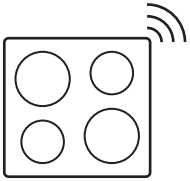
AEG

aeg.com/register



PI9000B80

CA	Manual d'usuari | **Placa**	**2**
CS	Návod k použití | **Varná deska**	**36**
NL	Gebruiksaanwijzing | **Kookplaat**	**68**
EN	User Manual | **Hob**	**102**
FR	Notice d'utilisation | **Table de cuisson**	**134**
DE	Benutzerinformation | **Kochfeld**	**170**
IT	Istruzioni per l'uso | **Piano cottura**	**207**
PT	Manual de instruções | **Placa**	**242**
ES	Manual de instrucciones | **Placa de cocción**	**277**

Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de servei i reparació:
www.aeg.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT 2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT 4
3. INSTAL·LACIÓ 7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE 10
5. ABANS DEL PRIMER ÚS 13
6. ÚS DIARI 15
7. ÀREA FLEXIBLE DE COCCIÓ PER INDUCCIÓ 25
8. CONSELLS I TRUCS 27
9. CURA I NETEJA 28
10. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES 29
11. DADES TÈCNIQUES 34
12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA 34
13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS 35

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell i els dispositius mòbils amb l'aplicació dedicada.
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- La presència de fum és una indicació de sobreescalfament. No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.

- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció (incloses les funcions de cocció automàtiques). Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- AVÍS: Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

⚠ **AVÍS!**

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

⚠ **AVÍS!**

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.

- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
  - No hi emmagatzemeu peces petites o fulls de paper que puguin ser quedar-hi encallats ja que podrien fer malbé els ventiladors o el sistema de refrigeració.
  - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i els objectes que deseu a l'interior del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari de sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

⚠ AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat .
- L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra .
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Totes les peces que asseguren la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Si apareix el codi E3 a la pantalla, desconnecteu immediatament la placa i comproveu si la connexió i el subministrament elèctric són correctes.

2.3 Utilització

⚠ AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.

- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball i eviteu que el menjar hi entri en contacte directe.
- Si la superfície de l'aparell està esquerdada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació per evitar descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

⚠ AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i olis, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

⚠ AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina en calent sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Sonda térmica (Sonda tèrmica)

⚠ AVÍS!

Risc de lesió i cremades.

- Utilitzeu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) segons la necessitat. No l'utilitzeu per obrir o aixecar res.
- Utilitzeu només la Sonda térmica (Sonda tèrmica) recomanada per a la placa, una cada vegada.
- No l'utilitzeu si està avariada o danyada.
- No utilitzeu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) al forn ni al microones.
- Assegureu-vos que la Sonda térmica (Sonda tèrmica) estigui sempre ficada dins del menjar o del líquid fins a l'indicador de nivell mínim.
- Netegeu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) abans i després de cada ús. Aneu amb compte, la punta de la Sonda térmica (Sonda tèrmica) està esmolada.
- Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics. No renteu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) al rentaplats. El mànec de silicona pot canviar de color, però això no afecta el funcionament de la Sonda térmica (Sonda tèrmica).

- Utilitzeu l'embalatge original per desar i carregar la Sonda térmica (Sonda tèrmica).
- Assegureu-vos que la Sonda térmica (Sonda tèrmica) estigui freda, neta i seca abans de col·locar-la al carregador.
- Deseu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) en un lloc segur i sec fora de l'abast dels nens.

2.5 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.
- Comproveu el producte regularment per detectar signes de deteriorament que el puguin fer no apte per al contacte amb aliments, com ara esquerdes, bombolles, delaminació, contracció, adherència, corrosió o altres canvis visibles en la textura o l'aparença. Seguiu les instruccions de neteja i cura per prevenir-ne el deteriorament.

2.6 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

2.7 Eliminació

⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb la vostra autoritat local per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Abans de la instal·lació

Abans d'instal·lar la placa, anoteu la informació següent de la placa de característiques. La placa de característiques és a la part inferior de la placa.

Número de sèrie .....

3.2 Fogons integrats

Només feu servir plaques integrades després d'haver muntat la placa en unitats integrades adequades i superfícies de treball que s'ajustin als estàndards.

3.3 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable de connexió.
- Per substituir el cable d'alimentació fet malbé, feu servir un cable: H05V2V2-F que aguanti una temperatura de 90 °C o més. Un cable únic ha de tenir una secció transversal mínima d'acord amb la taula següent. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

⚠ AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

⚠ PRECAUCIÓ!

Les connexions mitjançant endolls de contacte estan prohibides.

⚠ PRECAUCIÓ!

No perforeu ni soldeu els extrems del cable. Està prohibit.

⚠ PRECAUCIÓ!

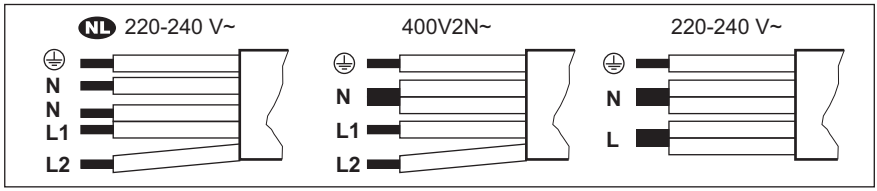
No connecteu el cable sense posar-hi la coberta de la punta.

Connexió monofàsica

1. Traieu la coberta de la punta dels cables negre, marró i blau.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems dels cable marró, negre i blau.
3. Connecteu els extrems dels cables negre i marró.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).
5. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
6. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).

Connexió bifàsica

1. Traieu la coberta de la punta dels cables blaus.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems del cable blau.
3. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).



NL 220 - 240 V~		Connexió bifàsica: 400 V2N~		Connexió monofàsica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² o 3x4 mm²**	
⏚	Verd - groc	⏚	Verd - groc	⏚	Verd - groc
N	Blau i blau	N	Blau i blau	N	Blau i blau
L1	Negre	L1	Negre	L	Negre i marró
L2	Marró	L2	Marró		

3.4 Col·locació de la junta - Instal·lació encastada

1. Netegeu els rebaixos de la placa.
2. Talleu la tira de segellar 3x10 mm subministrada en quatre tires. Les tires han de tenir la mateixa llargada que els rebaixos.
3. Talleu els extrems de les tires en un angle de 45°. Haurien d'encaixar bé en els extrems dels rebaixos.
4. Enganxeu les tires als rebaixos. No les estireu. No uniu els extrems de les tires l'un sobre l'altre.

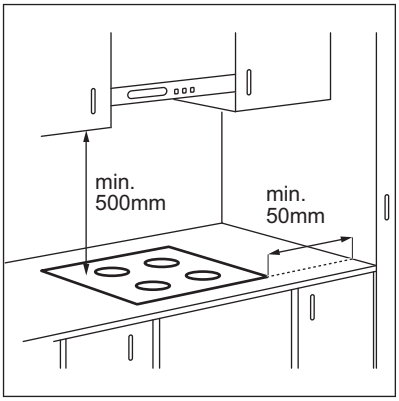
Després de muntar la placa, segelleu amb silicona l'espai que queda entre la vitroceràmica i el taulell. Assegureu-vos que la silicona no va per sota de la ceràmica de vidre.

3.5 Segellat - Instal·lació a la part superior

1. Netegeu la placa al voltant de la zona encastable.
2. Enganxeu la tira per a segellar 2x6 mm subministrada a l'extrem inferior de la placa per l'extrem exterior de la vitroceràmica. No l'estireu. Assegureu-vos que els extrems de la tira de segellar l'heu col·locada al mig d'un costat de la placa.
3. Afegiu alguns mil·límetres a la longitud quan talleu la tira de segellar.
4. Ajunteu els dos extrems de la tira de segellar.

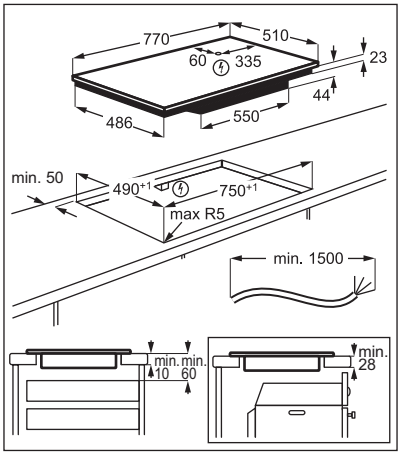
3.6 Muntatge

Si instal·leu el fogó sota una campana, consulteu les instruccions d'instal·lació de la campana per a la distància mínima entre els aparells.

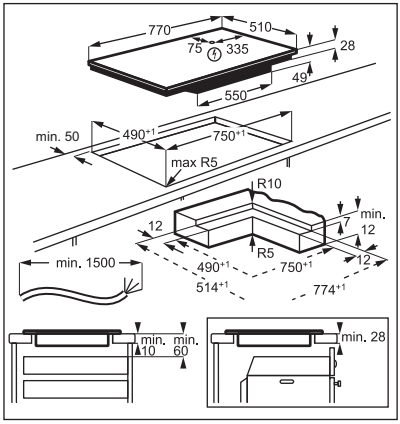


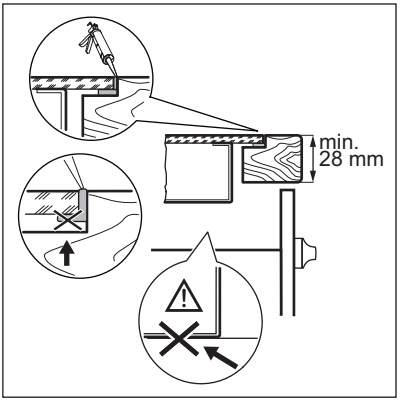
Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.

INSTAL·LACIÓ PER SOBRE



INSTAL·LACIÓ INTEGRADA





Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció AEG - Instal·lació al taulell" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

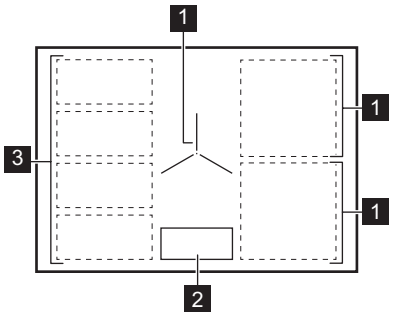
Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció AEG - Instal·lació rasant" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.

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

How to install your AEG induction hob flush installation

4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció

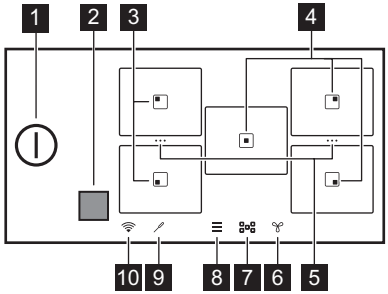


1 Zona de cocció per inducció
2 Tauler de control
3 Zona de cocció per inducció flexible, dividida en quatre seccions

Per obtenir més informació sobre les mides de les zones de cocció, vegeu "Dades tècniques".

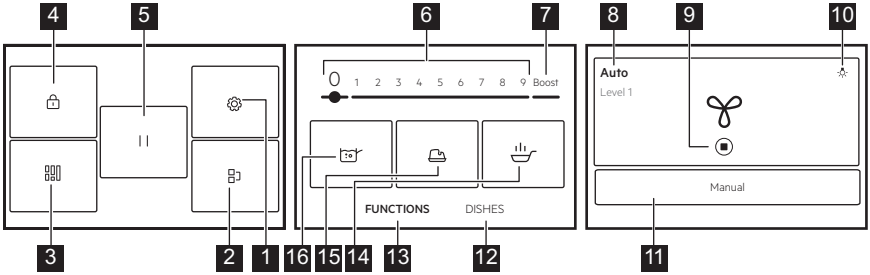
4.2 Distribució del tauler de control

Vista principal



	Símbol	Descripció
1	⏻	Per activar i desactivar la placa.
2	■	Finestra del comunicador de senyal infraroig Hob²Hood. No la cobriu.
3	▣	Zona amb funcions Freír en sartén (Paella) i Hervir (Bullir).
4	▣	Zona amb funció Hervir (Bullir).
5	•••	Una drecera per a Bridge (Pont). Per unir dues zones de cocció laterals i crear una àrea de cocció o per separar les zones fusionades. Un accés directe a Flex Bridge. Per canviar entre els tres modes disponibles: Estàndard / Big Bridge / Max Bridge. Aquesta funció combina dues zones de cocció en segments.
6		Per configurar les funcions de la campana.
7		Per obrir la vista general de la zona.
8	☰	Per obrir la Menú.
9		L'indicador Sonda térmica (Sonda tèrmica).
10		L'indicador Wi-Fi (Wifi).

Vista ampliada



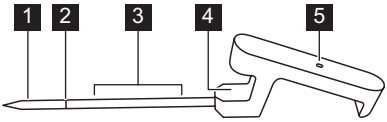
La llista de funcions pot variar depenent de la versió de programari.

	Símbol	Descripció
1		Configuració. Per obrir la configuració de la placa.
2		Bridge (Pont). Aquesta funció connecta dues zones de cocció perquè funcionin com una de sola.
3		Flex Bridge. Per canviar entre els tres modes disponibles: Estàndard, Big Bridge i Max Bridge. Aquesta funció combina dues zones de cocció en segments.
4		Bloqueo (Bloqueig). Per bloquejar/desbloquejar el tauler de control.
5		Pausa. Per establir totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix.
6	1 - 9	Per establir els paràmetres de temperatura.
7	Boost	Per activar el nivell d'escalfor màxim.
8	Manual / Auto	Per mostrar la configuració actual de la ventilació de la campana.
9		Per aturar o reiniciar la campana.
10		Per obrir o tancar el llum de la campana.
11	Manual / Auto	Per canviar al mode manual o automàtic de la campana.
12	Platos (Plats)	Per triar programes automàtics predefinits per a diferents tipus d'aliments.
13	FUNCIONES (FUNCIONS)	Per triar programes automàtics per a diferents mètodes de cocció.
14		Freír en sartén (Paella). Per fregir amb nivells d'escalfor controlats automàticament, específics per a diversos tipus d'aliments.
15		Derritiendo (Desfer). Per desfer alguns productes, com ara xocolata o mantega.
16		Hervir (Bullir). Per ajustar automàticament la temperatura de l'aigua perquè no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició.

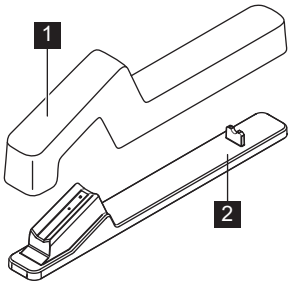
Navegació a la pantalla

Símbol	Descripció
OK	Per confirmar la selecció o configuració.
X	Per tancar la finestra emergent.
^ v	Per plegar o desplegar les instruccions a la pantalla.
	Per activar o desactivar l'opció.
〈 〉	Per retrocedir o avançar un nivell dins del Menú.

4.3 Sonda térmica (Sonda tèrmica)



1. Punt de mesura
2. Indicador de nivell mínim
3. Marge d'immersió recomanat (per a líquids)
4. Pinça per col·locar la Sonda térmica (Sonda tèrmica) a la vora
5. Llum de control

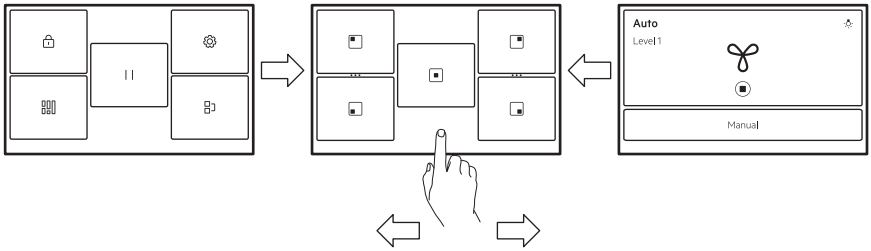


1. Coberta
2. Base de càrrega

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ **AVÍS!**
Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Navegació per la pantalla



Per navegar entre les pantalles, toqueu els símbols a la part inferior de la pantalla. També podeu fer lliscar cap a l'esquerra per ajustar la configuració de Hob²Hood o cap a la dreta per anar al Menú.

ⓘ

Si la pantalla no reacciona immediatament, comproveu que esteu tocant el centre del símbol/opció escollida o premeu-lo una estona més.

5.2 Primera connexió a la xarxa elèctrica

Quan connecteu la placa al subministrament elèctric, heu de configurar Idioma, Brillo (Brillantor) Volumen (Volum) i Tonos de las teclas (To de tecla).

Podeu canviar la configuració al Menú > Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació). Consulteu "Ús diari".

5.3 FlexPower

FlexPower defineix quanta potència utilitza la placa en total, dins dels límits dels fusibles de la instal·lació de casa.

Per defecte, l'aparell funciona al nivell de potència més alt possible. Podeu canviar la potència màxima si la instal·lació no suporta la potència completa.

ⓘ

Si el nivell de potència és inferior a 2000 W, no podreu activar cap programa automàtic (Platos (Plats) o FUNCIONES (FUNCIONS)).

1. Engegueu la placa.
2. Assegureu-vos que totes les zones de cocció estan desactivades.
3. Toqueu ☰ a la pantalla per obrir el Menú.
4. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > FlexPower i trieu un nivell de potència adient .
5. Toqueu 〈 o X. Seguiu les instruccions a la pantalla per confirmar la selecció.

⚠ **PRECAUCIÓ!**

Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar.

5.4 Connexió sense fil/a l'aplicació

Per utilitzar l'aplicació, la placa ha d'estar connectada a la xarxa sense fil. Wi-Fi (Wifi) activada per defecte.

1. Toqueu ☰.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Conexiones (Connexions) > Wi-Fi (Wifi).
3. Toqueu el regulador ⬬ per activar el Wi-Fi (Wifi).

La placa ja està preparada per connectar-se a la xarxa sense fil i amb l'aplicació.

4. Toqueu CONECTAR (Connectar).
5. Descarregueu-vos l' l'aplicació. Escaneegeu el codi QR que hi ha a la contraportada del manual d'usuari per descarregar directament l'aplicació des de la botiga d'aplicacions.
6. Obriu l'aplicació i doneu-vos d'alta per obtenir un compte.
7. Afegiu un aparell nou.
8. Seguiu les instruccions de l'aplicació per a completar el procés de connexió.

Canviar / desactivar la connexió de xarxa

Per desconnectar la placa de la xarxa de casa:

1. Toqueu ☰.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Conexiones (Connexions) > Wi-Fi (Wifi):
   - Per desconnectar-la de la xarxa sense fil toqueu DESCONECTAR (Desconnectar).
   - Per desactivar el Wi-Fi (Wifi) toqueu el regulador ⬬.

Per connectar la placa a la nova xarxa sense fil, vegeu el capítol anterior "Connexió sense fil / aplicació".

5.5 Emparellament i calibratge de la Sonda térmica (Sonda tèrmica)

La placa no està aparellada amb la Sonda térmica (Sonda tèrmica) quan es lliuren els productes. Emparelleu-los abans del primer ús o quan la substituïu per una de nova.

Per garantir la precisió de la temperatura, calibreu sempre la Sonda térmica (Sonda tèrmica) després de l'emparellament.

1. Toqueu ☰.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Conexiones (Connexions) > Bluetooth.
3. Toqueu el regulador per activar el Bluetooth.

La placa troba automàticament els accessoris disponibles. Si la vostra Sonda térmica (Sonda tèrmica) no apareix a la llista, assegureu-vos que està carregada. Després sacsegeu-la o toqueu-la dos cops fins que el llum comenci a parpellejar.

4. Trieu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) de la llista i seguiu les instruccions de la pantalla per completar el procés d'emparellament.

Després de l'emparellament, la pantalla mostra automàticament la pantalla de calibratge.

5. Toqueu START (INICI) i seguiu les instruccions de la pantalla per completar el procés de calibratge.

Si no calibreu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) en aquest pas, podeu fer-ho més endavant. Introduïu de nou la configuració Bluetooth i seleccioneu la vostra Sonda térmica (Sonda tèrmica) per continuar configurant-la.

Per utilitzar totes les funcions de la Sonda térmica (Sonda tèrmica), cal calibrar-la primer.

Restabliment / eliminació de la Sonda térmica (Sonda tèrmica)

Podeu restablir en qualsevol moment la Sonda térmica (Sonda tèrmica) o desconnectar-la de la placa.

1. Toqueu ☰.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Conexiones (Connexions) > Bluetooth.

La pantalla mostra la Sonda térmica (Sonda tèrmica) connectada.

3. Toqueu el Sonda térmica (Sonda tèrmica).
   - Per calibrar la Sonda térmica (Sonda tèrmica), toqueu de nou RESTABLECER (Restablir).
   - Per treure la Sonda térmica (Sonda tèrmica) de la placa, toqueu 🗑.

Per connectar de nou la Sonda térmica (Sonda tèrmica) o afegir-ne una de nova, vegeu el capítol "Emparellament i calibratge de la Sonda térmica (Sonda tèrmica)".

6. ÚS DIARI

⚠ **AVÍS!**
Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Activació i desactivació

Toqueu ⏻ durant un segon per activar o desactivar la placa.

6.2 Desconnexió automàtica

Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:

- totes les zones de cocció estan desactivades.
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar la placa.
- si vesseu o deixeu alguna cosa damunt el tauler de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el tauler de control.
- la placa s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.
- si feu servir estris de cuina incorrectes o no n'hi ha cap a una zona determinada. La zona de cocció per inducció es desactiva automàticament després de 50 segons.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix un missatge i la placa es desactiva.

La relació entre el nivell d'escalfor i l'estona que triga la placa a desactivar-se:

Nivell d'escalfor	La placa es desactiva al cap de
1 - 2	6 hores

Nivell d'escalfor	La placa es desacti-va al cap de
3 - 5	5 hores
6	4 hores
7 - 9	1,5 hores

Quan utilitzeu Freír en sartén (Paella), la placa es desactiva al cap d'una hora i mitja. Per a Derritiendo (Desfer), la placa es desactiva després de 6 hores.

6.3 Detecció de bateria

Aquesta funció detecta si s'han col·locat olles sobre les zones de cocció i les desactiva si ja no es pot detectar cap estri de cuina.

- Si col·loqueu estris de cuina sobre una zona de cocció abans i després activeu la placa, apareixerà una barra grisa a la visió general de la zona de cocció corresponent.
- La barra no apareixerà si no hi ha estris de cuina sobre la zona de cocció, si no es poden detectar per la seva col·locació incorrecta o si estan fets d'un material inadequat.
- Si treieu l'estri de cuina d'una zona de cocció activada i el deixeu a part temporalment, la visió general de la zona de cocció corresponent començarà a parpellejar. Si no torneu a col·locar l'estri de cuina a la zona de cocció activada en els següents 120 segons, la zona de cocció es desactivarà automàticament. Per reprendre la cocció, assegureu-vos de tornar a posar l'estri de cuina a la zona de cocció abans del temps d'espera indicat.

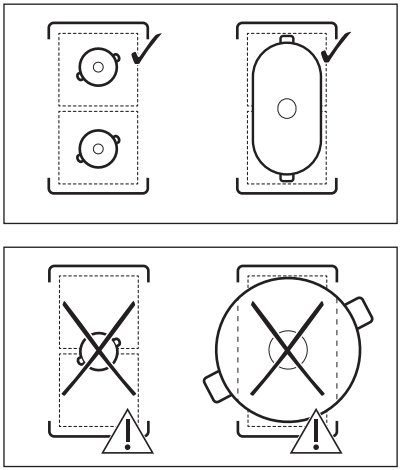
6.4 Fer servir les zones de cocció

Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base dels estris de cuina.

Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció"). Assegureu-vos que l'estri és apte per a plaques d'inducció. Per obtenir més informació sobre estris de cuina, consulteu "Consells".

Per activar la zona de cocció, col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció i toqueu el símbol de la zona corresponent. Els programes disponibles apareixen a la pantalla. Estabiu el nivell d'escalfor o seleccioneu una de les funcions automàtiques. Per tornar a la vista principal, toqueu X a la cantonada superior dreta.

Podeu fer servir un estri de cuina gran i utilitzar dues zones de cocció alhora mitjançant la funció Bridge (Pont).



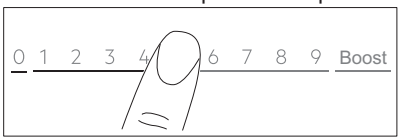
Quan altres zones de cocció estan actives, la configuració d'escalfor per a la zona que voleu utilitzar pot estar limitada. Consulteu "Gestión de energía (Gestió d'energia)".

6.5 Nivell d'escalfor

1. Activeu la placa.

2. Poseu la cassola sobre la zona de cocció seleccionada i toqueu el símbol de la zona corresponent.
3. Toqueu o feu lliscar el dit per establir la configuració d'escalfor.

Les icones del nivell de potència 1-9 es fan més grans i la barra de sota es posa vermella per indicar el nivell de potència actual. Quan se selecciona el nivell de potència, la pantalla canvia a la visió de pantalla ampliada.



També podeu canviar el nivell d'escalfor a la pantalla de visió general de la zona. Si voleu anar a la pantalla de visió general de la zona, toqueu el centre de la visió de pantalla ampliada. Si voleu canviar el nivell d'escalfor, toqueu — o +. Per obrir la visió de pantalla ampliada, toqueu el nivell de potència.

6.6 Boost

Aquesta funció aporta una potència addicional a les zones de cocció per inducció. La funció es pot activar per a la zona de cocció durant un temps limitat. Passat aquest temps, la zona de cocció torna automàticament al nivell màxim d'escalfor.

1. Trieu una zona de cocció.
2. Toqueu Boost per activar la funció.

La funció es desconnecta automàticament. Per desactivar la funció manualment, seleccioneu la zona i canvieu la seva configuració d'escalfor a 0.

ⓘ

Boost no funciona quan:
- Bridge (Pont) està activat,
- Flex Bridge funciona en mode estàndard i Max Bridge,
- La potència d'una fase és insuficient (vegeu "Gestión de energía (Gestió d'energia)").

ⓘ

Per conèixer els valors de durada màxima, consulteu "Dades tècniques".

6.7 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos)

⚠ **AVÍS!**

Mentre l'indicador III / II / I estigui encès, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

Les zones de cocció per inducció produeixen l'escalfor necessària per al procés de cocció i l'apliquen directament a la part inferior de la bateria de cuina. La vitroceràmica s'escalfa amb l'escalfor de la bateria.

Els indicadors apareixen quan una zona de cocció està calenta. Els indicadors mostren el grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu fent servir:

III - continuar cuinant,

II - mantenir calent,

I - calor residual.

També pot aparèixer l'indicador:
- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris de cuina calents a una zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

6.8 Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent)

Aquesta funció manté els aliments calents amb la configuració de temperatura baixa.

El mode Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent) només està disponible quan la zona de cocció continua calenta després del procés de cocció (amb una icona d'escalfor residual visible) i els estris de cuina romanen a la zona. La funció no serveix si una zona de cocció és freda.

1. Toqueu per activar el mode Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent).

El mode Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent) funciona fins que es desactiva.

2. Per aturar la funció, toqueu ⏹ a la cantonada superior esquerra de la pantalla.

Podeu establir un temporitzador, si escau. Consulteu la secció "Opcions de temporitzador".

6.9 Opcions del temporitzador

ECO Timer (Temporitzador ECO)

Feu servir aquesta funció per a especificar el temps d'activitat d'una zona de cocció durant una única sessió.

Per estalviar energia, l'escalfador de la zona de cocció es desactiva abans que soni el ECO Timer (Temporitzador ECO). La diferència en el temps d'operativitat depèn del nivell d'escalfor i de la llargada de la operació de cocció.

Podeu fer servir aquesta funció quan la zona de cocció estigui en marxa. Podeu configurar la funció per a cada zona de cocció de manera separada.

1. Configureu el nivell d'escalfor de la zona de cocció corresponent i, tot seguit, seleccioneu la funció.
2. Toqueu el símbol de la zona.
3. Toqueu ⏲.

La finestra del menú del temporitzador apareixerà a la pantalla.

4. Marqueu la casella Detener zona (Aturar la zona) per activar la funció.
5. Estabiu el temps.
6. Premeu OK per confirmar-la.

També podeu seleccionar X per cancel·lar la selecció.

Podeu canviar la configuració del ECO Timer (Temporitzador ECO) durant la cocció:

toqueu primer 🔔 amb el valor del temporitzador i després toqueu EDITAR (CANVIAR).

Quan el temporitzador acaba el compte enrere, es produeix un senyal acústic i i apareix una finestra emergent. Toqueu OK per aturar el senyal acústic.

Per desactivar la funció, canvieu la configuració d'escalfor a **0**. Per altra banda, també ho podeu fer tocant 🔔 amb el valor del temporitzador, toqueu X i confirmeu la selecció quan aparegui una finestra emergent.

Timer (Temporitzador)

Podeu fer servir aquesta funció quan la zona de cocció està activada.

Aquesta funció no té cap efecte sobre cap altra funció que estigui en marxa simultàniament.

1. Seleccioneu qualsevol zona de cocció.

El regulador corresponent apareix a la pantalla.

2. Toqueu ⏲.

La finestra del menú del temporitzador apareixerà a la pantalla.

3. Desmarqueu la casella d'Detener zona (Aturar la zona) per activar la funció.
4. Estabiu el temps.
5. Premeu OK per confirmar.

També podeu seleccionar X per cancel·lar la selecció.

Podeu canviar la configuració de Timer (Temporitzador) durant la cocció: toqueu 🔔 amb el valor del temporitzador i, a continuació, toqueu EDITAR (CANVIAR).

Quan el temporitzador acaba el compte enrere, es produeix un senyal acústic i i apareix una finestra emergent. Toqueu OK per aturar el senyal acústic.

Per desactivar la funció, Toqueu 🔔 amb el valor del temporitzador, toqueu X i confirmeu la selecció quan aparegui una finestra emergent.

6.10 / Bridge (Pont)

La funció uneix dues zones de cocció perquè funcionin com una de sola amb la mateixa temperatura. Es pot fer servir per cuinar amb estris de cuina grans.

L'estri de cuina ha de cobrir els centres d'ambdues zones. Si poseu l'estri de cuina entre els dos centres, no s'activarà la funció.

1. Col·loqueu l'estri de cuina sobre les zones de cocció.

2. Toqueu ☰ > Bridge (Pont). També podeu utilitzar l'accés directe ••• que hi ha a la vista general de zones.
3. Seleccioneu el nivell d'escalfor.

Per desactivar la funció, toqueu la drecera ••• . Les zones de cocció tornen a funcionar de manera independent.

6.11 ⏸ Pausa

Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix .

No podeu activar la funció si hi ha programa automàtic activat (Platos (Plats) o FUNCIONES (FUNCIONS)).

Quan la funció està activa només ⏻ i REANUDAR (REPRENDRE). Tots els altres símbols del tauler de control estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador. Quan finalitzi la funció del temporitzador, toqueu en qualsevol lloc de la pantalla per aturar el senyal acústic.

1. Toqueu ☰ per obrir el Menú.
2. Toqueu ⏸ per activar la funció.

El nivell d'escalfor baixa a ♨ (Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent)) i la velocitat del ventilador en mode Manual baixa a 1.
Per desactivar la funció, toqueu REANUDAR (REPRENDRE).

Els nivells d'escalfor anteriors es restauraran.

6.12 🔒 Bloqueo (Bloqueig)

Podeu bloquejar el tauler de control mentre la placa està en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

1. Seleccioneu el nivell d'escalfor.
2. Toqueu ☰ per obrir la Menú.
3. Toqueu 🔒 per activar la funció.

Per desactivar la funció, mantingueu premut DESBLOQUEAR (DESBLOQUEJAR)durant 4 segons.

ⓘ

Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

6.13 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que la placa i es puguin utilitzar accidentalment.

1. Toqueu ☰ per obrir la Menú.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) **>** Opciones (Opcions) **>** Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).
3. Engegueu l'interruptor i toqueu les lletres E-U-O en ordre alfabètic per activar la funció.

Per desactivar la funció, apagueu l'interruptor.

Pot trigar una estona perquè la funció funcioni després d'activar-la.

6.14 Informació general de la Sonda térmica (Sonda tèrmica)

La Sonda térmica (Sonda tèrmica) és una sonda de temperatura sense fil. Podeu utilitzar-la per ajustar la cocció a diferents tipus d'aliments i mantenir-los durant tot el procés de cocció. La Sonda térmica (Sonda tèrmica) també funciona com a termòmetre, cosa que ajuda a controlar la temperatura de l'aliment sòlid o líquid durant la cocció. Podeu activar la Sonda térmica (Sonda tèrmica) per a Platos (Plats) i FUNCIONES (FUNCIONS), i també cuinar manualment.

La Sonda térmica (Sonda tèrmica) es connecta a la placa per Bluetooth i és recarregable. Segons la norma: EN 60335 la Sonda térmica (Sonda tèrmica) s'ha de carregar utilitzant només la base de càrrega i l'adaptador d'alimentació inclosos en el paquet. Un minut de càrrega proporciona fins a 8 hores de funcionament.

El color del llum indica el comportament de la Sonda térmica (Sonda tèrmica):
- Vermell: Càrrega
- Vermell intermitent: Alarma / bateria baixa
- Verd: Totalment carregada
- Blau: S'està connectant

El punt de mesura es troba a mig camí entre la punta i l'indicador de nivell mínim. Introduïu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) dins de l'aliment almenys fins el que marca l'indicador de mínim. Poseu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) a la vora de la cassola o la paella per la pinça. Només la part metàl·lica de la sonda tèrmica pot tenir contacte amb aliments sòlids i líquids. Si cau dins un líquid, traieu-la amb compte fent servir una eina adequada.

Consells per a líquids

- Submergiu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) dins el líquid 2-5 cm per sobre de la marca de nivell mínim per aconseguir els millors resultats de cocció.
- Utilitzeu una tapa per estalviar temps i energia. Marqueu la casella i fer servir una tapa.

Consells per a aliments sòlids

- Seguiu les instruccions de la pantalla per col·locar correctament la Sonda térmica (Sonda tèrmica) als aliments i aconseguir els millors resultats de cocció.
- Introduïu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) a la part més gruixuda del menjar.
- Assegureu-vos que la Sonda térmica (Sonda tèrmica) quedi ben ficada dins l'aliment.
- Per a carn o peix d'un gruix entre 2 i 3 cm, la punta de la Sonda térmica (Sonda tèrmica) hauria de tocar el fons de l'estri utilitzat.
- Traieu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) abans de girar l'aliment, i si cal, torneu-la a posar.
- Si utilitzeu una planxa, assegureu-vos que el mànec de la Sonda térmica (Sonda tèrmica) quedi fora de la seva superfície.

6.15 Cocció amb Sonda térmica (Sonda tèrmica)

Assegureu-vos que la Sonda térmica (Sonda tèrmica) estigui connectada, calibrada i carregada abans de començar a cuinar. Vegeu «Abans del primer ús».

Si feu servir programes automàtics com ara "FUNCIONES (FUNCIONS)" o "Platos (Plats)", utilitzeu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) com a ajuda addicional per mesurar, fixar i ajustar la temperatura desitjada de la corresponent zona de cocció per a cada plat o mètode de cocció. Vegeu "FUNCIONES (FUNCIONS)" i "Platos (Plats)".

1. Trieu la funció o el tipus d'aliment des del menú.
2. Toqueu ⁄ a la part superior dreta de la pantalla per fixar o ajustar la temperatura desitjada.
   - A dalt de tot de la finestra emergent podeu tocar OK per utilitzar la configuració per defecte.
     Per desactivar la finestra permanentment, marqueu la casella ☐ abans d'activar la funció.
   - Algunes funcions mostren consells de sostenibilitat a la pantalla.
   - Podeu canviar el nivell d'escalfor per defecte per a Freír en sartén (Paella). Alguns plats permeten comprovar la temperatura interna del menjar si feu servir la Sonda térmica (Sonda tèrmica).
   - Algunes de les opcions comencen amb el preescalfament. Podeu seguir el progrés a la barra de control.
   - Per a la majoria de les opcions, com ara SousVide (Al buit) i Escalfar, podeu canviar-ne la temperatura per defecte.
   - Podeu canviar el temps de cocció per defecte o fixar-ne el que vulgueu. El temps mínim de cocció només ve predefinit per a SousVide (Al buit).
3. Seguiu les instruccions de les finestres emergents.
4. Un cop acabat el temps fixat i/o assolida la temperatura desitjada, sona un senyal acústic i apareix una notificació. Per tancar la finestra, toqueu OK.

Termòmetre

Si cuineu manualment, podeu utilitzar la Sonda térmica (Sonda tèrmica) com a termòmetre per mesurar la temperatura del menjar i per notificar-vos quan s'ha assolit la temperatura desitjada.

1. Obriu el regulador de la zona de cocció i fixeu-hi la temperatura.

2. Toqueu a la part superior dreta de la pantalla.

Seguiu les instruccions de la pantalla.

3. Fixeu la temperatura desitjada del menjar.

La temperatura actual mesurada per la Sonda térmica (Sonda tèrmica) és ara visible a la part dreta de la pantalla. Toqueu un altre cop per ajustar la temperatura desitjada, si cal.

4. Quan la zona de cocció assoleix la temperatura desitjada, sona un senyal acústic i apareix una notificació.

6.16 FUNCIONES (FUNCIONS): Freír en sartén (Paella)

Aquesta funció us permet seleccionar un nivell adequat d'escalfor per a fregir aliments. La placa ajusta la temperatura segons el tipus d'aliment i la manté durant tota la cocció. Després d'ajustar el nivell d'escalfor, no és necessari ajustar la temperatura manualment.

⚠ PRECAUCIÓ!

Utilitzeu només estris de cuina freds.
No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu una paella sense oli o greix en una de les zones de cocció del costat esquerre. Podeu combinar les quatre seccions en dues zones de cocció de mides diferents, o en una zona de cocció gran amb Flex Bridge.
2. Seleccioneu FUNCIONES (FUNCIONS) > Freír en sartén (Paella).
3. Connecteu la Sonda térmica (Sonda tèrmica), si cal.

Toqueu per ajustar la temperatura.

4. Seleccioneu un nivell per fregir.

El preescalfat començarà.

5. Estabiu una funció de temporitzador, si cal.

El temporitzador començarà immediatament. Quan la paella arriba a la temperatura desitjada, sona un senyal acústic i apareix una finestra emergent. Ja podeu posar oli i aliments a dins de la paella. Per tancar la finestra i començar a fregir toqueu OK. Per aturar la funció toqueu manualment 0 a la barra de control.

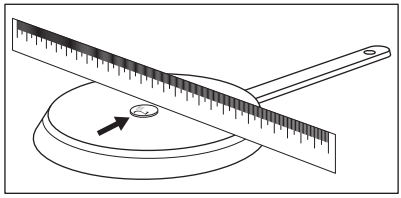
Consells:

- Seguiu les instruccions que apareixen a la pantalla per saber quan girar l'aliment o ajustar el nivell d'escalfor.
- Podeu canviar el nivell d'escalfor predeterminat, si cal.
- En cas que coeu trossos gruixuts de menjar o patates crues, utilitzeu una tapa durant els primers 10 minuts del fregit.
- Les paelles pesades poden trigar més a escalfar-se.
- Feu servir paelles laminades amb nivell d'escalfor baix per evitar sobreescalfar i fer malbé els estris de cuina.
- No utilitzeu estris de cuina prims esmaltats, ja que es poden sobreescalfar i fer-se malbé.

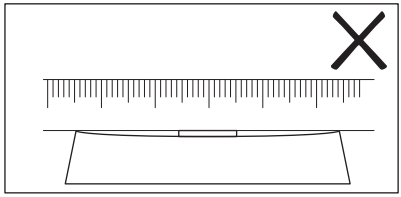
Paelles correctes per a la funció Freír en sartén (Paella)

Feu servir només paelles de base plana. Per a comprovar si la paella és adequada:

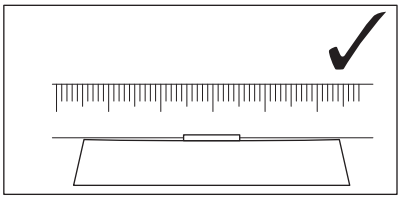
1. Gireu la paella cap per avall.
2. Col·loqueu un regle a la base de la paella.
3. Intenteu inserir una moneda d'un, dos o cinc cèntims (o alguna cosa del mateix gruix, aprox. 1,7 mm) entre el regle i la base de la paella.



a. La paella no és adequada si aconseguiu inserir la moneda entre el regle i la base.



b. La paella és adient si no aconseguiu posar una moneda entre el regle i la paella.



6.17 FUNCIONES (FUNCIONS): Hervir (Bullir)

Aquesta funció ajusta el nivell d'escalfor automàticament perquè l'aigua no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició.

La funció Hervir (Bullir) requereix la Sonda térmica (Sonda tèrmica) per funcionar.

⚠ PRECAUCIÓ!

No utilitzeu la funció amb estris de cuina buits. No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Poseu una olla plena d'aigua a la zona de cocció. El líquid ha d'arribar a la marca de nivell mínim de la Sonda térmica (Sonda tèrmica).
2. Seleccioneu FUNCIONES (FUNCIONS) > Hervir (Bullir).
3. Connecteu la Sonda térmica (Sonda tèrmica).
4. Estabiliu una funció de temporitzador, si cal.

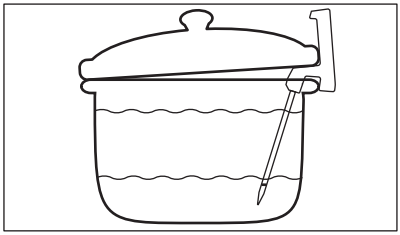
El temporitzador començarà immediatament.

5. Per aturar la funció manualment, toqueu ⏹ a la part superior esquerra de la pantalla.

Un cop s'ha arribat al punt d'ebullició, la placa redueix automàticament el nivell d'escalfor.

Consells:

- Aquesta funció és la més adequada per bullir aigua i cuinar patates.
- Carregueu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) abans de cuinar.
- Calibreu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) abans d'utilitzar-la per determinar el punt d'ebullició exacte.
- Ompliu l'olla amb aigua freda o a temperatura ambient. El líquid ha d'arribar a la marca de nivell mínim de la Sonda térmica (Sonda tèrmica). El nivell màxim de líquid ha de deixar almenys 4 cm de distància per sota de la vora del recipient.



- Afegiu sal un cop assolit el punt d'ebullició, si cal.
- Utilitzeu una tapa per estalviar energia. Aneu amb compte quan ho retireu.

6.18 FUNCIONES (FUNCIONS): Derritiendo (Desfer)

Podeu utilitzar aquesta funció per desfer productes, com ara xocolata o mantega.

⚠ PRECAUCIÓ!

No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu l'estri de cuina sobre les zones de cocció.
2. Seleccioneu FUNCIONES (FUNCIONS) > Derritiendo (Desfer).
3. Establiu una funció de temporitzador, si cal.
4. Toqueu OK.

Per aturar la funció manualment, toqueu ⏹ a la cantonada superior esquerra de la pantalla.

6.19 Platos (Plats)

Aquesta funció us ajudarà a preparar diferents plats fent servir programes predefinits i dedicats per a categories d'aliments específics. La disponibilitat de programes depèn de la zona de cocció.

⚠ PRECAUCIÓ!

No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Poseu l'estri de cuina sobre la zona de cocció. Podeu utilitzar una sola zona de cocció o unir-ne dues de laterals utilitzant Bridge (Pont). Podeu combinar les quatre seccions en dues zones de cocció de

mides diferents, o en una zona de cocció gran amb Flex Bridge.
2. Seleccioneu Platos (Plats).
3. Trieu el tipus d'aliment.
4. Connecteu la Sonda térmica (Sonda tèrmica), si cal.

Toqueu per ajustar la temperatura.

5. Estabiu una funció de temporitzador, si cal.
6. Seguiu les instruccions de la pantalla.

En funció del tipus d'aliment i del programa seleccionat, podreu establir i modificar detalls, com ara el punt de cocció, el nivell d'escalfor per fregir, etc.

Consells:

- Els plats que es preparen més sovint s'afegeixen automàticament a la llista Más cocinado (Més cuinats).
- Podeu afegir manualment programes a la llista de Favoritos (Preferits) ♡.
- Podeu amagar certs programes tocant 🗑. Per restaurar els programes, aneu a Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Platos (Plats).

6.20 Hob²Hood

És una funció automàtica que connecta la placa a una campana adequada. Tant la placa com la campana tenen un communicador de senyals infrarojos. La velocitat de la ventilació s'estableix i s'ajusta automàticament segons el mode seleccionat i la temperatura de l'estri de cuina més calent de la placa. També podeu fer funcionar la ventilació de la placa o la campana manualment.

ⓘ

Si canvieu la velocitat de la ventilació de la campana, la connexió per defecte amb la placa es desactivarà. Per reactivar la funció, apagueu i torneu a engegar tots dos electrodomèstics.

ⓘ

En algunes campanes, la funció podria estar desactivada per defecte. En aquestes situacions, activeu la funció primer a la campana i després a la placa. Per obtenir més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.

Configuració del mode de ventilació automàtica.

Per configurar la campana en mode automàtic, trieu entre les següents velocitats de ventilació predefinides: Mode 2 - Mode 6. La campana reaccionarà sempre que feu servir la placa. Podeu configurar la placa per activar només el llum seleccionant el mode 1.

1. Toqueu ☰.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Hob²Hood.
3. Premeu un interruptor per activar la campana.

Tots els modes automàtics apareixen en una llista.

4. Trieu el mode.
5. Toqueu X o 〈 per desar la selecció i sortir.

Per comprovar la velocitat actual del ventilador, toqueu . El nivell de velocitat del ventilador és visible a la part superior esquerra de la pantalla. Per apagar la ventilació, toqueu ⏹. Per engegar la ventilació, toqueu ▶.

Modes automàtics	Llum automàtic	Bullir[1)]	Fregir[2)]
		Velocitat de ventilació	
OFF	Desactivat	-	-
Mode 1	Actiu	-	-
Mode 2[3)]	Actiu	1	1
Mode 3	Actiu	-	1
Mode 4	Actiu	1	1
Mode 5	Actiu	1	2

Modes automàtics	Llum automàtic	Bullir[1)]	Fregir[2)]
		Velocitat de ventilació	
Mode 6	Actiu	2	3

1) La placa detectarà el procés d'ebullició i activarà la velocitat de la ventilació en funció del mode automàtic.
2) La placa detectarà el procés de fregir i activarà la velocitat de la ventilació en funció del mode automàtic.
3) Aquest mode activa el ventilador i el llum independentment de la temperatura.

Configuració del mode de ventilació manual.

També podeu ajustar la velocitat de la ventilació manualment.

1. Toqueu .
2. Toqueu Manual.

Apareixerà una barra de control amb la velocitat actual de la ventilació.

3. Toqueu o feu lliscar el dit per establir el nivell de velocitat de la ventilació.

Per activar el nivell de velocitat de la ventilació màxima, toqueu Boost. El ventilador funcionarà en mode Boost durant un temps determinat. Passat aquest temps, el nivell de la velocitat de la ventilació canviarà automàticament a 3. Per desactivar Boost manualment, premeu 0.

Llum de la campana

Podeu configurar la placa perquè activi automàticament el llum quan activeu la placa. Per fer-ho, canvieu el mode automàtic a mode 1 - mode 6. També podeu activar o desactivar manualment el llum de la campana.

Activació manual del llum

1. Toqueu .
2. Toqueu per encendre el llum.

Per apagar el llum, torneu a tocar .

6.21 Idioma

1. Toqueu per obrir el Menú.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Idioma.
3. Seleccioneu l'idioma de la llista.

Per guardar el toc de selecció X o 〈. Seleccioneu tot seguit SÍ a la finestra emergent.

Si heu triat l'idioma equivocat, toqueu > . Apareix una llista. Seleccioneu la primera opció des de la part superior esquerra i després també la primera des de la part superior esquerra (altrament, la segona opció també podria estar a la dreta, depenent de la versió del programari). Desplaceu-vos per trobar l'idioma correcte de la llista. Quan aparegui la finestra emergent, trieu l'opció de la dreta.

6.22 Tonos de las teclas (To de tecla) / Volumen (Volum)

Podeu triar el tipus de so que emet la placa o desactivar els sons completament. Podeu triar entre el clic (per defecte) o el xiulet.

També podeu triar el nivell de volum.

1. Toqueu a la pantalla per obrir el Menú.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Tonos de las teclas (To de tecla) / Volumen (Volum).
3. Seleccioneu l'opció adequada.

La configuració es desarà automàticament.

6.23 Brillo (Brillantor)

Podeu canviar la brillantor de la pantalla.

Hi ha 5 nivells de brillantor, l'1 és el més baix i el 5 és el més alt.

1. Toqueu per obrir el Menú.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Brillo (Brillantor).
3. Seleccioneu el nivell adequat.

La configuració es desarà automàticament.

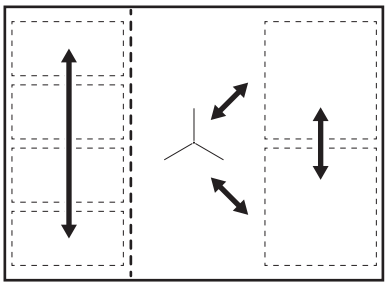
6.24 Gestión de energía (Gestió d'energia)

Si hi ha diverses zones activades i la potència consumida supera el límit de la font

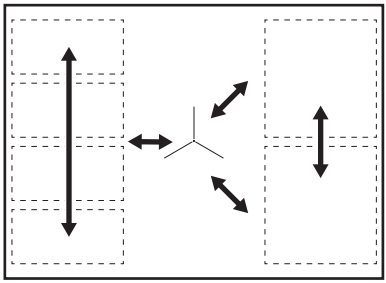
d'alimentació, aquesta funció reparteix la potència disponible entre totes les zones de cocció (connectades a la mateixa fase). La placa controla la configuració d'escalfor per protegir els fusibles de la instal·lació de la casa.

- Les zones de cocció s'agrupen segons la ubicació i el nombre de fases de la placa. Cada fase té una càrrega elèctrica màxima de 3680 W. Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible en una fase, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament.
- Sempre es prioritza el nivell d'escalfor de la primera zona de cocció seleccionada (o d'una zona de cocció mitjançant FUNCIONES (FUNCIONS) o Platos (Plats)). La potència restant es reparteix entre les altres zones de cocció segons l'ordre en què hagin estat seleccionades.
- El color de la barra de control mostra les opcions dels nivells d'escalfor disponibles:
  - vermell: nivell d'escalfor actual,
  - blanc: nivell màxim d'escalfor disponible,
  - gris clar: nivell d'escalfor no disponible (s'ha activat la Gestión de energía (Gestió d'energia)).
- Si no es pot ajustar un nivell d'escalfor més alt, reduïu-lo primer per a la resta de zones de cocció.

Consulteu la il·lustració per veure les possibles combinacions en què es pot repartir la potència entre les zones de cocció.



Si la potència total de la placa és limitada (1500 W - 6000 W), la funció distribueix la potència disponible entre totes les zones de cocció. Vegeu el capítol "Abans del primer ús" > "FlexPower".



7. ÀREA FLEXIBLE DE COCCIÓ PER INDUCCIÓ

> ⚠ **AVÍS!**
> Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 / ···Flex Bridge

La zona flexible de cocció per inducció està dividida en quatre seccions. Les seccions es poden combinar en dues zones de cocció de dimensions diferents o en una sola àrea de cocció més gran. Podeu combinar dues seccions seleccionant el mode aplicable a la mida de la bateria de cuina que voleu fer servir. Hi ha tres modes disponibles: Estàndard, Big Bridge i Max Bridge.

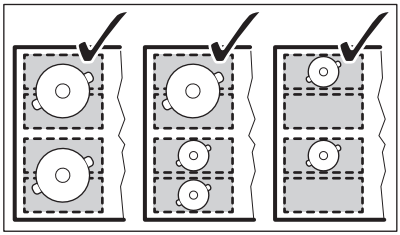
1. Col·loqueu l'estri de cuina sobre les zones de cocció.
2. Toqueu > Flex Bridge. També podeu utilitzar l'accés directe ··· que hi ha a la vista general de zones.
3. Seleccioneu el mode que millor s'adapti a la mida de l'estri que voleu fer servir.
4. Ajust de la temperatura.

> ⓘ
> Podeu ajustar temperatures diferents per a cada zona separada que hàgiu creat per a un mode determinat.

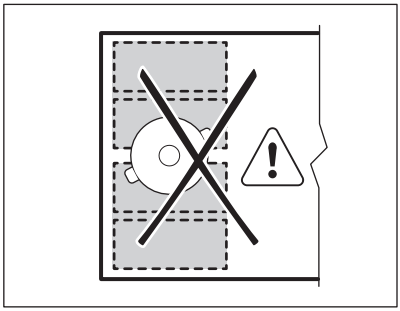
7.2 Mode estàndard Flex Bridge

Aquest mode uneix les seccions en dues zones de cocció de la mateixa mida. Les dues zones funcionen com a zones de cocció independents.

Col·locació correcta de l'estri de cuina:



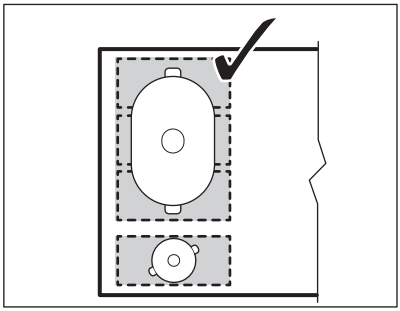
L'estri de cuina no està ben col·locat:



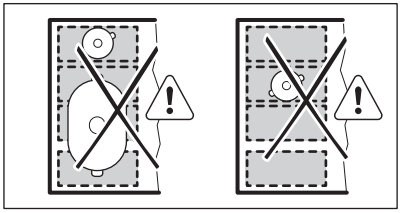
7.3 Flex Bridge Mode Big Bridge

Aquest mode uneix les tres seccions del darrera en una sola zona de cocció. La secció frontal única funciona com una zona de cocció independent.

Col·loqueu bé la bateria de cuina:



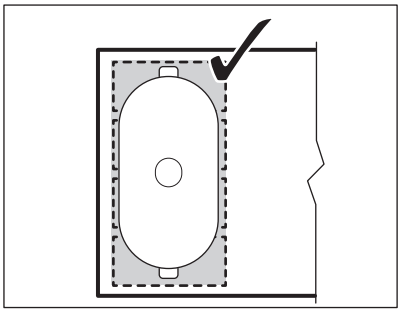
L'estri de cuina no està ben col·locat:



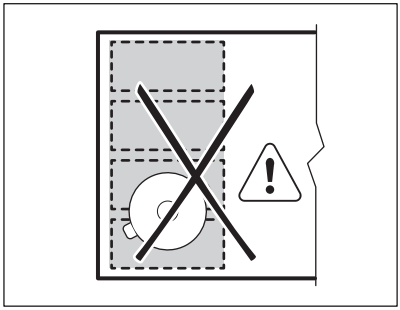
7.4 Flex Bridge Mode Max Bridge

Aquest mode combina totes les seccions per formar una gran zona de cocció. Podeu utilitzar-lo per cuinar amb una paella gran o una planxa.

Col·loqueu bé la bateria de cuina:



L'estri de cuina no està ben col·locat:



8. CONSELLS I TRUCS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Bateria de cuina

ⓘ

En zones de cocció per inducció, un camp electromagnètic potent genera escalfor a la bateria de cuina amb molta rapidesa.

Feu servir bateria de cuina adequada quan utilitzeu les zones de cocció per inducció.

- Per evitar el sobreescalfament i millorar el rendiment de les zones, els estris de cuina han de ser el més gruixuts i plans possible.
- Per a la funció Freír en sartén (Paella), feu servir només paelles de base plana.
- Assegureu-vos que les bases dels estris estan netes i eixutes abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.
- Aneu sempre amb compte de no fer lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades del vidre o a , ja que la superfície de vidre podria esquerdar-se o fer-se malbé.

Material de la bateria de cuina

- **acceptats:** ferro fos, acer, acer esmaltat, acer inoxidable, base multicapa (amb la marca correcta del fabricant).
- **no acceptats**: alumini, coure, llautó, vidre, ceràmica, porcellana.

Una peça de bateria és adequada per a una placa d'inducció si:

- l'aigua bull molt ràpid en una zona amb l'ajust de calor màxim.
- un imant estira la part inferior del recipient de bateria de cuina.

Mides de la bateria de cuina

- Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina. Consulteu el capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció" per saber quines dimensions cal que tingui la bateria de cuina. Col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció seleccionada.
- L'eficiència d'una zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de l'estri de cuina que es faci servir. Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
  - Els estris de cuina amb un diàmetre més petit que la mida d'una zona de cocció només reben una part de l'energia que genera la zona de cocció, per la qual cosa s'escalfen més a poc a poc.
  - Tant per raons de seguretat com per obtenir resultats òptims de cocció, no utilitzeu peces de bateria més grans que les indicades a l'"Especificació de les zones de cocció". Eviteu mantenir la bateria de cuina a prop del tauler de control durant la cocció. Això podria afectar el funcionament del tauler de control o activar accidentalment les funcions de la placa.

ⓘ

Vegeu «Dades tècniques».

8.2 Sorolls durant el funcionament

ⓘ

Els sorolls són normals i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament. Els sorolls dels estris de cuina poden variar segons el material amb què estiguin fets i la potència de la placa.

Sorolls relacionats amb els estris de cuina:

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de xiulet: esteu fent servir una potència alta a la zona de cocció i l'estri

està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.

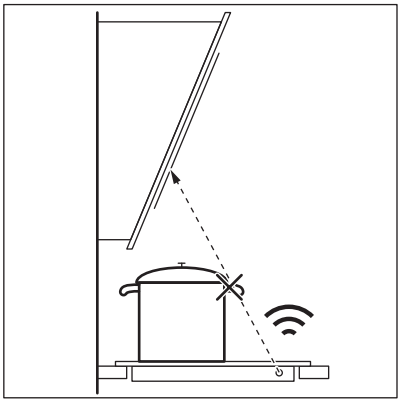
Sorolls relacionats amb la placa:
- soroll d'espetecs: hi ha commutacions elèctriques, l'estri de cuina es detecta després de posar-lo sobre la placa.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador està en marxa.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

8.3 Consells per a Hob²Hood

Quan feu servir la placa amb la funció:

- Protegiu el tauler de la campana de la llum directa.
- No dirigiu llums halògens al tauler de la campana.
- No tapeu el tauler de comandaments de la placa.
- No poseu obstacles al senyal que va de la placa a la campana extractora (p. ex., amb la mà, el mànec d'un recipient o una olla alta). Vegeu la imatge.

La imatge de la campana només té finalitats il·lustratives.



ⓘ

Mantingueu neta la finestra del comunicador de senyal infraroig Hob²Hood.

ⓘ

Altres aparells de control remot poden bloquejar el senyal. No utilitzeu aquests aparells a prop de la placa mentre Hob²Hood estigui encès.

Campanes d'extracció amb la funció Hob²Hood

Per veure la gamma completa de campanes d'extracció compatibles amb aquesta funció, visiteu el nostre lloc web. La campana extractora AEG compatible amb aquesta funció ha d'incloure el símbol .

9. CURA I NETEJA

⚠ **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.

- Utilitzeu sempre una rasqueta recomanada per a plaques amb superfície de vidre. Utilitzeu la rasqueta només com a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.

⚠ AVÍS!

No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.

ⓘ

Les línies de l'àrea flexible de cocció per inducció pot ser que s'embrutin o canviïn de color a conseqüència de moure l'estri de cuina. Podeu netejar l'àrea de la manera descrita.

9.2 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Per a la pèrdua de brillantor de peces metàl·liques:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

9.3 Neteja de la Sonda térmica (Sonda tèrmica)

- Netegeu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) abans del primer ús.
- Feu servir només detergents neutres.
- No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- No renteu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) al rentaplats.
- El mànec de plàstic es pot descolorir, malgrat no té cap efecte en el funcionament de la Sonda térmica (Sonda tèrmica).

10. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

10.1 Què fer si…

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric. Consulteu l'esquema de connexió.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No heu establert el nivell d'escalfor durant 60 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 60 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.

Problema	Possible causa	Solució
	Pausa està activat.	Consulteu “Ús diari”.
La pantalla no reacciona al tacte.	Una part de la pantalla està coberta o les olles estan col·locades massa a prop de la pantalla. Hi ha líquid o un objecte sobre la pantalla.	Retireu els objectes. Allunyeu les olles de la pantalla. Netegeu la pantalla, espereu fins que l’aparell estigui fred. Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Després d’un minut, torneu a connectar la placa.
Sona un senyal acústic i la placa s’apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s’apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
La placa es desactiva.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor ⏻.	Retireu l'objecte del sensor.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor sota de la placa s’ha fet malbé.	Si la zona s’ha fet servir prou temps per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
Després d’activar programes automàtics (Platos (Plats) o FUNCIONES (FUNCIONS)), la placa comença a escalfar-se, s’atura i després torna a començar.	Es tracta d’un control de seguretat per garantir que la Sonda térmica (Sonda tèrmica) és dins l’estri pel que s’han activat els programes automàtics (Platos (Plats) o FUNCIONES (FUNCIONS)).	És un procediment normal i no indica cap mal funcionament.
No podeu activar la configuració d’escalfor més alta.	Una altra zona ja té la configuració d’escalfor més alta.	Primer, reduïu la potència de l’altra zona.
	El nivell FlexPower és massa baix.	Canvieu la potència màxima al Menú. Vegeu "Abans del primer ús".
Els sensors s’escalfen.	La peça de bateria de cuina és massa gros o l’heu posada massa a prop dels controls.	Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.
La Sonda térmica (Sonda tèrmica) no respon o la pantalla indica que la Sonda térmica (Sonda tèrmica) no es troba.	La Sonda térmica (Sonda tèrmica) està descarregada o el Bluetooth no s’ha activat.	Carregueu la Sonda térmica (Sonda tèrmica). Connecteu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) amb la placa mitjançant la connexió Bluetooth. Vegeu el capítol “Emparellament i calibratge de la Sonda térmica (Sonda tèrmica)”.
La pantalla mostra que la temperatura de l’aigua és superior als 100 °C.	No heu calibrat la Sonda térmica (Sonda tèrmica) o ho heu fet de manera incorrecta.	Calibreu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) un altre cop. Vegeu “Emparellament i calibratge de la Sonda térmica (Sonda tèrmica)“.
	Heu posat massa sal a l’aigua.	No poseu sal a l’aigua bullent.
	Altres electrodomèstics funcionen amb la mateixa freqüència i poden interferir en la connexió.	Elimineu qualsevol electrodomèstic que pugui interferir en la connexió. Consulteu "Dades tècniques".

Problema	Possible causa	Solució
La temperatura del menjar és diferent de l'esperada.	La Sonda térmica (Sonda tèrmica) s'ha inserit incorrectament.	Assegureu-vos que el punt de mesura està situat a la part més gruixuda del menjar. Vegeu "Ús diari".
L'indicador lluminós vermell de la Sonda térmica (Sonda tèrmica) parpelleja.	La Sonda térmica (Sonda tèrmica) està descarregada o feta malbé.	Carregueu la Sonda térmica (Sonda tèrmica). Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
La placa detecta canvis de temperatura significatius.	Heu afegit aigua o canviat l'olla mentre cuinàveu.	Eviteu afegir aigua o canviar l'olla després que comenci una funció.
	L'escalfor a l'olla no es va repartir uniformement, especialment amb líquids espessos.	Remeneu el menjar de tant en tant.
L'olla es torna massa calenta o el menjar es cou massa ràpidament.	Heu utilitzat una olla que és massa petita.	Utilitzeu olles amb mides apropiades per a la zona de cocció corresponent. Vegeu «Dades tècniques».
No podeu activar una funció.	Una altra funció està en curs a la mateixa zona de cocció, la qual cosa impedeix l'activació.	Atureu la funció abans d'activar-ne una altra.
Els programes automàtics (Platos (Plats) o FUNCIONES (FUNCIONS)) o SousVide (Al buit) s'aturen.	Al començament d'una sessió de cocció, la temperatura del líquid a l'interior de l'olla és superior als 40 °C. L'estri de cuina en ús està calent.	Utilitzeu només líquids freds. No preescalfeu els estris de cuina.
Hob²Hood no funciona.	Heu tapat el tauler de control.	Traieu l'objecte del tauler de control.
La pantalla Hob²Hood no és visible.	Hob²Hood està desactivat a la configuració.	Anar a la configuració i activar la funció Hob²Hood.
Hob²Hood funciona, però només la llum està encesa.	Heu activat Mode 1.	Canvieu el mode a Mode 1 - Mode 6 o espereu fins que comenci el mode automàtic.
Hob²Hood Mode entre l'1 i el 6 funcionen, però el llum està apagat.	Podria haver-hi un problema amb la bombeta de llum.	Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu "Ús diari".
S'ha seleccionat un idioma incorrecte.	Heu canviat l'idioma per error.	Seguiu les instruccions a "Ús diari", "Idioma" per canviar l'idioma.
La zona flexible de cocció per inducció no escalfa l'estri de cuina.	La bateria de cuina no està col·locada correctament sobre la zona flexible de cocció per inducció.	Poseu correctament l'estri de cuina sobre la zona flexible de cocció per inducció. La posició dels estris de cuina depèn de la funció activada o del mode de funcionament. Vegeu «Zona de cocció flexible per inducció».

Problema	Possible causa	Solució
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina no és el correcte per a la funció activada o el mode de funcionament.	Feu servir bateria de cuina que tingui un diàmetre adequat per a la funció o el mode activats. Feu servir bateria de cuina que tingui un diàmetre inferior a 160 mm sobre la zona simple de l'àrea de cocció flexible per inducció. Vegeu «Zona de cocció flexible per inducció».
Una zona de cocció es desactiva.	Desconnexió automàtica desactiva la zona de cocció.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la. Consulteu "Ús diari".
🔒 i apareix un missatge.	Bloqueo (Bloqueig) està activat.	Consulteu "Ús diari".
E - U - O apareix.	Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.	Consulteu "Ús diari".
La barra del nivell de potència parpelleja.	No hi ha cap estri de cuina a la zona.	Poseu un estri de cuina a la zona.
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Feu servir estris de cuina adients. Vegeu "Consells i trucs".
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les dimensiones adequades. Vegeu «Dades tècniques».
	Flex Bridge està en marxa. L'estri de cuina no cobreix una o més de les seccions del mode de la funció que està activada.	Poseu l'estri de cuina sobre el número correcte de seccions del modo de funcionament que està activat o canvieu-lo. Vegeu «Zona de cocció flexible per inducció».
E3 apareix.	La connexió elèctrica és defectuosa.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica i comproveu la connexió. Consulteu l'apartat "Instal·lació".
E4 apareix.	El sensor de temperatura de la zona detecta una temperatura massa alta o massa baixa.	Deixeu refredar la zona de cocció o augmenteu la temperatura ambient per sobre dels 15 °C. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
E7 apareix.	El ventilador està bloquejat.	Comproveu que no hi hagi res que bloquegi la ventilació. Si no hi ha res que bloquegi la ventilació i el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el centre d'assistència autoritzat.
Escolteu un xiulet constant.	La connexió elèctrica és incorrecta.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.
L'estri de cuina s'escalfa durant més de cinc minuts.	La part inferior de l'estri de cuina no és compatible amb la inducció.	Utilitzeu estris de cuina amb una base adequada (plana i magnètica). Vegeu "Consells i trucs".

Problema	Possible causa	Solució
Triga molt a escalfar-se.	L'estri de cuina és massa petit i només rep una part de la potència que genera la zona de cocció.	Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
La placa no pot connectar-se a la xarxa sense fil.	El router bloqueja nous participants de la WLAN.	Assegureu-vos que el router permeti nous participants. Reinicieu el router, si escau.
	La connexió sense fil a la placa no està activada.	Activeu el Wi-Fi (Wifi). Vegeu el capítol "Abans del primer ús", connexió sense fil / aplicació.
	La freqüència del router està configurada a 5 GHz.	Canvieu la configuració del router a 2,4 GHz o 2,4+5 GHz. Si el router només és compatible amb la freqüència de 5 GHz, la placa no es pot connectar.
	El senyal de la xarxa sense fil és dèbil.	Poseu el router més a prop de la placa. Utilitzeu un repetidor Wi-Fi (Wifi) per reforçar el senyal si cal.
No podeu trobar la placa a la llista de xarxa WLAN a la configuració de l'aplicació.	La placa ja està enllaçada amb la xarxa, però potser no és visible.	Desconnecteu la placa de la xarxa. Vegeu el capítol "Abans del primer ús", connexió sense fil /aplicació.
No existeix un ajust de temperatura més alt.	Gestión de energía (Gestió d'energia) està activat i redueix la potència màxima.	Vegeu el capítol "Ús diari", Gestión de energía (Gestió d'energia).
La funció Hervir (Bullir) no arrenca.	La marca làser a la punta de la Sonda térmica (Sonda tèrmica) no està completament posada dins el líquid. L'aigua és massa calenta. La Sonda térmica (Sonda tèrmica) no està carregada.	Afegiu més aigua a l'olla. Utilitzeu aigua a temperatura ambient. Carregueu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) abans d'iniciar el procés de cocció.
La funció Hervir (Bullir) no va bé.	La lectura de temperatura no és exacta perquè la Sonda térmica (Sonda tèrmica) no està calibrada.	Calibreu la Sonda térmica (Sonda tèrmica) abans del primer procés de cocció.
Escalfar amb la funció Freír en sartén (Paella) triga molta estona.	Els estris de cuina són massa petits, massa pesats o la base és irregular.	Consulteu "Consells i trucs".

10.2 Si no trobeu cap solució...

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Faciliteu les dades de la placa de característiques. Assegureu-vos que heu fet funcionar la placa correctament. Si no, el servei d'un tècnic o distribuïdor no serà gratuït, encara que us trobeu dins del període de garantia. La informació sobre el període de garantia i els centres de servei autoritzats és al llibret d'assistència.

11. DADES TÈCNIQUES

11.1 Placa de característiques

Model PI9000B80
Typ 62 D5A 05 FA
Inducció
Número de sèrie .....
AEG

PNC 949 598 466 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat a: Alemanya
7.35 kW

11.2 Connexió Wi-Fi (Wifi)

Freqüència Wi-Fi (Wifi)	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Especificació de les zones de cocció

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	Boost [W]	Boost durada màxima [min]	Diàmetre de la bateria de cuina [mm]
Part posterior central	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior dreta	2300	3200	10	125 - 210
Àrea flexible de cocció per inducció	2300	3200	10	mínim 105

La potència de les zones de cocció pot variar lleugerament de les dades que es mostren a la taula. Varia en funció del material i les mides de la bateria de cuina.

Perquè el calor es transmeti de forma òptima i per obtenir uns bons resultats de cocció, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica a la taula). No feu servir estris amb un diàmetre superior al de la zona de cocció.

11.4 Especificacions tècniques de la Sonda térmica (Sonda tèrmica)

La Sonda térmica (Sonda tèrmica) està homologada per utilitzar-se amb aliments.

Freqüència de funcionament	2400 - 2483,5 MHz
Màxima potència de transmissió	7 dBm
Interval de temperatura	0 - 200°C
Cicle de mesura	2 s

12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

12.1 Informació del producte segons (UE) núm. 66/2014

Identificació de model		PI9000B80
Tipus de placa		Fogons integrats
Nombre de zones de cocció		3
Nombre d'àrees de cocció		1
Tecnologia de calefacció		Inducció
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part posterior central Part davantera dreta Part posterior dreta	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Longitud (L) i amplada (A) de l'àrea de cocció	Esquerra	L 45.8 cm A 21.4 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part posterior central Part davantera dreta Part posterior dreta	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Consum energètic de l'àrea de cocció (EC electric cooking)	Esquerra	191.1 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Aparell provat d'acord amb:EN IEC 60350-2.

12.2 Consells d'optimització

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, cuineu sempre amb els estris de cuina tapats.
- Poseu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

12.3 Requisits d'informació segons (UE) núm. 2023/826

Consum energètic en mode apagat	0.5 W
Consum energètic en mode d'espera connectat a la xarxa	2,0 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	2 min

Aparell provat d'acord amb:EN 50564, EN IEC 63474.

Per obtenir més informació sobre com s'activa i es desactiva la connexió de la xarxa sense fil, consulteu el capítol "Abans del primer ús".

13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol ♺. Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, pokyny pro odstraňování závad a informace o servisu a opravách získáte na:
www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE....36
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY....38
3. INSTALACE....41
4. POPIS VÝROBKU....44
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM....46
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ....48
7. FLEXIBILNÍ INDUKČNÍ VARNÁ ZÓNA....57
8. TIPY A RADY....59
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA....60
10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD....61
11. TECHNICKÉ ÚDAJE....65
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST....66
13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ....67

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem a mobilními zařízeními s vyhrazenou aplikací.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Kouř je známkou přehřátí. K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- UPOZORNĚNÍ Je nutné dohlížet na proces vaření (i na funkce automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

⚠ VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:

  - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
  - Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skříncе pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

2.3 Použijte

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte příbory ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu a neumísťujte potraviny do přímého kontaktu s ním.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, abyste předešli elektrickému šoku.

- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádoby nevkládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Neponechávejte horké nádoby na ovládacím panelu, aby nedošlo k popálení.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

2.4 Pečicí sonda

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu nebo popálení.

- Pečicí sonda používejte v souladu s účelem jejího použití. Nepoužívejte ji k otevírání nebo ke zdvihání čehokoliv.
- Používejte pouze jednu Pečicí sonda doporučenou pro danou varnou desku.
- Nepoužívejte ji, když je poškozená nebo porouchaná.
- Nepoužívejte Pečicí sonda v troubě nebo mikrovlnné troubě.
- Ujistěte se, že Pečicí sonda je vždy uvnitř jídla či tekutiny až po minimální označenou úroveň.
- Vyčistěte Pečicí sonda před a po každém použití. Buďte opatrní, hrot Pečicí sonda je špičatý.
- Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty. Pečicí sonda nemyjte v myčce nádobí. Silikonové držadlo se může zbarvit, což nemá žádný vliv na to, jak Pečicí sonda funguje.
- K uskladnění a dobíjení Pečicí sonda použijte originální obal.
- Před vložením do nabíječky se ujistěte, že je Pečicí sonda chladná, čistá a suchá.
- Skladujte Pečicí sonda na bezpečném a suchém místě mimo dosah dětí.

2.5 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.
- Pravidelně kontrolujte výrobek na známky zhoršení, které by mohly učinit výrobek nevhodným pro kontakt s potravinami, jako jsou praskliny, puchýře, odlupování, smrštění, lepivost, koroze nebo jiné viditelné změny v textuře či vzhledu. Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste předešli zhoršení.

2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

2.7 Likvidace

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obraťte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

⚠ VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

⚠ POZOR!

Připojení pomocí kontaktích zástrček jsou zakázána.

⚠ POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

⚠ POZOR!

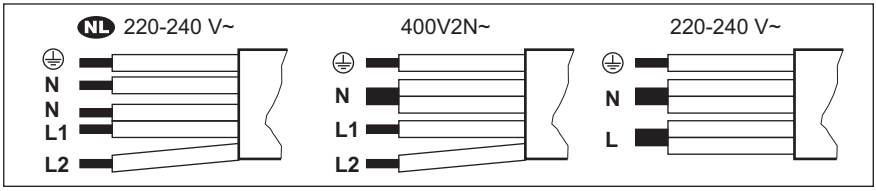
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého, hnědého a modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého, černého a modrého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).
5. Připojte konce dvou modrých kabelů.
6. Na každý konec sdíleného drátu nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

Dvoufázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasaďte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



NL 220 - 240 V~		Dvoufázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²	
⏚	Zelený – žlutý	⏚	Zelený – žlutý	⏚	Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Černý	L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý	L2	Hnědý		

3.4 Montáž těsnění - vestavná instalace

1. Odstraňte polodrážky v kuchyňské desce.
2. Rozstříhejte dodaný těsnicí proužek 3x10 mm na čtyři díly. Proužky musí být stejně dlouhé, jako polodrážky.
3. Konce proužků zakraťte pod úhlem 45°. Musí přesně padnout do rohů polodrážek.
4. Nasaďte proužky do polodrážek. Těsnicí proužky nenatahujte. Konce proužků nespojujte jeden přes druhý.

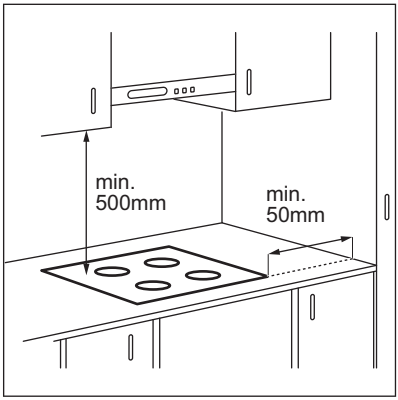
Po sestavení varné desky utěsněte pomocí silikonu zbývající mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou. Zabraňte potřísnění sklokeramické desky silikonem.

3.5 Montáž těsnění – instalace na horní desce

1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný těsnicí proužek 2x6 mm nalepte na spodní stranu varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěný uprostřed na jedné straně varné desky.
3. Při řezání těsnicího proužku přidejte k délce několik milimetrů.
4. Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.

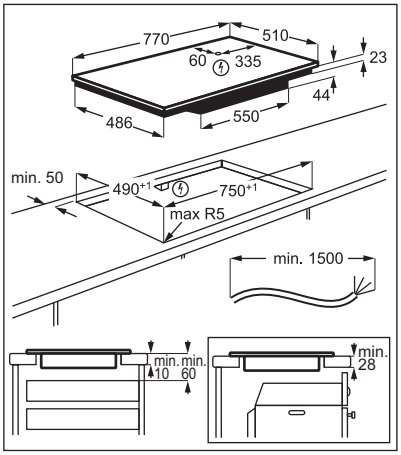
3.6 Sestava

Instalujete-li varnou desku pod odsavačem par, dodržte minimální vzdálenost mezi spotřebiči v souladu s pokyny k montáži odsavače par.

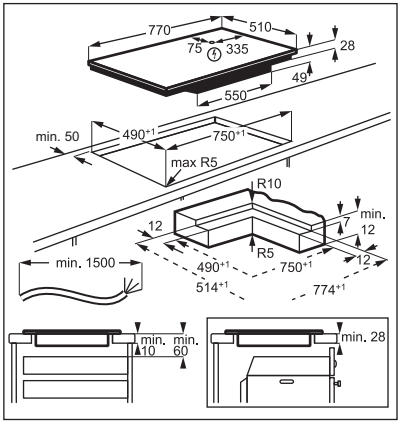


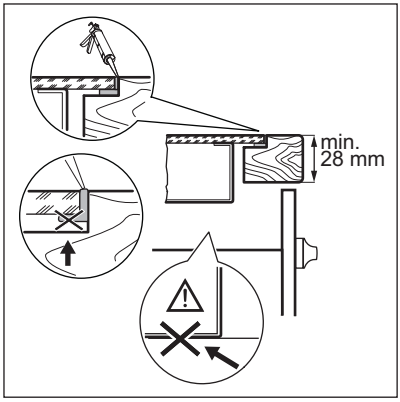
Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

INSTALACE NA HORNÍ DESCE



VESTAVNÁ INSTALACE





Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku AEG – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

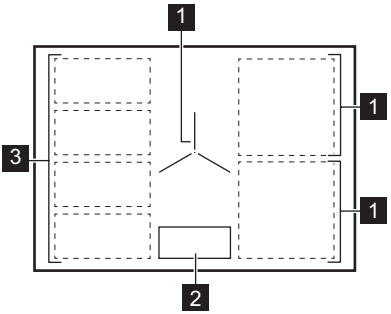
Chcete-li najít video „Jak nainstalovat plošně zarovnanou indukční varnou desku AEG“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

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

How to install your AEG
induction hob flush installation

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy

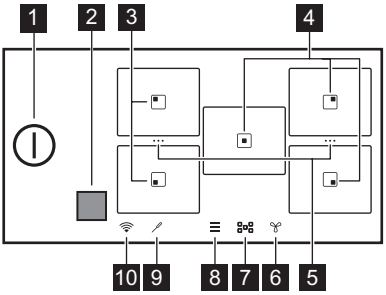


1 Indukční varná zóna
2 Ovládací panel
3 Flexibilní indukční varná zóna se skládá ze čtyř částí

Pro podrobnější informace o velikostech varných zón viz část „Technické údaje“.

4.2 Uspořádání ovládacího panelu

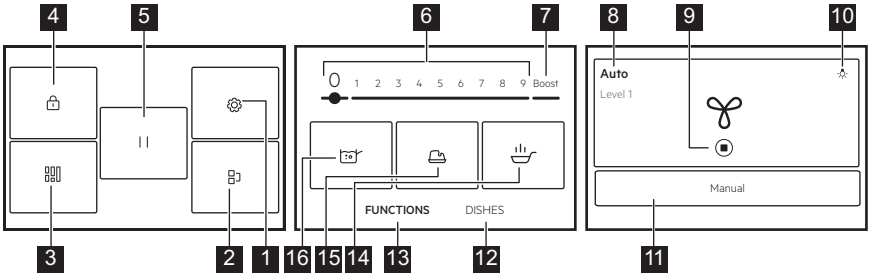
Hlavní zobrazení



	Symbol	Popis
1	⏻	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	■	Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood. Nezakrývejte ho.
3	▣	Zóna s funkcemi Smažení a Vaření.
4	▣	Zóna s funkcí Vaření.
5	•••	Zkratka pro Bridge. Slouží ke sloučení dvou bočních varných zón a vytvoření jedné varné zóny nebo k rozdělení sloučených zón. Zkratka pro Flex Bridge. Přepínání mezi třemi dostupnými režimy: Standardní / velké spojení varných zón / maximální spojení varných zón. Funkce zkombinuje dvě varné zóny do segmentů.
6	✿	Slouží k nastavení funkce odsavače par.

	Symbol	Popis
7		Otevření přehledu zón.
8		Otevření Nabídka.
9		Ukazatel Pečicí sonda.
10		Ukazatel WiFi.

Rozšířené zobrazení



Seznam funkcí se může lišit v závislosti na verzi softwaru.

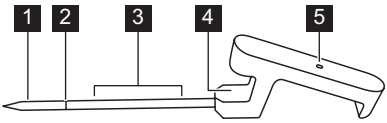
	Symbol	Popis
1		Nastavení. Slouží k otevření nastavení varné desky.
2		Bridge. Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná.
3		Flex Bridge. Slouží k přepnutí mezi třemi dostupnými režimy: Standardní / velké spojení varných zón / maximální spojení varných zón. Funkce zkombinuje dvě varné zóny do segmentů.
4		Lock. Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
5		Pause. Slouží k přepnutí všech zapnutých varných zón na nejnižší teplotu.
6	1 - 9	Slouží k nastavení teploty.
7	Boost	Slouží k zapnutí nastavení maximálního tepelného výkonu.
8	Návod / Auto	Zobrazuje aktuální nastavení ventilátoru odsavače par.
9		Slouží k zastavení/restartování odsavače par.
10		Slouží k zapnutí nebo vypnutí odsavače par.
11	Návod / Auto	Slouží k přepnutí do manuálního nebo automatického režimu odsavače par.
12	Pokrmy	Slouží k volbě přednastavených automatických programů pro různé druhy potravin.
13	FUNKCE	Slouží k volbě automatických programů pro různé způsoby přípravy.

	Symbol	Popis
14		Smažení. Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla.
15		Rozpouštění. Slouží k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla.
16		Vaření. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.

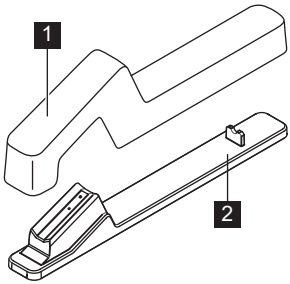
Navigaci displeje

Symbol	Popis
OK	K potvrzení volby nebo nastavení.
X	Slouží k zavření vyskakovacího okna.
	Slouží ke sbalení/rozbalení pokynů na displeji.
	Slouží k zapnutí / vypnutí funkce.
	Slouží k přechodu zpět/vpřed o jednu úroveň v rámci Nabídka.

4.3 Pečicí sonda



1 Bod měření
2 Značka minimální úrovně
3 Doporučený rozsah ponoření (u tekutin)
4 Háček pro umístění Pečicí sonda na okraji
5 Kontrolka

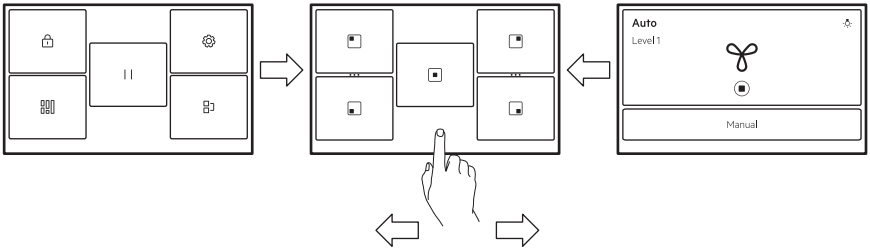


1 Kryt
2 Nabíjecí stanice

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Navigace displejem



Pro navigaci mezi obrazovkami klepněte na symboly v dolní části displeje. Můžete také přejet doleva a spravovat nastavení pro Hob²Hood nebo doprava pro dosažení Nabídka.

ⓘ

Pokud displej okamžitě nereaguje, ujistěte se, že se dotýkáte středu zvoleného symbolu / funkce, nebo se jej pokuste stisknout o něco déle.

5.2 První připojení k síti

Po zapojení varné desky do sítě musíte nastavit Jazyk, Jas, Hlasitost a Tóny tlačítek.

Nastavení můžete změnit v Nabídka > Nastavení > Nastavení. Viz „Denní používání“.

5.3 FlexPower

FlexPower definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.

Ve výchozím nastavení spotřebič pracuje na nejvyšší možný výkon. Maximální výkon můžete změnit, pokud instalace nepodporuje plný výkon.

ⓘ

Pokud je výkon nižší než 2000 W, nelze aktivovat žádné automatické programy (Pokrmy nebo FUNKCE).

1. Zapněte varnou desku.
2. Ujistěte se, že jsou všechny varné zóny vypnuté.
3. Stisknutím ☰ na displeji otevřete Nabídka.
4. Vyberte Nastavení > Nastavení > FlexPower a zvolte příslušnou úroveň výkonu.
5. Stiskněte 〈 nebo X. Výběr potvrďte podle pokynů na displeji.

⚠ **POZOR!**

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

5.4 Připojení k bezdrátové síti / aplikaci

Aby bylo možné aplikaci používat, musí být varná deska připojena k bezdrátové síti. WiFi je ve výchozím nastavení zapnutý.

1. Stiskněte ☰.
2. Vyberte Nastavení > Připojení > WiFi.
3. Dotkněte se posuvníku pro aktivaci WiFi.

Varná deska je nyní připravena k připojení k bezdrátové síti a pomocí aplikace.

4. Stiskněte PŘIPOJIT.
5. Stáhněte si . Naskenujte QR kód na zadní straně návodu k použití nebo si stáhněte aplikaci přímo z obchodu s aplikacemi.
6. Otevřete aplikaci, zaregistrujte se a získejte účet.
7. Přidejte nový spotřebič.
8. Proces připojení dokončete podle pokynů v aplikaci.

Změna/deaktivace síťového připojení

Odpojení varné desky od domácí sítě:

1. Stiskněte ☰.
2. Vyberte Nastavení > Připojení > WiFi:
   - Chcete-li se odpojit od bezdrátové sítě, stiskněte tlačítko ODPOJIT.
   - Chcete-li deaktivovat WiFi, stiskněte posuvník ⬭.

Pro připojení varné desky k nové bezdrátové síti viz „Bezdrátové připojení / připojení k aplikaci“ výše.

5.5 Párování a kalibrace ve tvaru Pečicí sonda

Vaše varná deska není při dodání spárována s písmenem Pečicí sonda. Spárujte ji před prvním použitím nebo při výměně za novou.

Pro zajištění přesných teplot po spárování vždy zkalibrujte Pečicí sonda.

1. Stiskněte ☰.
2. Vyberte Nastavení > Připojení > Bluetooth.
3. Dotkněte se posuvníku ⬭ pro aktivaci Bluetooth.

Varná deska automaticky vyhledá dostupné příslušenství. Pokud se Pečicí sonda v seznamu nezobrazí, ujistěte se, že je nabitá. Poté jí zatřeste nebo na ni dvakrát poklepejte, aby začala blikat kontrolka.

4. Vyberte Pečicí sonda ze seznamu a podle pokynů na displeji dokončete proces párování.

Po spárování se na displeji automaticky zobrazí obrazovka kalibrace.

5. Stiskněte START a podle pokynů na displeji dokončete proces kalibrace.

Pokud v tomto kroku nekalibrujete Pečicí sonda, můžete to udělat později. Znovu zadejte nastavení Bluetooth a pokračujte výběrem Pečicí sonda.
Chcete-li použít všechny funkce Pečicí sonda, nejprve je zkalibrujte.

Pečicí sonda reset/odstranění

Pečicí sonda můžete kdykoli resetovat nebo odpojit od varné desky.

1. Stiskněte ☰.
2. Vyberte Nastavení > Připojení > Bluetooth.

Na displeji se zobrazí připojené Pečicí sonda.

3. Stiskněte tlačítko Pečicí sonda.
   - Pro opětovnou kalibraci Pečicí sonda stiskněte RESET.
   - Chcete-li vyjmout Pečicí sonda z varné desky, stiskněte 🗑.

Chcete-li Pečicí sonda znovu připojit nebo přidat novou, viz „Párování a kalibrace Pečicí sonda“.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

> ⚠ **VAROVÁNÍ!**
> Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ⏻ na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté.
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu.
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.
- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na dané zóně nenachází žádná varná nádoba. Indukční varná zóna se automaticky deaktivuje po 50 sekundách.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se zobrazí hlášení a varná deska se vypne.

Vztah mezi tepelným výkonem a dobou, po níž se varná deska vypne:

Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodině

ⓘ

Při použití funkce Smažení se varná deska vypne po 1,5 hodině. Při použití funkce Rozpouštění se varná deska vypne po 6 hodinách.

6.3 Detekce nádoby

Tato funkce detekuje, zda byly na varné zóny umístěny hrnce, a vypne varné zóny, pokud již není možné varné nádoby detekovat.

- Pokud nejprve položíte nádobí na varnou zónu a poté varnou desku zapnete, zobrazí se na přehledu příslušné varné zóny šedý pruh.
- Tento pruh se nezobrazí, pokud na varné zóně není žádná varná nádoba nebo ji nelze detekovat z důvodu jejího nesprávného umístění nebo nevhodného materiálu.
- Odstraníte-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, začne blikat příslušný přehled varných zón. Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 120 sekund, varná zóna se automaticky vypne. Chcete-li pokračovat ve vaření, ujistěte se, že nádobu položíte zpět na varnou zónu před vypršením uvedeného časového limitu.

6.4 Používání varných zón

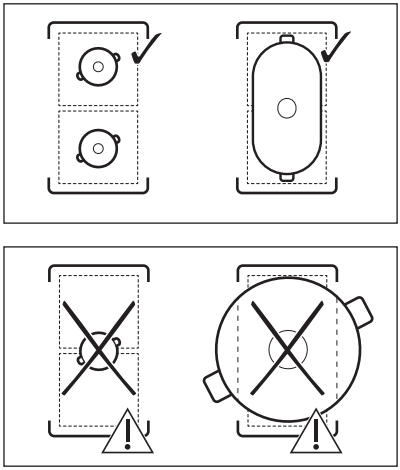
Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

ⓘ

Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). Ujistěte se, že je varná nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“.

Varnou zónu aktivujete stisknutím příslušného symbolu zóny nebo umístěním varné nádoby doprostřed varné zóny a stisknutím příslušného symbolu zóny. Na displeji se zobrazí dostupné programy. Nastavte tepelný výkon nebo zvolte jednu z automatických funkcí. Chcete-li se vrátit k hlavnímu zobrazení, stiskněte X v pravém horním rohu.

Pomocí Bridge můžete s velkými varnými nádobami vařit na dvou varných zónách zároveň.



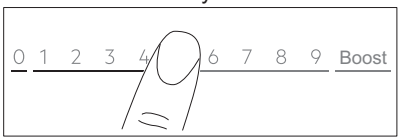
Když jsou ostatní varné zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz část „Řízení výkonu“.

6.5 Tepelný výkon

1. Zapněte varnou desku.
2. Položte nádobu na vybranou varnou zónu a stiskněte příslušný symbol zóny.

3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení tepelného výkonu.

Ikony úrovně výkonu 1-9 se zvětší a pruh pod nimi se změní na červený, čímž se označí aktuální nastavení výkonu. Po výběru úrovně výkonu se obrazovka změní na rozšířené zobrazení obrazovky.



Nastavení tepelného výkonu můžete také změnit na obrazovce přehledu zón. Chcete-li přejít na obrazovku s přehledem zón, dotkněte se středu rozšířeného zobrazení obrazovky. Ke změně nastavení tepelného výkonu stiskněte — nebo +. Chcete-li otevřít rozšířené zobrazení obrazovky, klepněte na úroveň výkonu.

6.6 Boost

Tato funkce poskytne indukčním varným zónám další výkon. Funkci lze zapnout pro varnou zónu pouze na omezenou dobu. Po uplynutí této doby varná zóna automaticky přejde zpět na nejvyšší tepelný výkon.

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte tlačítko Boost slouží k zapnutí funkce.

Funkce se vypne automaticky. K ručnímu vypnutí této funkce zvolte zónu a změňte její nastavení tepelného výkonu na 0.

ⓘ

Boost nefunguje, když:
- Je zapnutá funkce Bridge,
- Flex Bridge pracuje ve standardním režimu a režimu Max. Bridge,
- výkon v jedné fázi je nedostatečný (viz „Řízení výkonu“).

ⓘ

Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Dokud kontrolka III / II / I svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem varné nádoby.

Kontrolky se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte:

III - pokračovat ve vaření,

II - uchovat teplé,

I - zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:
- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.8 Režim Uchovat teplé

Tato funkce slouží k uchování teploty jídla při nastavení nízké teploty.

Režim Uchovat teplé je k dispozici pouze v případě, že je varná zóna po dokončení vaření stále teplá (s ikonou viditelného zbytkového tepla) a varné nádoby na zóně zůstávají. Tato funkce nefunguje u studené varné zóny.

1. Stisknutím zapněte Režim Uchovat teplé.

Funkce Režim Uchovat teplé funguje, dokud není vypnutá.

2. Funkci vypnete stisknutím v levém horním rohu displeje.

V případě potřeby můžete nastavit časovač. Viz „Funkce časovače“.

6.9 Časovač

Časovač ECO Timer

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Pro úsporu energie se ohřívač varné zóny vypne před zazněním Časovač ECO Timer. Rozdíl v provozní době závisí na nastavení teploty a délce přípravy jídla.

Tuto funkci můžete použít, když je zapnutá varná zóna. Funkci lze nastavit u každé zóny zvlášť.

1. Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.
2. Stiskněte symbol zóny.
3. Stiskněte ⏲.

Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.

4. Zaškrtněte Stop zónu políčko pro zapnutí funkce.
5. Nastavte čas.
6. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením X.
Během přípravy můžete
změnit nastavení Časovač ECO Timer:
stiskněte 🔔 s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

Když časovač vyprší, zazní zvukový signál a objeví se vyskakovací okno Zvukový signál vypnete stisknutím OK.

Funkci vypnete změnou nastavení tepelného výkonu na **0**. Alternativně, stiskněte 🔔 s hodnotou časovače, stiskněte X a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.

Timer

Tuto funkci můžete použít, když je varná zóna zapnutá.

Funkce nemá vliv na žádnou jinou souběžně pracující funkci.

1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu.

Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.

2. Stiskněte ⏲.

Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.

3. Odškrtněte políčko Stop zónu pro zapnutí funkce.
4. Nastavte čas.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením X.
Během přípravy můžete
změnit nastavení Timer: stiskněte 🔔 s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

Když časovač vyprší, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno.
Dotkněte se OK k zastavení signálu.

Chcete-li funkci vypnout, Stiskněte 🔔 s hodnotou časovače, stiskněte X a potvrďte svou volbu, když se objeví vyskakovací okno.

6.10 / ··· Bridge

Tato funkce spojí dvě varné zóny, které pak fungují jako jedna se stejným nastavením tepelného výkonu. Můžete ji použít k přípravě pokrmů na velkých varných nádobách.

Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce se nezapne.

1. Položte varnou nádobu na varné zóny.
2. Stiskněte ☰ >Bridge. Můžete také použít zástupce ···, který je viditelný v přehledu zón.
3. Nastavte tepelný výkon.

Pokyny pro vypnutí funkce, dotkněte se zkratky ···. Varné zóny budou opět fungovat nezávisle.

6.11 || Pause

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon.

Funkci nelze zapnout, pokud běží automatický program (Pokrmy nebo FUNKCE).

Když je funkce pouze zapnutá ⏻ a POKRAČOVAT. Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu jsou zablokované.

Tato funkce nevypne funkce časovače. Po ukončení funkce časovače klepněte kdekoli na obrazovce a zvukový signál vypněte.

1. Stiskněte tlačítko ☰ otevře Nabídka.
2. Stiskněte tlačítko || Chcete-li funkci zapnout.

Tepelný výkon se sníží na ♨ (Režim Uchovat teplé) a rychlost ventilátoru v režimu Návod se sníží na 1.
Pro deaktivaci funkce stiskněte POKRAČOVAT.

Předchozí nastavení teploty se obnoví.

6.12 🔒 Lock

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně tepelného výkonu.

1. Nastavte tepelný výkon.
2. Stisknutím ☰ otevřete Nabídka.
3. Funkci zapnete stisknutím symbolu 🔒.

Funkci vypnete po a podržte tlačítko ODEMKNOUT po dobu 4 sekund.

ⓘ
Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

6.13 Child Lock

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

1. Stisknutím ☰ otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení **>** Funkce **>** Child Lock.
3. Zapněte spínač a stiskněte písmena E-U-O v abecedním pořadí pro zapnutí této funkce.

Funkci vypnete vypnutím spínače.

Po aktivaci může nějakou dobu trvat, než funkce začne fungovat.

6.14 Pečicí sonda obecné informace

Pečicí sonda je bezdrátová teplotní sonda. Můžete jej použít k nastavení parametrů vaření pro různé druhy potravin a jejich udržování během celého procesu vaření. Pečicí sonda funguje také jako teploměr, který vám při vaření pomáhá monitorovat teplotu pokrmu nebo tekutin. Můžete zapnout Pečicí sonda pro Pokrmy a FUNKCE a také pro ruční vaření.

Pečicí sonda se připojuje k varné desce pomocí Bluetooth a je dobíjecí. Podle normy: EN 60335 Pečicí sonda by se mělo nabíjet pouze pomocí nabíjecí stanice a napájecího adaptéru, které jsou součástí balení. Jedna minuta nabíjení zajišťuje až 8 hodin provozu.

Barva světla označuje chování Pečicí sonda:
- Červená – nabíjení
- Červená bliká – alarm / slabá baterie
- Zelená – plně nabitá
- Modrá – připojení

Bod měření se nachází v polovině mezi špičkou a značkou minimální úrovně. Vložte Pečicí sonda do pokrmu alespoň po značku minimální úrovně. Umístěte Pečicí sonda na okraj hrnce nebo pánve za háček. Do kontaktu s potravinami a tekutinou se může dostat pouze kovová část pečicí sondy. Pokud spadne do tekutiny, opatrně ji odstraňte vhodným nástrojem.

Tipy pro tekutiny

- Ponořte Pečicí sonda do tekutiny 2-5 cm nad značku minimální úrovně, abyste dosáhli nejlepších výsledků vaření.
- Používejte pokličku, abyste ušetřili čas a energii. Zaškrtněte políčko Použít víko.

Tipy pro pevné potraviny

- Řiďte se pokyny na displeji, abyste správně vložili Pečicí sonda do jídla pro nejlepší výsledky vaření.
- Vložte Pečicí sonda do nejsilnější části jídla.
- Ujistěte se, že je Pečicí sonda pevně zasunutá do jídla.
- U masa / ryb o tloušťce 2 - 3 cm by špička Pečicí sonda měla dosáhnout dna pánve.
- Před převrácením kusu jídla v případě potřeby vyjměte Pečicí sonda a poté jej vložte zpět.
- Při použití grilu plancha se ujistěte, že držadlo Pečicí sonda zůstane mimo jeho povrch.

6.15 Vaření s Pečicí sonda

Než začnete vařit, ujistěte se, že je Pečicí sonda připojeno, kalibrováno a nabito. Viz část „Před prvním použitím“.

Při použití automatických programů, jako je „FUNKCE“ nebo „Pokrmy“, použijte Pečicí sonda jako dodatečnou pomůcku k měření, nastavení a nastavení cílové teploty varné zóny určené pro každý pokrm nebo způsob přípravy. Viz „FUNKCE“ a „Pokrmy“.

1. Zvolte funkci nebo typ jídla z nabídky.
2. Stisknutím tlačítka ⁄ v pravém horním rohu displeje nastavte nebo upravte cílovou teplotu.
   - Můžete stisknout OK v horní části vyskakovacího okna, aby se použila výchozí nastavení.
     Pro trvalé vypnutí vyskakovacího okna zkontrolujte ☐, než funkci zapnete.
   - U některých funkcí jsou na displeji k dispozici udržitelné tipy.
   - U funkce Smažení můžete změnit výchozí úroveň tepelného výkonu. U některých jídel můžete kontrolovat teplotu středu jídla, pokud použijete Pečicí sonda.
   - Některé funkce začínají s předehřátím. Postup můžete sledovat na ovládací liště.
   - U většiny funkcí, např. SousVide a Pošírovat, můžete změnit výchozí teplotu.
   - Můžete změnit výchozí čas vaření nebo nastavit vlastní. Minimální délka vaření je předdefinována pouze u SousVide.
3. Řiďte se pokyny ve vyskakovacích oknech.
4. Po uplynutí nastaveného času a/nebo dosažení cílové teploty zazní zvukový signál a zobrazí se upozornění. Okno zavřete stisknutím OK.

Rozpouštění

Při ručním vaření můžete použít Pečicí sonda jako teploměr k měření teploty pokrmu a k upozornění na dosažení cílové teploty.

1. Otevřete posuvník varné zóny a nastavte teplotu.
2. Stiskněte ⁄ v pravém horním rohu displeje.

Řiďte se pokyny na displeji.

3. Nastavte cílovou teplotu pokrmu.

Aktuální teplota měřená pomocí Pečicí sonda je nyní viditelná v pravém rohu displeje. Dalším klepnutím upravíte cílovou teplotu podle potřeby.

4. Jakmile varná zóna dosáhne cílové teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se upozornění.

6.16 FUNKCE: Smažení

Tato funkce vám umožňuje nastavit vhodný tepelný výkon pro smažení vašich potravin. Tato varná deska upravuje teplotu pro různé druhy potravin a udržuje ji během vaření. Jakmile je nastaven ohřev, není nutné provádět žádné ruční nastavení teploty.

> ⚠ **POZOR!**
>
> Používejte pouze studené nádobí.
> Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu z varných zón na levé straně. Pomocí Flex Bridge můžete tyto čtyři části zkombinovat do dvou varných zón různých velikostí nebo do jedné velké varné plochy.
2. Vyberte FUNKCE > Smažení.
3. V případě potřeby připojte Pečicí sonda.

Stisknutím tlačítka ⁄ upravte teplotu.

4. Vyberte stupeň smažení.

Předehřívání začne.

5. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Časovač se spustí okamžitě.
Jakmile pánev dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Nyní můžete do pánve vložit olej a potraviny. Okno zavřete a začnete smažit stisknutím tlačítka OK. Chcete-li funkci zastavit ručně, stiskněte na ovládací liště 0.

Tipy a rady:

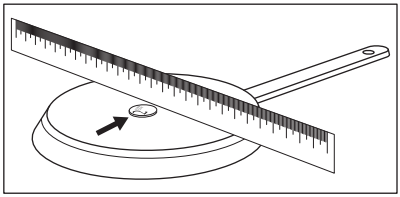
- Řiďte se pokyny na displeji ohledně toho, kdy převrátit jídlo nebo jak nastavit teplotu.
- Podle potřeby můžete měnit výchozí stupeň ohřevu.

- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Těžké pánve se mohou zahřívat déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádobí. Může se přehřát a poškodit.

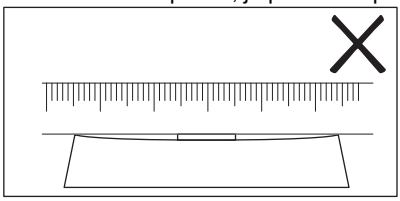
Správné pánve pro funkci Smažení

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Postup kontroly správnosti nádoby:

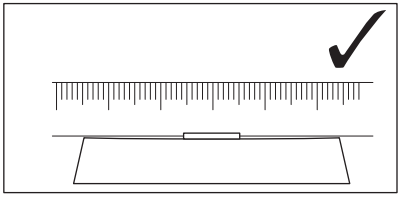
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte měrku.
3. Zkuste mezi měrku a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



a. Pokud můžete vložit minci mezi měrku a pánev, je pánev nesprávná.



b. Pokud nemůžete vložit minci mezi měrku a pánev, je pánev správná.



6.17 FUNKCE: Vaření

Tato funkce automaticky nastaví úroveň ohřevu tak, aby se voda po dosažení bodu varu nevyvařila.

Funkce Vaření vyžaduje, aby funkce Pečicí sonda fungovala.

> ⚠ **POZOR!**
>
> Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Na varnou zónu položte hrnec naplněný vodou. Tekutina musí zcela pokrýt značku minimální hladiny na Pečicí sonda.
2. Vyberte FUNKCE > Vaření.
3. Připojte Pečicí sonda.
4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

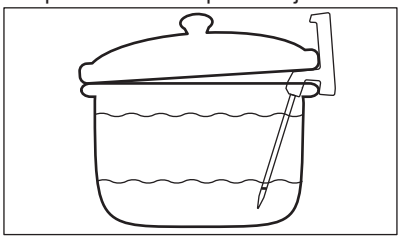
Časovač se spustí okamžitě.

5. Chcete-li funkci vypnout ručně, stiskněte ⏹ v levém horním rohu displeje.

Po dosažení bodu varu varná deska automaticky sníží tepelný výkon.

Tipy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a brambor.
- Před přípravou nabijte Pečicí sonda.
- Před použitím kalibrujte Pečicí sonda, abyste určili přesný bod varu.
- Naplňte hrnec studenou vodou nebo vodou o pokojové teplotě. Minimální hladina tekutiny musí zcela pokrývat značku minimální hladiny na Pečicí sonda. Maximální hladina tekutiny ponechává alespoň 4 cm místa pod okrajem hrnce.



- Po dosažení bodu varu přidejte podle potřeby sůl.
- Pro úsporu energie přiklopíme pokličkou. Při jeho odstraňování buďte opatrní.

6.18 FUNKCE: Rozpouštění

Tuto funkci můžete použít k rozpouštění potravin, např. čokolády nebo másla.

⚠ POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu.
2. Zvolte FUNKCE > Rozpouštění.
3. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
4. Stiskněte OK.

Funkci ručně vypnete stisknutím ■ v levém horním rohu displeje.

6.19 Pokrmy

Tato funkce vám pomůže připravit různé potraviny pomocí přednastavených programů určených pro konkrétní kategorie potravin. Dostupnost programů závisí na varné zóně.

⚠ POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit dvě boční zóny pomocí Bridge. Pomocí Flex Bridge můžete tyto čtyři části zkombinovat do dvou varných zón různých velikostí nebo do jedné velké varné plochy.
2. Vyberte Pokrmy.
3. Zvolte typ potravin.
4. V případě potřeby připojte Pečicí sonda.

Stiskněte tlačítko pro úpravu teploty

5. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
6. Řiďte se pokyny na displeji.

V závislosti na typu potravin a zvoleném programu můžete nastavit a upravit podrobnosti, např. úroveň výkonu, úroveň tepla pro smažení atd.

Tipy a rady:

- Nejčastěji připravované pokrmy se automaticky přidávají do seznamu Nejvíce uvařeno.
- Programy můžete ručně přidat do seznamu Oblíbené. ♡.
- Některé programy můžete skrýt klepnutím na 🗑. Chcete-li obnovit programy, přejděte na Nastavení > Nastavení > Pokrmy.

6.20 Hob²Hood

Jedná se o automatickou funkci, která spojí varnou desku k příslušnému odsavači par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí a je nastavována automaticky na základě nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor můžete ovládat také ručně z varné desky nebo ze samotného odsavače par.

ⓘ

Změníte-li rychlost ventilátoru na odsavači par, výchozí spojení s varnou deskou bude deaktivováno. Chcete-li funkci znovu aktivovat, oba spotřebiče vypněte a znovu zapněte.

ⓘ

U některých odsavačů par může být funkce ve výchozím nastavení vypnuta. V takových případech nejprve zapněte funkci na odsavači par a poté na varné desce. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Nastavení automatického režimu ventilátoru

Chcete-li nastavit odsavač par do automatického režimu, vyberte si z následujících nastavených rychlostí ventilátoru: Režim 2 – Režim 6. Odsavač par reaguje vždy, když používáte varnou desku. Volbou režimu 1 můžete varnou desku nastavit tak, aby se zapnulo pouze osvětlení.

1. Stiskněte ☰.
2. Vyberte Nastavení > Hob²Hood.
3. Zapněte spínač a zapněte odsavač par.

Všechny automatické režimy se zobrazují jako seznam.

4. Zvolte režim.
5. Stisknutím X nebo 〈 volbu uložte a odejděte.

Chcete-li zkontrolovat aktuální rychlost ventilátoru, stiskněte tlačítko . Úroveň otáček ventilátoru je viditelná v levém horním rohu displeje. Chcete-li ventilátor vypnout, stiskněte . Ventilátor zapnete stisknutím .

Automatické režimy	Automatické osvětlení	Vaření[1]	Smažení[2]
		Rychlost ventilátoru	
OFF	Vyp	-	-
Režim 1	Zap	-	-
Režim 2[3]	Zap	1	1
Režim 3	Zap	-	1
Režim 4	Zap	1	1
Režim 5	Zap	1	2
Režim 6	Zap	2	3

1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Nastavení režimu ručního ventilátoru

Úroveň otáček ventilátoru můžete nastavit ručně.

1. Stiskněte .
2. Stiskněte Návod.

Zobrazí se ovládací lišta s aktuálními otáčkami ventilátoru.

3. Stisknutím nebo posunutím prstu nastavte otáčky ventilátoru.

Maximální otáčky ventilátoru zapnete stisknutím Boost. Ventilátor běží určitou dobu v režimu Boost. Po uplynutí této doby se úroveň otáček ventilátoru automaticky změní na úroveň 3. Pro ruční deaktivaci Boost stiskněte 0.

Osvětlení odsavače par

Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutím automaticky zapnulo i osvětlení. K tomu nastavte automatický režim na 1 –6. Osvětlení odsavače par můžete také zapnout nebo vypnout ručně.

Ruční zapnutí osvětlení

1. Stiskněte .
2. Stisknutím zapněte osvětlení.

Osvětlení vypnete opětovným stisknutím .

6.21 Jazyk

1. Stiskněte tlačítko k otevření Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jazyk.
3. Ze seznamu zvolte jazyk.

Výběr uložíte stisknutím nebo . Poté zvolte ANO v místním okně.

Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte > . Zobrazí se seznam. Vyberte první možnost zleva nahoře, poté druhou možnost zleva nahoře (případně druhou možnost zprava nahoře, v závislosti na verzi softwaru). Procházejte seznam a ze seznamu zvolte správný jazyk. Když se objeví vyskakovací okno, vyberte možnost vpravo.

6.22 Tóny tlačítek / Hlasitost

Můžete zvolit typ zvuku, který vaše varná deska vydává, nebo zvuky zcela vypnout. Můžete zvolit mezi kliknutím (výchozí) nebo pípnutím.

Můžete také zvolit úroveň hlasitosti.

1. Stisknutím na displeji otevřete Nabídka.
2. Vyberte: Nastavení > Nastavení > Tóny tlačítek / Hlasitost.
3. Zvolte příslušnou možnost.

Nastavení se uloží automaticky.

6.23 Jas

Můžete změnit jas displeje.

Lze zvolit 5 stupně jasu, 1 je nejnižší a 5 je nejvyšší.

1. Stisknutím otevřete Nabídka.

2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jas.
3. Zvolte příslušnou úroveň.

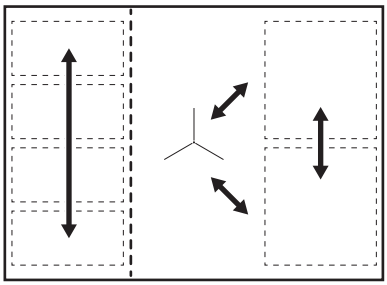
Nastavení se uloží automaticky.

6.24 Řízení výkonu

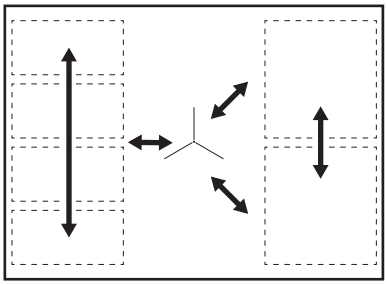
Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny (připojené ke stejné fázi). Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 680 W. Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy je upřednostňováno nastavení tepelného výkonu varné zóny, která byla zvolena jako první (nebo varné zóny využívající FUNKCE či Pokrmy). Zbývající výkon bude rozdělen mezi ostatní varné zóny podle pořadí výběru.
- Barva ovládací lišty zobrazuje dostupné možnosti nastavení teploty:
  - červená – zobrazení aktuálního nastavení teploty,
  - bílá – maximální dostupné nastavení tepelného výkonu,
  - světle šedá – nastavení tepelného výkonu není k dispozici (funkce Řízení výkonu je zapnutá).
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny.

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



Pokud je celkový výkon varné desky omezený (1500 W – 6000 W), funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Viz kapitola „Před prvním použitím“ > „FlexPower“.



7. FLEXIBILNÍ INDUKČNÍ VARNÁ ZÓNA

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 / ···Flex Bridge

Flexibilní indukční varná zóna se skládá ze čtyř částí. Tyto části lze kombinovat do dvou varných zón různých velikostí nebo do jedné velké varné plochy. Kombinaci těchto částí můžete zvolit výběrem režimu vhodného pro velikost varné nádoby, kterou chcete použít. K dispozici jsou tři režimy: Standardní, velké spojení varných zón a maximální spojení varných zón.

1. Položte varnou nádobu na varné zóny.
2. Stiskněte = > Flex Bridge. Můžete také použít zástupce ···, který je viditelný v přehledu zón.
3. Zvolte režim, který nejlépe odpovídá velikosti vašeho nádobí.
4. Nastavte tepelný výkon.

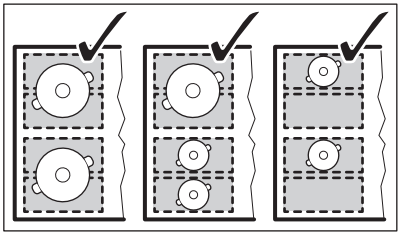
ⓘ

Pro každou samostatnou oblast vytvořenou daným režimem můžete nastavit různá nastavení teploty.

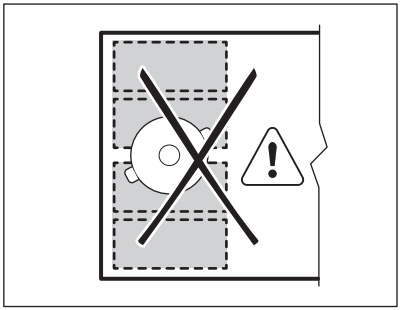
7.2 Flex Bridge standardní režim

Tento režim kombinuje jednotlivé části do dvou varných zón stejné velikosti. Obě oblasti fungují jako nezávislé varné zóny.

Správná poloha nádoby:



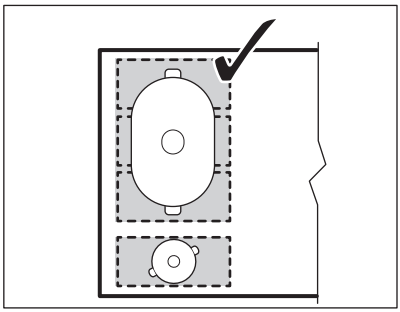
Nesprávné umístění varných nádob:



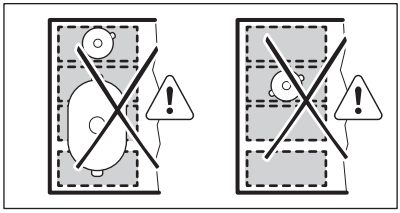
7.3 Flex Bridge Režim velkého spojení varných zón

Tento režim kombinuje tři zadní části do jedné varné plochy. Jedna přední část funguje jako nezávislá varná zóna.

Správná poloha nádoby:



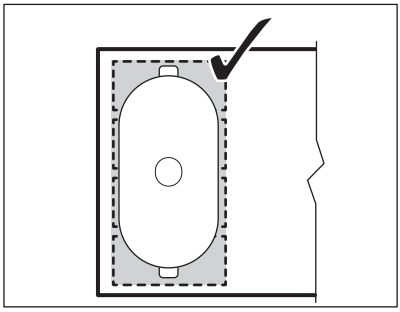
Nesprávné umístění varných nádob:



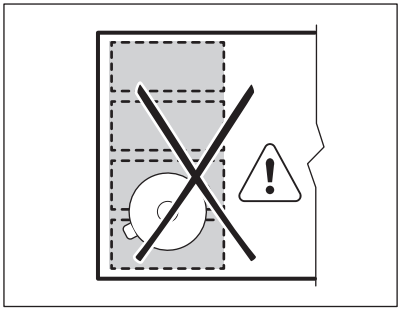
7.4 Flex Bridge Režim maximálního spojení varných zón

Tento režim kombinuje všechny části do jedné velké varné plochy. Můžete jej použít k vaření s velkou pánví nebo grilem plancha.

Správná poloha nádoby:



Nesprávné umístění varných nádob:



8. TIPY A RADY

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Nádobí

ⓘ

U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Aby se zabránilo přehřátí a zlepšil se výkon zón, musí být nádoby co nejsilnější a nejrovnější.
- Pro funkci Smažení používejte pouze pánve s plochým dnem.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádobí o okraje a rohy skla , protože by mohlo dojít k odštípnutí nebo poškození skleněného povrchu.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- dno varné nádoby přitahuje magnet.

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
  - Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.
  - Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.

ⓘ

Viz „Technické údaje“.

8.2 Hluk během provozu

ⓘ

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

Hluk související s varnými nádobami:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.

Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínaní elektrických přepínačů, varná nádoba je detekována po jejím položení na varnou desku.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

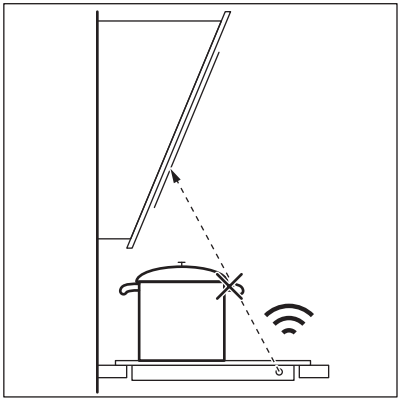
8.3 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové osvětlení na panel odsavače par.

- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou, madlem nádoby nebo vysokou nádobou). Viz obrázek.

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.



ⓘ

Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood udržujte čisté.

ⓘ

Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Nepoužívejte v blízkosti varné desky žádné takové spotřebiče, dokud je funkce Hob²Hood zapnutá.

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

Kompletní řadu kuchyňských odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Odsavače par Electrolux, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

⚠ **VAROVÁNÍ!**

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

ⓘ

V důsledku posouvání nádobí se potisk na flexibilní indukční varné zóně může zašpinit nebo změnit barvu. Oblast můžete čistit popsaným způsobem.

9.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a očistěte skleněný povrch hadříkem.

9.3 Čištění Pečicí sonda

- Před prvním použitím Pečicí sonda vyčistěte.
- Používejte pouze neutrální mycí prostředky.
- Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Pečicí sonda nemyjte v myčce nádobí.
- Plastové držadlo se může zbarvit, což nemá žádný vliv na to, jak Pečicí sonda funguje.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Co dělat, když…

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pause.	Viz „Denní používání“.
Displej nereaguje na dotyk.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo displej. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ⏻.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač pod povrchem varné desky.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Po zapnutí automatických programů (Pokrmy nebo FUNKCE) se varná deska začne ohřívat, zastaví a poté opět spustí.	Jedná se o bezpečnostní kontrolu, aby bylo zajištěno, že Pečicí sonda je v nádobě, pro kterou byly aktivovány automatické programy (Pokrmy nebo FUNKCE).	Jedná se o běžný postup, který neznačí žádnou poruchu.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
	Úroveň FlexPower je příliš nízká.	Změňte maximální výkon v Nabídka. Viz „Před prvním použitím“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Y Pečicí sonda neodpovídá nebo se na displeji zobrazí, že Pečicí sonda není nalezeno.	Pečicí sonda je vybité nebo Bluetooth není nastaveno.	Nabijte Pečicí sonda. Připojte Pečicí sonda k varné desce pomocí Bluetooth. Viz „Párování a kalibrace ve tvaru Pečicí sonda“.
Na displeji se zobrazí údaj, že teplota vody je vyšší než 100 °C.	Neprovedli jste kalibraci Pečicí sonda nebo jste kalibraci provedli nesprávně.	Znovu nakalibrujte Pečicí sonda. Viz „Párování a kalibrace ve tvaru Pečicí sonda“.
	Do vody jste dali příliš mnoho soli.	Vroucí vodu nesolte.
	Jiné spotřebiče pracují na stejné frekvenci a ruší připojení.	Odstraňte všechny spotřebiče, které mohou připojení rušit. Viz „Technické údaje“.
Teplota jídla se liší od očekávání.	Pečicí sonda je vsunuta nesprávně.	Ujistěte se, že se bod měření nachází v nejsilnější části pokrmu. Viz „Denní používání“.
Červená kontrolka na Pečicí sonda bliká.	YPečicí sonda je vybité nebo poškozené.	Nabijte Pečicí sonda. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Varná deska detekuje značné skoky v teplotě.	Během vaření jste přidali vodu nebo změnili hrnec.	Vyvarujte se přidávání vody nebo změny hrnce po spuštění této funkce.
	Teplo se v hrnci nešířilo rovnoměrně, obzvláště u hustých tekutin.	Pokrm pravidelně míchejte.
Hrnec je příliš horký nebo se pokrm příliš rychle převařil.	Použili jste příliš malý hrnec.	Používejte hrnce, jejichž velikost odpovídá dané varné zóně. Viz „Technické údaje“.
Funkci nelze zapnout.	Na stejné varné zóně již běží jiná funkce, která brání spuštění.	Zastavte tuto funkci, než zapnete jinou.
Automatické programy (Pokrmy nebo FUNKCE) nebo SousVide se zastaví.	Na začátku vaření je teplota tekutiny uvnitř hrnce vyšší než 40 °C. Používaná varná nádoba je horká.	Používejte pouze chladné tekutiny. Varnou nádobu nepředehřívejte.
Funkce Hob²Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Obrazovka Hob²Hood není viditelná.	Hob²Hood v nastavení je vypnutá.	Přejděte do nastavení/Hob²Hood a zapněte funkci.
Funkce Hob²Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Aktivovali jste Režim 1.	Změňte režim na režim 1 – režim 6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Hob²Hood režimy 1– 6 fungují, ale osvětlení je vypnuté.	Může být problém s žárovkou.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Byl nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Postupujte podle pokynů v části „Denní používání“, „Jazyk“ a změňte nesprávný jazyk.
Flexibilní indukční varná zóna neohřívá varnou nádobu.	Varná nádoba je na flexibilní indukční varné zóně nesprávně umístěna.	Varnou nádobu umístěte na správné místo na flexibilní indukční varné zóně. Poloha varné nádoby závisí na zapnuté funkci nebo režimu funkce. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
	Průměr dna nádoby není vhodný pro zapnutou funkci nebo režim funkce.	Používejte nádoby na vaření s průměrem vhodným pro zapnutou funkci nebo režim funkce. Na samostatném oddílu flexibilní indukční varné zóny používejte nádoby na vaření s průměrem menším než 160 mm. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
Varná zóna se vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“.
Zobrazí se  a hlášení.	Je zapnutá funkce Lock.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se E - U - O.	Je zapnutá funkce Child Lock.	Viz „Denní používání“.
Lišta úrovně napájení bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
	Je zapnutá funkce Flex Bridge. Jeden nebo více oddílů spuštěného režimu funkce není zakryto varnou nádobou.	Umístěte varnou nádobu na správný počet oddílů spuštěného režimu funkce nebo změňte režim funkce. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“.
se rozsvítí.	Elektrické připojení je vadné.	Odpojte varnou desku od sítě a zkontrolujte připojení. Viz „Instalace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
E4 se rozsvítí.	Snímač teploty zóny detekuje příliš vysokou nebo příliš nízkou teplotu.	Nechte varnou zónu vychladnout nebo zvyšte okolní teplotu nad 15 °C. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
E7 se rozsvítí.	Chladicí ventilátor je zablokovaný.	Ujistěte se, že ventilátor nic neblokuje. Pokud ventilátor nic neblokuje a problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Nádoba se ohřeje déle než 5 minut.	Dno varné nádoby není kompatibilní s indukční varnou deskou.	Používejte varné nádoby se správným dnem (plochým, magnetickým). Viz část „Tipy a rady“.
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
Varná deska se nemůže připojit k bezdrátové síti.	Router blokuje nové účastníky sítě WLAN.	Ujistěte se, že router umožňuje novým účastníkům. V případě potřeby restartujte router.
	Bezdrátové připojení varné desky není zapnuté.	Zapněte funkci WiFi. Viz „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení / připojení aplikace.
	Frekvence routeru je nastavena na 5 GHz.	Změňte nastavení routeru na 2,4 GHz nebo 2,4+5 GHz. Pokud router podporuje pouze frekvenci 5 GHz, nelze varnou desku připojit.
	Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router blíže k varné desce. V případě potřeby použijte k zesílení signálu WiFi opakovač.
Varnou desku nelze najít v seznamu sítí WLAN v nastavení aplikace.	Varná deska je již připojena k síti, ale nemusí být viditelná.	Odpojte varnou desku od sítě. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení / připojení aplikace.
Vyšší tepelný výkon není k dispozici.	Řízení výkonu pracuje a snižuje maximální výkon.	Viz „Denní používání“ Řízení výkonu.
Funkce Vaření se nespustí.	Laserová značka na hrotu Pečicí sonda není zcela ponořena do tekutiny. Voda je příliš teplá. Pečicí sonda se nenabíjí.	Do hrnce přidejte více vody. Používejte vodu o pokojové teplotě. Před zahájením vaření nabijte Pečicí sonda.
Funkce Vaření nefunguje správně.	Odečet teploty je nepřesný, protože Pečicí sonda r není kalibrován.	Před prvním vařením zkalibrujte Pečicí sonda.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ohřev pomocí funkce Smažení trvá dlouho.	Varná nádoba je příliš malá, příliš těžká nebo je dno nerovné.	Viz „Tipy a rady“.

10.2 Pokud problém nemůžete vyřešit…

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v servisní příručce.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítek

Model PI9000B80
Typ 62 D5A 05 FA
Indukce
Sériové číslo .....
AEG

PNC 949 598 466 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.35 kW

11.2 Připojení WiFi

WiFi frekvence	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	Boost [W]	Boost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Vzadu uprostřed	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	2300	3200	10	125 - 210
Pravá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Flexibilní indukční varná zóna	2300	3200	10	minimálně 105

Výkon varných zón se může u některých údajů v této tabulce mírně lišit od údajů. Mění se s materiálem a rozměry varných nádob.

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

11.4 Pečicí sondatechnické parametry

Pečicí sonda je schválená pro použití v kontaktu s potravinami.

Pracovní frekvence	2400 - 2483,5 MHz
Maximální vysílací výkon	7 dBm

Rozsah teploty	0 - 200°C	Měřicí cyklus	2 sek

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o výrobku podle (EU) č 66/2014

Označení modelu		PI9000B80
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných zón		3
Počet varných ploch		1
Technologie ohřevu		Indukce
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Vzadu uprostřed Pravá přední Pravá zadní	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné plochy	Vlevo	D 45.8 cm Š 21.4 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Vzadu uprostřed Pravá přední Pravá zadní	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking)	Vlevo	191.1 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-2.

12.2 Tipy pro optimalizaci

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpouštění.

12.3 Požadavky na informace podle (EU) č 2023/826

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0,5 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti	2,0 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564, EN IEC 63474.

Pokyny k aktivaci a deaktivaci připojení k bezdrátové síti naleznete v kapitole „Před prvním použitím“.

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů. Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....68
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES....71
3. INSTALLEREN....74
4. PRODUCTBESCHRIJVING....77
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK....79
6. DAGELIJKS GEBRUIK....81
7. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE....91
8. AANWIJZINGEN EN TIPS....92
9. ONDERHOUD EN REINIGING....94
10. PROBLEEMOPLOSSING....95
11. TECHNISCHE GEGEVENS....99
12. ENERGIEVERBRUIK....100
13. HET MILIEUPERSPECTIEF....101

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe

beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat en mobiele apparaten met de speciale app.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- WAARSCHUWING: Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- WAARSCHUWING: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals

een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- OPGELET: Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven (zelfs bij de automatische kookfuncties). Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Schakel het kookplaatelement na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de voorwerpen die u in de lade opbergt.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Als de E3-code op het scherm verschijnt, koppelt u de kookplaat onmiddellijk los en controleert u of de elektrische aansluiting en de netspanning correct zijn.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkoppervlak en plaats geen voedsel in direct contact met het apparaat.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als je voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer je ermee kookt.
- De dampen die boven hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om het risico op brandwonden te vermijden.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

2.4 Voedselsensor

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.

- Gebruik de Voedselsensor waarvoor deze bedoeld is. Gebruik het niet om iets te openen of op te tillen.
- Gebruik alleen de Voedselsensor die aanbevolen wordt voor de kookplaat, één tegelijkertijd.
- Gebruik het niet als het defect of beschadigd is.
- Gebruik de Voedselsensor niet in de oven of magnetron.
- Zorg ervoor dat de Voedselsensor altijd in het eten of in de vloeistof tot aan de markering van het minimumniveau zit.
- Reinig de Voedselsensor voor en na elk gebruik. Wees voorzichtig, de punt van de Voedselsensor is scherp.
- Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen. Was de Voedselsensor niet in de vaatwasser. De siliconen handgreep kan verkleuren, wat geen effect heeft op de werking van de Voedselsensor.
- Gebruik de originele verpakking om de Voedselsensor op te slaan en op te laden.
- Zorg ervoor dat de Voedselsensor koel, schoon en droog is voordat je deze in de oplader plaatst.
- Bewaar de Voedselsensor op een veilige, droge plaats buiten het bereik van kinderen.

2.5 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat je het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.

2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.7 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. INSTALLEREN

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

3.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F die bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Een enkele draad moet een minimale doorsnede hebben volgens de onderstaande tabel. Neem contact op met onze serviceafdeling. Het vervangen van de verbindingskabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

⚠ WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

⚠ LET OP!

Aansluitingen via contactpluggen zijn verboden.

⚠ LET OP!

Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

⚠ LET OP!

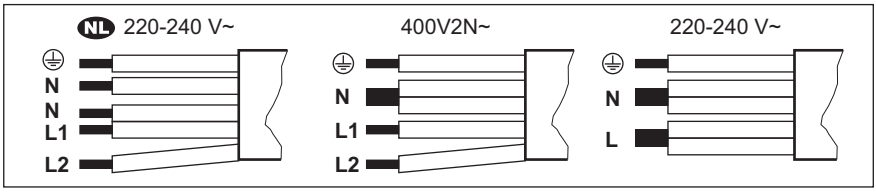
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

Eenfasige aansluiting

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte, bruine en blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine, zwarte en blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van zwarte en bruine kabels aan.
4. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).
5. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
6. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).

Tweefasige aansluiting

1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



NL 220 - 240 V~		Tweefasige aansluiting: 400 V2N~		Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² of 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² of 3x4 mm²	
⏚	Groen - geel	⏚	Groen - geel	⏚	Groen - geel
N	Blauw en blauw	N	Blauw en blauw	N	Blauw en blauw
L1	Zwart	L1	Zwart	L	Zwart en bruin
L2	Bruin	L2	Bruin		

3.4 De afdichting bevestigen - Geïntegreerde installatie

1. Reinig de sponningen in het werkblad.
2. Snijd de meegeleverde 3x10 mm afdichtingsstreep in vier strepen. De strepen moeten dezelfde lengte hebben als de sponningen.
3. Knip de uiteinden van de strepen in een hoek van 45°. Ze moeten nauwkeurig in de hoeken van de sponningen passen.
4. Bevestig de strepen aan de rabbels. Rek de strippen niet uit. Plak de uiteinden van de strippen niet over elkaar heen.

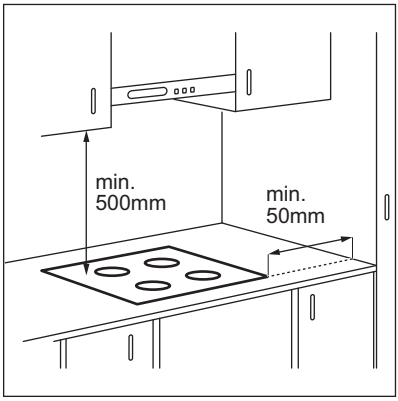
Dicht na plaatsing van de kookplaat de kier tussen het werkblad en het glaskeramiek met siliconenkit. Zorg ervoor dat de siliconen niet onder het glaskeramiek komen.

3.5 De afdichting bevestigen - Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond het uitgesneden gebied.
2. Bevestig de meegeleverde 2x6 mm afdichtstrip tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kokplaat bevinden.
3. Tel een paar millimeter bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

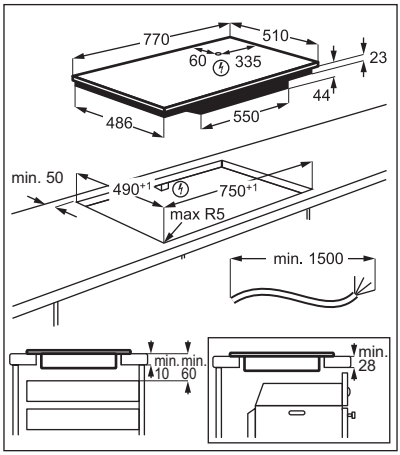
3.6 Montage

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.

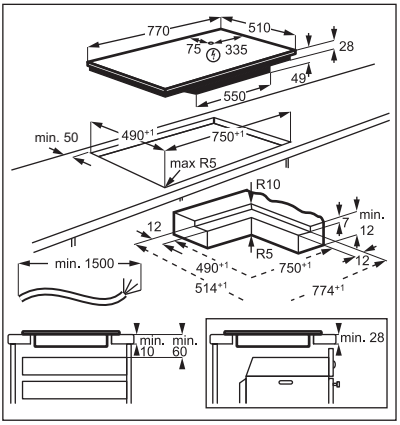


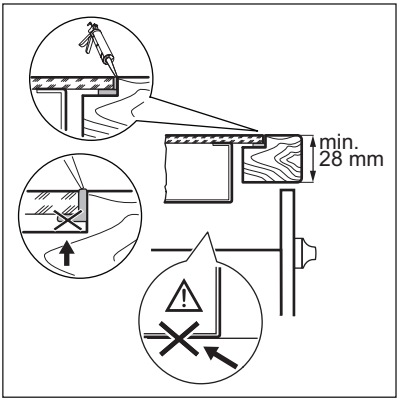
Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

INSTALLATIE OP DE BOVENKANT



GEÏNTEGREERDE INSTALLATIE





Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

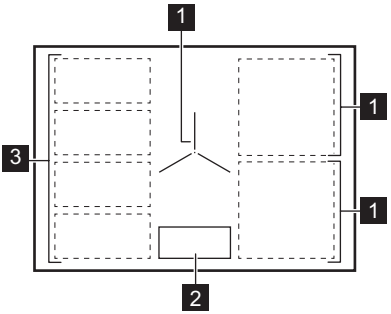
Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - inbouwinstallatie" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

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

How to install your AEG
induction hob flush installation

4. PRODUCTBESCHRIJVING

4.1 Indeling van het kookoppervlak

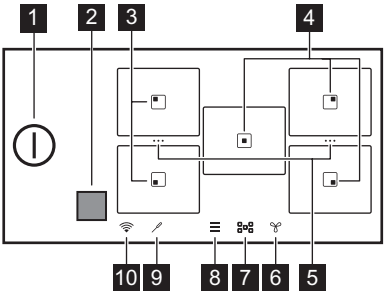


1 Inductie kookzone
2 Bedieningspaneel
3 Flexibele inductiekookzone bestaande uit vier secties

Raadpleeg ‘Technische gegevens’ voor gedetailleerde informatie over de maten van de kookzones.

4.2 Indeling bedieningspaneel

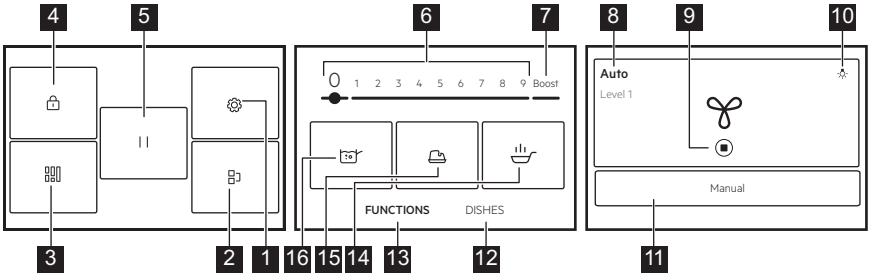
Hoofdweergave



	Symbool	Beschrijving
1	⏻	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	■	Het venster van de Hob²Hood infraroodsignaalcommunicator. Niet afdekken.
3	▣	Zone met Panfrituren en Bezig met koken functies.
4	▣	Zone met Bezig met koken functie.
5	⋯	Een snelkoppeling voor Bridge. Om twee kookzones aan de zijkant samen te voegen om één kookzone te creëren of om de samengevoegde zones te splitsen. Een snelkoppeling voor Flex Bridge. Schakelen tussen de drie beschikbare modi: Standaard / Big Bridge / Max Bridge. De functie combineert twee kookzones in segmenten.
6		De afzuigkapfuncties instellen.

	Symbool	Beschrijving
7		Om het zoneoverzicht te openen.
8		Om de Menu te openen.
9		Het Voedselsensor indicatielampje.
10		Het wifi indicatielampje.

Uitgevouwen weergave



De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

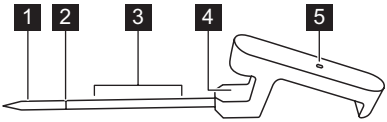
	Symbool	Omschrijving
1		Instellingen. Om de instellingen van de kookplaat te openen.
2		Bridge. Twee kookzones aan een kant met elkaar verbinden, zodat deze als één zone werken.
3		Flex Bridge. Schakelen tussen de drie beschikbare modi: Standaard / Big Bridge / Max Bridge. De functie combineert twee kookzones in segmenten.
4		Slot. Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
5		Pauze. Alle kookzones die in werking zijn op de laagste kookstand instellen.
6	1 - 9	Het instellen van de kookstand.
7	Boost	De maximale kookstand inschakelen.
8	Handmatig / Auto	De actuele instelling van de afzuigkapventilator weergeven.
9		Om de afzuigkap te stoppen/opnieuw te starten.
10		De afzuigkapverlichting in en uitschakelen.
11	Handmatig / Auto	Overschakelen naar de handmatige of automatische modus van de afzuigkap.
12	Gerechten	Vooraf ingestelde automatische programma's selecteren voor verschillende soorten voedsel.

	Symbool	Omschrijving
13	FUNCTIES	Om automatische programma's te selecteren voor verschillende kookmethoden.
14		Panfrituren. Voor het bakken met automatisch geregelde warmteniveaus, speciaal voor verschillende soorten voedsel.
15		Bezig met smelten. Om verschillende producten te smelten, bijv. chocolade of boter.
16		Bezig met koken. Om de temperatuur van het water automatisch aan te passen, zodat het niet kookt zodra het kookpunt is bereikt.

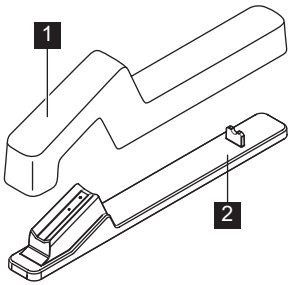
Navigatie weergeven

Symbool	Omschrijving
OK	Om de selectie of instelling te bevestigen.
X	Om het pop-upvenster te sluiten.
	Om de instructies op het display in te klappen/uit te vouwen.
	Om de opties te activeren/deactiveren.
	Om één niveau terug/verder te gaan in het Menu.

4.3 Voedselsensor



1 Meetpunt
2 Markering van het minimumniveau
3 Aanbevolen onderdompelingsbereik (voor vloeistoffen)
4 Haak voor het plaatsen van de Voedselsensor op de rand
5 Controlelampje

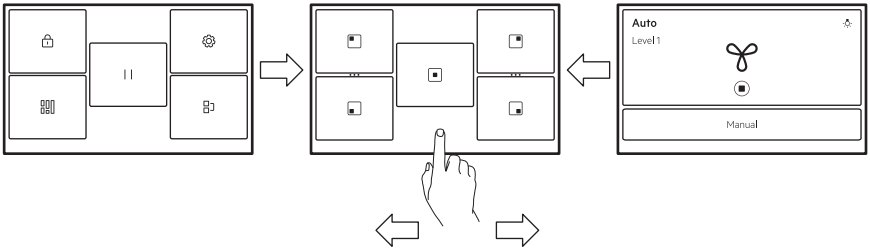


1 Deksel
2 Laadstation

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Navigeren door het display



Om tussen de schermen te navigeren, tikt u op de symbolen onderaan het display. U kunt ook naar links vegen om de instellingen voor Hob²Hood te beheren of naar rechts om de Menu te bereiken.

ⓘ

Als het display niet onmiddellijk reageert, zorg er dan voor dat je het midden van het gekozen symbool/de gekozen optie aanraakt of probeer het iets langer in te drukken.

5.2 Eerste aansluiting op de netvoeding

Als je de stekker van de kookplaat in het stopcontact steekt, dan moet je Taal, Helderheid, Volume en Toetstonen instellen.

Je kunt de instelling wijzigen in Menu > Instellingen > Instelling. Zie "Dagelijks gebruik".

5.3 FlexPower

FlexPower bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringscapaciteit van de huisinstallatie.

Oorspronkelijk werkt het apparaat op het hoogst mogelijke vermogensniveau. Je kunt het maximale vermogen wijzigen als de installatie niet het volledige vermogen ondersteunt.

ⓘ

Als het vermogen lager is dan 2000 W, kun je geen automatische programma's activeren (Gerechten of FUNCTIES).

1. Schakel de kookplaat in.
2. Zorg ervoor dat alle kookzones zijn uitgeschakeld.
3. Tik op ☰ op het display om de te openen Menu.
4. Selecteer Instellingen > Instelling > FlexPower en kies het juiste vermogensniveau.
5. Raak 〈 of aan X. Volg de instructies op het display om uw selectie te bevestigen.

⚠ **LET OP!**

Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis.

5.4 Draadloos / app-verbinding

Om de app te kunnen gebruiken, moet de kookplaat verbonden zijn met het draadloze netwerk. wifi is standaard ingeschakeld.

1. Tik op ☰.
2. Selecteer Instellingen > Aansluitingen > wifi.
3. Raak glijder aan om wifi te activeren.

De kookplaat is nu klaar om verbinding te maken met het draadloze netwerk en met de app.

4. Tik op VERBINDEN.
5. Download van de app. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding of download de app rechtstreeks vanuit de app store.
6. Open de app en registreer u om een account te krijgen.
7. Voeg een nieuw apparaat toe.

8. Volg de instructies in de app om het verbindingsproces te voltooien.

De netwerkverbinding wijzigen/ deactiveren

De kookplaat loskoppelen van je thuisnetwerk:

1. Tik op ☰.
2. Selecteer Instellingen > Aansluitingen > wifi:
   - Raak VERBINDING VERBREKEN aan om de verbinding met je draadloze netwerk te verbreken.
   - Om wifi uit te schakelen, raak je glijder aan.

Om de kookplaat aan te sluiten op het nieuwe draadloze netwerk raadpleeg je "Draadloze/ app-verbinding" hierboven.

5.5 Voedselsensor koppelen en kalibreren

Je kookplaat is bij levering niet gekoppeld aan de Voedselsensor. Koppel het vóór het eerste gebruik of wanneer je het vervangt door een nieuw.

Om nauwkeurige temperaturen te garanderen, moet je de Voedselsensor altijd kalibreren na het koppelen.

1. Tik op ☰.
2. Selecteer Instellingen > Aansluitingen > Bluetooth.
3. Raak glijder aan om Bluetooth te activeren.

De kookplaat vindt automatisch de beschikbare accessoires. Als je Voedselsensor niet in de lijst verschijnt, zorg er dan voor dat deze is opgeladen. Schud er dan mee of tik er dubbel op totdat het lampje begint te knipperen.

4. Kies de Voedselsensor uit de lijst en volg de instructies op het display om het koppelingsproces te voltooien.

Na het koppelen toont het display automatisch het kalibratiescherm.

5. Raak START aan en volg de instructies op het display om het kalibratieproces te voltooien.

Als je de Voedselsensor in deze stap niet kalibreert, kun je dit later doen. Voer de Bluetooth instellingen opnieuw in en selecteer uw Voedselsensor om door te gaan met de installatie.

Om alle functies van de Voedselsensor te gebruiken, moet je deze eerst kalibreren.

Voedselsensor resetten/verwijderen

Je kunt de Voedselsensor op elk gewenst moment resetten of loskoppelen van de kookplaat.

1. Tik op ☰.
2. Selecteer Instellingen > Aansluitingen > Bluetooth.

Het display toont de aangesloten Voedselsensor.

3. Raak de Voedselsensor aan.
   - Om de Voedselsensor opnieuw te kalibreren, druk je op RESETTEN.
   - Raak Voedselsensor aan om de 🗑 van de kookplaat te verwijderen.

Om de Voedselsensor opnieuw te verbinden of een nieuwe toe te voegen, raadpleeg je "Voedselsensor koppelen en kalibreren".

6. DAGELIJKS GEBRUIK

> ⚠ **WAARSCHUWING!**
> Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 In- of uitschakelen

Raak ⏻ 1 seconde aan om de kookplaat in– of uit te schakelen.

6.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- je de kookstand niet instelt nadat je de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt

uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- u verkeerd kookgerei gebruikt of als er geen kookgerei op een bepaalde zone staat. De inductiekookzone wordt automatisch na 50 seconden uitgeschakeld.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd verschijnt er een bericht en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna de kookplaat wordt uitgeschakeld:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 2	6 uur
3 - 5	5 uur
6	4 uur
7 - 9	1,5 uur

ⓘ

Wanneer u Panfrituren gebruikt, wordt de kookplaat na 1,5 uur gedeactiveerd. Voor Bezig met smelten wordt de kookplaat na 6 uur gedeactiveerd.

6.3 Pandetectie

Deze functie detecteert of er pannen op de kookzones zijn geplaatst en schakelt de kookzones uit als het kookgerei niet langer detecteerbaar is.

- Als u het kookgerei eerst op een kookzone plaatst en vervolgens de kookplaat activeert, verschijnt er een grijze balk op het overzicht van de bijbehorende kookzone.
- De balk verschijnt niet als er geen kookgerei op de kookzone zit of als het kookgerei niet kan worden gedetecteerd vanwege de onjuiste plaatsing of het ongeschikte materiaal.
- Als u kookgerei uit een geactiveerde kookzone verwijdert en dit tijdelijk opzij zet, gaat het bijbehorende kookzoneoverzicht knipperen. Als je het kookgerei niet binnen 120 seconden terugplaatst op de geactiveerde kookzone, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Plaats het kookgerei weer op de kookzones voor de aangegeven time-out om het koken te hervatten.

6.4 De kookzones gebruiken

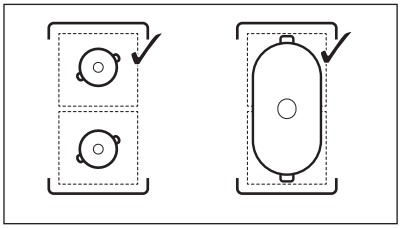
Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.

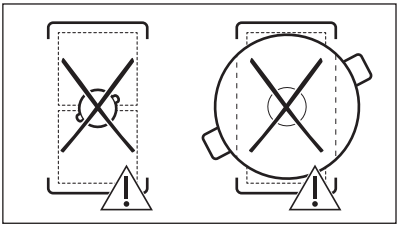
ⓘ

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone"). Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips'.

Om de kookzone te activeren, raakt u het betreffende zonesymbool aan of plaatst u het kookgerei in het midden van de kookzone. De beschikbare programma's verschijnen op het display. Stel het verwarmingsniveau in of selecteer een van de automatische functies. Om terug te keren naar de hoofdweergave, drukt u op X in de rechterbovenhoek.

U kunt met Bridge groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken.



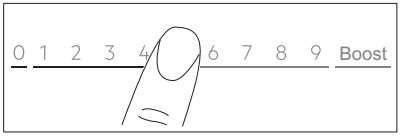


Wanneer andere zones actief zijn, is de kookstand voor de zone die u wilt gebruiken mogelijk beperkt. Zie "Stroommanagement".

6.5 Warmte-instelling

1. Schakel de kookplaat in.
2. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone en raak het betreffende zonesymbool aan.
3. Tik erop of schuif met uw vinger om de gewenste kookstand in te stellen.

De pictogrammen voor het vermogensniveau 1-9 worden groter en de onderstaande balk wordt rood om de actuele vermogensinstelling aan te geven. Wanneer het vermogensniveau is geselecteerd, verandert het scherm in de uitgevouwen schermweergave.



U kunt de kookstand ook wijzigen op het overzichtsscherm van de zone. Om naar het zone-overzichtsscherm te gaan, raakt u het midden van de uitgevouwen schermweergave aan. Raak — of + aan om het warmteniveau te wijzigen. Raak het vermogensniveau aan om de uitgebreide schermweergave te openen.

6.6 Boost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan slechts voor een beperkte tijd worden geactiveerd voor de kookzone. Na deze tijd gaat de kookzone automatisch terug naar de hoogste kookstand.

1. De kookzone selecteren.
2. Raak aan Boost om de functie in te schakelen.

De functie wordt automatisch uitgeschakeld. Om de functie handmatig te deactiveren selecteert u de zone en wijzigt u de kookstand ervan naar 0.

ⓘ

Boost werkt niet wanneer:
- Bridge in werking is,
- Flex Bridge werkt in de modi Standaard en Max Bridge,
- het vermogen binnen één fase onvoldoende is (zie "Stroommanagement").

ⓘ

Raadpleeg voor maximale tijdsduur "Technische gegevens".

6.7 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

⚠ **WAARSCHUWING!**

Zolang de indicator III / II / I aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

III - doorgaan met koken,

II - warm houden,

I - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:
- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op een koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

6.8 Warmhoudmodus

Deze functie houdt voedsel warm met de lage temperatuurinstelling.

Warmhoudmodus is alleen beschikbaar als de kookzone nog warm is na het voltooide kookproces (met een zichtbaar restwarmtepictogram) en het kookgerei op de zone blijft. De functie werkt niet met een koude kookzone.

1. Raak aan om de Warmhoudmodus in te schakelen.

De Warmhoudmodus werkt totdat deze is uitgeschakeld.

2. Raak in de linkerbovenhoek van het display aan om de functie te stoppen.

U kunt indien nodig een timer instellen. Zie "Timeropties".

6.9 timer opties

ECO Timer

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

Om energie te besparen, wordt het element van de kookzone uitgeschakeld voordat de ECO Timer klinkt. Het verschil in bedrijfstijd hangt af van het warmte-instellingsniveau en de duur van de bereiding.

U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookzone is geactiveerd. U kunt de functie voor iedere kookzone afzonderlijk instellen.

1. Stel eerst de warmte-instelling voor de juiste kookzone in en daarna de functie.
2. Raak het symbool van de zone aan.
3. Tik op .

Het timermenuvenster verschijnt op het display.

4. Vink het Stop de zone vakje aan om de functie te activeren.
5. Stel de tijd in.
6. Tik op OK om te bevestigen.

U kunt er ook voor kiezen X om uw keuze te annuleren.

U kunt de ECO Timer instellingen tijdens het koken wijzigen: raak met de timerwaarde aan en raak vervolgens BEWERKEN aan.

Wanneer de timer op is, klinkt er een signaal en een pop-upvenster. Raak OK aan om het signaal te stoppen.

Om de functie uit te schakelen, stelt u de kookstand in op **0**. Of u tikt op met de timerwaarde, tik dan op X en bevestig uw keuze als een pop-upvenster wordt weergegeven.

Timer

U kunt deze functie gebruiken als de kookzone is ingeschakeld.

De functie heeft geen invloed op een andere functie die tegelijkertijd werkt.

1. Selecteer eender welke kookzone.

De bijbehorende schuifregelaar verschijnt op het display.

2. Tik op .

Het timermenuvenster verschijnt op het display.

3. Vink het Stop de zone vakje uit om de functie te activeren.
4. Stel de tijd in.
5. Tik op OK om te bevestigen.

U kunt er ook voor kiezen X om uw keuze te annuleren.

U kunt de Timer instellingen tijdens het koken wijzigen: raak met de timerwaarde aan en raak vervolgens BEWERKEN aan.

Wanneer de timer op is, klinkt er een signaal en er een pop-upvenster. Raak OK aan om het signaal te stoppen.

Om de functie Raak met de timerwaarde aan, raak X aan en bevestig uw keuze wanneer een pop-upvenster verschijnt.

6.10 / Bridge

De functie verbindt twee kookzones en deze werken dan samen als één kookzone met dezelfde warmte-instelling. U kunt het gebruiken om te koken met groot kookgerei.

Het kookgerei moet het midden van beide zones bedekken. Als het kookgerei tussen beide middenzones wordt geplaatst, wordt de functie niet geactiveerd.

1. Plaats het kookgerei op de kookzones.
2. Raak ☰ >Bridge aan. Je kunt ook de snelkoppeling ••• gebruiken die zichtbaar is in het zoneoverzicht.
3. De warmte-instelling instellen.

Om de functie uit te schakelen, raakt u de snelkoppeling ••• aan. De kookzones gaan weer onafhankelijk van elkaar werken.

6.11 ⏸ Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.

Je kunt de functie niet activeren als er een automatisch programma (Gerechten of FUNCTIES) wordt uitgevoerd.

Als de functie alleen werkt ⏻ en HERVATTEN kunnen worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet. Wanneer de timerfunctie eindigt, tikt u ergens op het scherm om het geluidssignaal te stoppen.

1. Raak aan ☰ om de Menu te openen.
2. Raak aan ⏸ om de functie in te schakelen.

De kookstand wordt verlaagd naar ≋ (Warmhoudmodus) en het ventilatortoerental wordt in de Handmatig-modus verlaagd tot 1. Tik voor het uitschakelen van de functie op HERVATTEN.

De vorige warmte-instellingen worden hersteld.

6.12 🔒 Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Dit voorkomt een onbedoelde wijziging van de kookstand

1. De warmte-instelling instellen.
2. Tik op ☰ om de Menu te openen.
3. Raak 🔒 aan om de functie te activeren.

Om de functie uit te schakelen, ingedrukt. Houd ONTGRENDELEN 4 seconden ingedrukt.

ⓘ

Als u de kookplaat uitschakelt, wordt deze functie ook uitgeschakeld.

6.13 Child Lock

Deze functie voorkomt onbedoeld gebruik van de kookplaat .

1. Tik op ☰ om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen **>** Opties **>** Child Lock.
3. Zet de schakelaar aan en tik op de letters E-U-O in alfabetische volgorde om de functie te activeren.

Als u de functie wilt uitschakelen zet u de schakelaar uit.

Het kan enige tijd duren voordat de functie werkt na activering.

6.14 Voedselsensor algemene informatie

De Voedselsensor is een draadloze temperatuursonde. Je kunt deze gebruiken om kookparameters aan te passen aan verschillende soorten voedsel en deze gedurende het hele kookproces te behouden. Met deze functie werkt de Voedselsensor als een thermometer die je helpt de temperatuur van het voedsel of de vloeistof te controleren tijdens het koken. Je kunt Voedselsensor voor Gerechten en FUNCTIES activeren, evenals handmatig koken.

De Voedselsensor wordt via Bluetooth op de kookplaat aangesloten en is oplaadbaar. Volgens de norm: EN 60335 de Voedselsensor mag alleen worden opgeladen met het laadstation en de voedingsadapter die in het pakket zijn inbegrepen. Eén minuut opladen biedt tot 8 uur gebruik.

De kleur van het licht geeft het Voedselsensorgedrag aan:

- Rood - opladen
- Rood knipperend - alarm / batterij bijna leeg
- Groen - volledig opgeladen
- Blauw - aansluiten

Het meetpunt bevindt zich halverwege het uiteinde en de markering van het minimumniveau. Plaats de Voedselsensor in het eten minstens tot aan de markering van het minimumniveau, indien mogelijk. Plaats de Voedselsensor op de rand van de pan bij de haak. Alleen het metalen deel van de voedselsensor kan in contact komen met voedsel en vloeistof. Als het in een vloeistof valt, verwijder het dan voorzichtig met een geschikt gereedschap.

Tips voor vloeistoffen

- Dompel de Voedselsensor onder in de vloeistof 2-5 cm boven het minimumniveau voor de beste kookresultaten.
- Gebruik een deksel om tijd en energie te besparen. Vink het vakje Deksel gebruiken aan.

Tips voor vast voedsel

- Volg de instructies op het display om de Voedselsensor correct in het voedsel te plaatsen voor de beste kookresultaten.
- Plaats de Voedselsensor in het dikste deel van het voedsel.
- Zorg ervoor dat de Voedselsensor stevig in het voedsel zit.
- Voor vlees/vis met een dikte van 2 - 3 cm moet de punt van de Voedselsensor de bodem van de pan raken.
- Verwijder de Voedselsensor voordat je het stuk voedsel omdraait, indien nodig, en plaats het er dan weer in.
- Zorg er bij het gebruik van een plancha voor dat de handgreep van de Voedselsensor aan de rechterkant blijft, buiten het oppervlak ervan.

6.15 Koken met Voedselsensor

Zorg ervoor dat de Voedselsensor is aangesloten, gekalibreerd en opgeladen voordat u begint met koken. Raadpleeg “Voor het eerste gebruik”.

Gebruik bij gebruik van automatische programma's zoals "FUNCTIES" of "Gerechten" de Voedselsensor als extra hulpmiddel bij het meten, instellen en aanpassen van de doeltemperatuur van de kookzone die voor elk gerecht of elke kookwijze is gespecificeerd. Zie "FUNCTIES" en "Gerechten".

1. Kies de functie of het soort gerecht in het menu.
2. Tik op in de rechterbovenhoek van het display om de doeltemperatuur in te stellen of aan te passen.
   - Je kunt tikken op OK bovenaan het pop-upvenster om de standaardinstellingen te gebruiken. Om het pop-upvenster permanent uit te schakelen, controleert u ☐ voordat u de functie activeert.
   - Voor sommige functies zijn er duurzame tips beschikbaar op het display.
   - Voor Panfrituren kun je het standaardwarmteniveau wijzigen. Voor sommige gerechten kunt u de kerntemperatuur van het voedsel controleren als je de Voedselsensor gebruikt.
   - Sommige opties beginnen met voorverwarmen. U kunt de voortgang volgen op de controlebalk.
   - Voor de meeste opties, bijvoorbeeld SousVide en Pocheren, kun je de standaardtemperatuur wijzigen.
   - Je kunt de standaardtijd wijzigen of uw eigen bereidingstijd instellen. Alleen voor SousVide is de minimale bereidingstijd vooraf gedefinieerd.
3. Volg de instructies in de pop-upvensters.
4. Zodra de ingestelde tijd is verstreken en/of de doeltemperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt er een melding. Om het venster te sluiten, raak je OK aan.

Thermometer

Wanneer je handmatig kookt, kun je de Voedselsensor als thermometer gebruiken om de temperatuur van het gerecht te meten en om je te laten weten wanneer de doeltemperatuur is bereikt.

1. Open de glijder voor de kookzone en stel de kookstand in.
2. Tik op in de rechterbovenhoek van het display.

Volg de instructies op het display.

3. Stel de doeltemperatuur van de schaal in.

De huidige temperatuur zoals gemeten door Voedselsensor is nu zichtbaar in de rechterhoek van het display. Tik nogmaals om de doeltemperatuur aan te passen, indien nodig.

4. Zodra de kookzone de doeltemperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt er een melding.

6.16 FUNCTIES: Panfrituren

Met deze functie kunt u een geschikt warmteniveau instellen om uw voedsel te braden. De kookplaat past de temperatuur aan verschillende soorten voedsel aan en behoudt de temperatuur tijdens het koken. Zodra het kookstandniveau is ingesteld, is er geen handmatige temperatuuraanpassing nodig.

⚠ LET OP!

Gebruik alleen koud kookgerei.
Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats een pan zonder olie/vet op een van de kookzones aan de linkerkant. Je kunt de vier secties combineren in twee kookzones met verschillende afmetingen, of in één grote kookzone met behulp van Flex Bridge.
2. Selecteer FUNCTIES > Panfrituren.
3. Sluit indien nodig de Voedselsensor aan.

Raak aan om de temperatuur aan te passen.

4. Kies een bakniveau.

Voorverwarmen begint.

5. Stel indien nodig een timerfunctie in.

De timer start onmiddellijk.
Zodra de pan de beoogde temperatuur bereikt, weerklinkt er een geluidssignaal en wordt er een pop-upvenster weergegeven. U kunt nu olie en voedsel in de pan doen. Om het venster te sluiten en te beginnen met frituren, raak je OK aan. Om de functie handmatig te stoppen, druk je op 0 op de bedieningsbalk.

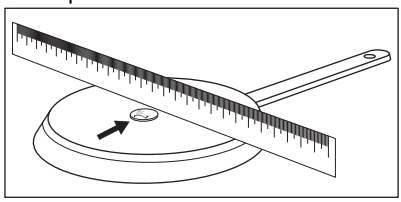
Aanwijzingen en tips:

- Volg de instructies op het display voor wanneer u het voedsel omkeert of om het warmteniveau aan te passen.
- U kunt indien nodig het standaard warmteniveau wijzigen.
- Gebruik voor dikke stukken voedsel of rauwe aardappelen een deksel tijdens de eerste 10 minuten bakken.
- Het opwarmen van zware pannen kan langer duren.
- Gebruik dun metalen kookgerei op de lage en middelhoge warmtestanden om oververhitting en schade van het kookgerei te voorkomen.
- Gebruik geen dun geëmailleerd kookgerei. Het kan oververhit en beschadigd raken.

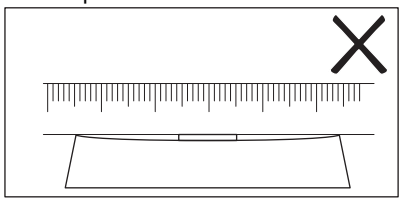
Juiste pannen voor de Panfrituren-functie

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Om te controleren of de pan correct is:

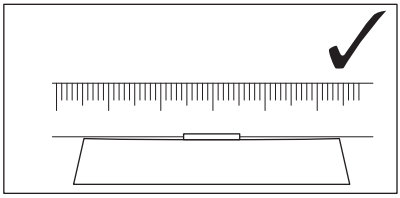
1. Zet uw pan ondersteboven.
2. Plaats een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer een muntstuk van 1, 2 of 5 eurocent (of een muntstuk met een vergelijkbare dikte, ongeveer 1,7 mm) tussen de liniaal en de bodem van de pan te plaatsen.



a. De pan is onjuist geplaatst als u de munt tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.



b. De pan is correct geplaatst als u de munt tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.



6.17 FUNCTIES: Bezig met koken

Deze functie past het kookstandniveau automatisch aan, zodat het water niet overkookt zodra het kookpunt is bereikt.

Bezig met kokenfunctie vereist dat de Voedselsensor werkt.

> **LET OP!**
>
> Gebruik de functie niet met leeg kookgerei. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats een pan gevuld met water op de kookzone. De vloeistof moet de markering voor het minimumniveau op de Voedselsensor volledig bedekken.
2. Selecteer FUNCTIES > Bezig met koken.
3. Sluit de Voedselsensor aan.
4. Stel indien nodig een timerfunctie in.

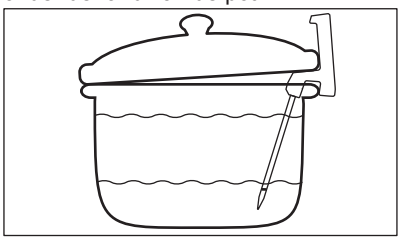
De timer start onmiddellijk.

5. Druk om de functie handmatig te stoppen op ⏹ in de linkerbovenhoek van het display.

Zodra het kookpunt is bereikt, verlaagt de kookplaat automatisch het kookstandniveau.

Aanwijzingen en tips:

- De functie is het meest geschikt voor het koken van water en het koken van aardappelen.
- Laad de Voedselsensor op voordat je gaat koken.
- Kalibreer de Voedselsensor voor gebruik om het exacte kookpunt te bepalen.
- Vul de pan met koud water of water op kamertemperatuur. Het minimale vloeistofniveau moet de markering voor het minimale niveau op de Voedselsensor volledig bedekken. Het maximale vloeistofniveau laat ten minste 4 cm ruimte onder de rand van de pot.



- Voeg eventueel zout toe zodra het kookpunt is bereikt.
- Gebruik een deksel om energie te besparen. Wees voorzichtig wanneer je hem verwijdert.

6.18 FUNCTIES: Bezig met smelten

U kunt deze functie gebruiken om producten zoals chocolade of boter te smelten.

> **LET OP!**
>
> Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats het kookgerei op de kookzone.
2. Selecteer FUNCTIES > Bezig met smelten.
3. Stel indien nodig een timerfunctie in.
4. Druk op OK.

Raak ⏹ in de linkerbovenhoek van het display aan om de functie handmatig te stoppen.

6.19 Gerechten

Deze functie helpt u bij het bereiden van verschillende voedingsmiddelen met behulp van vooraf ingestelde programma's voor specifieke voedselcategorieën. De beschikbaarheid van programma's is afhankelijk van de kookzone.

> **LET OP!**
>
> Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats het kookgerei op de kookzone. Je kunt een enkele kookzone gebruiken of twee zijzones verbinden met behulp van Bridge. Je kunt de vier secties combineren in twee kookzones met

verschillende afmetingen, of in één grote kookzone met behulp van Flex Bridge.
2. Selecteer Gerechten.
3. Selecteer het voedseltype.
4. Sluit indien nodig de Voedselsensor aan.

Raak aan om de temperatuur aan te passen
5. Stel indien nodig een timerfunctie in.
6. Volg de instructies op het display.

Afhankelijk van het voedseltype en het geselecteerde programma kunt u details instellen en wijzigen, bijv. niveau van gereedheid, niveau van warmte om te bakken, enz.

Aanwijzingen en tips:

- De vaakst bereide gerechten worden automatisch toegevoegd aan de lijst van Vaakst gekookt.
- U kunt handmatig programma's toevoegen aan de lijst van Favorieten ♡.
- U kunt bepaalde programma's verbergen door te drukken op 🗑. Ga naar Instellingen > Instelling > Gerechten om de programma's te herstellen.

6.20 Hob²Hood

Het is een automatische functie die de kookplaat op een geschikte afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald en aangepast op basis van de modusinstelling en de temperatuur van het heetste kookgerei op de kookplaat. U kunt de ventilator ook handmatig vanaf de kookplaat of de afzuigkap zelf bedienen.

ⓘ

Als u de ventilatorsnelheid op de kap wijzigt, wordt de standaardverbinding met de kookplaat gedeactiveerd. Om de functie opnieuw te activeren, zet u beide toestellen uit en weer aan.

ⓘ

In sommige afzuigkappen is de functie standaard uitgeschakeld. Activeer in dergelijke gevallen eerst de functie op de afzuigkap en dan op de kookplaat. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De automatische ventilatormodus instellen

Om de afzuigkap in te stellen op een automatische modus, kiest u tussen de volgende ingestelde ventilatorsnelheden: Modus 2 - Modus 6. De afzuigkap reageert wanneer u de kookplaat gebruikt. U kunt de kookplaat zo instellen dat alleen de verlichting wordt geactiveerd door Modus 1 te selecteren.

1. Tik op ☰.
2. Selecteer Instellingen > Hob²Hood.
3. Zet een schakelaar aan om de afzuigkap te activeren.

Alle automatische modi verschijnen als een lijst.
4. Kies de modus.
5. Druk op X of 〈 om de selectie op te slaan en te verlaten.

Raak aan om het huidige ventilatorsnelheidsniveau te controleren. Het ventilatorsnelheidsniveau is zichtbaar in de linkerbovenhoek van het display. Raak ⏹ aan om de ventilator uit te schakelen. Raak ▶ aan om de ventilator in te schakelen.

Automatische modi	Automatisch lampje	Koken[1)]	Roosteren[2)]
		Ventilatorsnelheid	
OFF	Uit	-	-
Modus 1	Aan	-	-
Modus 2[3)]	Aan	1	1
Modus 3	Aan	-	1
Modus 4	Aan	1	1

Automatische modi	Automatisch lampje	Koken[1]	Roosteren[2]
		Ventilatorsnelheid	
Modus 5	Aan	1	2
Modus 6	Aan	2	3

1) De kookplaat detecteert het kookproces en stelt de ventilatorsnelheid in overeenkomstig de automatische modus.

2) De kookplaat detecteert het braadproces en stelt de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus in.

3) Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

De handmatige ventilatormodus instellen

U kunt het ventilatorsnelheidsniveau handmatig aanpassen.

1. Tik op .
2. Tik op Handmatig.

Er verschijnt een regelbalk met de actuele ventilatorsnelheid.

3. Raak aan of schuif met uw vinger om het ventilatorsnelheidsniveau in te stellen.

Raak Boost aan om het maximale ventilatorsnelheidsniveau te activeren. De ventilator draait gedurende een bepaalde tijd in modus Boost. Na die tijd verandert het niveau van de ventilatorsnelheid automatisch in 3. Om Boost handmatig te deactiveren, drukt u op 0.

Verlichting afzuigkap

Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Stel hiervoor de automatische modus in op 1 - modus 6. U kunt de verlichting op de afzuigkap ook handmatig in- of uitschakelen.

De verlichting handmatig inschakelen

1. Tik op .
2. Raak aan om de verlichting in te schakelen.

Om de verlichting uit te schakelen, raakt u opnieuw aan.

6.21 Taal

1. Raak aan om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Taal.
3. Kies de taal uit de lijst.

Om de selectie op te slaan, druk je op X of 〈. Kies vervolgens JA in het pop-upvenster.

Als je de verkeerde taal kiest, tik dan op > . Er verschijnt een lijst. Selecteer de eerste optie linksboven en vervolgens de eerste optie linksboven (als alternatief de tweede optie rechtsboven, afhankelijk van de softwareversie). Scrol omlaag om de juiste taal uit de lijst te kiezen. Wanneer het pop-upvenster verschijnt, kiest u de optie aan de rechterkant.

6.22 Toetstonen / Volume

U kunt het type geluid dat uw kookplaat uitzendt kiezen of u kunt ervoor kiezen het geluid volledig uit te schakelen. U kunt kiezen tussen een klik (standaard) of piep.

U kunt ook het volumeniveau kiezen.

1. Tik op op het display om de te openen Menu.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Toetstonen / Volume.
3. Kies de gewenste optie.

De instelling wordt automatisch opgeslagen.

6.23 Helderheid

U kunt de helderheid van het display wijzigen.

Er bestaan 5 helderheidsniveau's: 1 is de laagste en 5 is de hoogste.

1. Tik hierop om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Helderheid.
3. Kies het gewenste niveau.

De instelling wordt automatisch opgeslagen.

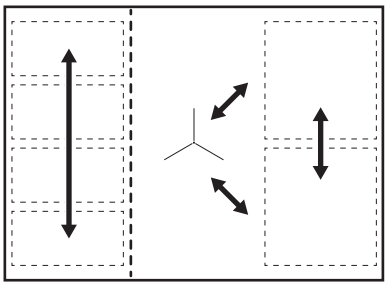
6.24 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones (verbonden met dezelfde fase). De kookplaat regelt de warmte-instellingen

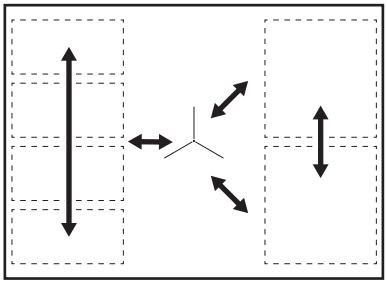
om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3680 W. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De kookstand van de eerst geselecteerde kookzone (of een kookzone die FUNCTIES of Gerechten gebruikt) heeft altijd voorrang. Het resterende vermogen wordt verdeeld tussen de andere kookzones volgens de volgorde van selectie.
- De kleur van de bedieningsbalk toont de beschikbare kookstandopties:
  - rood - de actuele kookstand,
  - wit - de maximaal beschikbare kookstand,
  - lichtgrijs - de niet-beschikbare warmte-instelling (Stroommanagement werkt).
- Als er geen hogere warmte-instelling beschikbaar is verlaag dit dan eerst voor de andere kookzones.

Zie de afbeelding voor mogelijke combinaties waarin vermogen over de kookzones kan worden verdeeld.



Als het totale vermogen van de kookplaat beperkt (1500 W - 6000 W) is, verdeelt de functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. Zie hoofdstuk "Voor ingebruikname" > "FlexPower".



7. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 / ···Flex Bridge

De flexibele inductiekookzone bestaande uit vier secties. De gebieden kunnen worden gecombineerd in twee kookzones met verschillende maten, of in één grote kookzone. Je kiest de combinatie van de secties door de modus te kiezen die van toepassing is op de grootte van het kookgerei dat u wilt gebruiken. Er zijn drie modi beschikbaar: Standard, Big Bridge, en Max Bridge.

1. Plaats het kookgerei op de kookzones.
2. Raak ☰ > Flex Bridge aan. U kunt ook de snelkoppeling ··· gebruiken die zichtbaar is in het zoneoverzicht.
3. Selecteer de modus die het beste past bij de grootte van uw kookgerei.
4. Het instellen van een warmte-instelling.

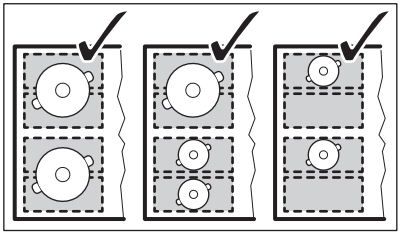
ⓘ

Je kunt verschillende warmte-instellingen instellen voor elk afzonderlijk gebied dat door een bepaalde modus wordt gemaakt.

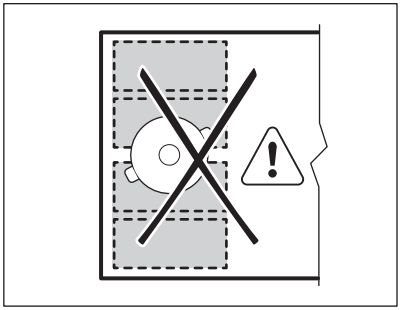
7.2 Flex Bridge standaardmodus

Deze modus combineert de secties in twee kookzones van dezelfde grootte. De twee delen werken als onafhankelijke kookzones.

Juiste positie voor kookgerei:



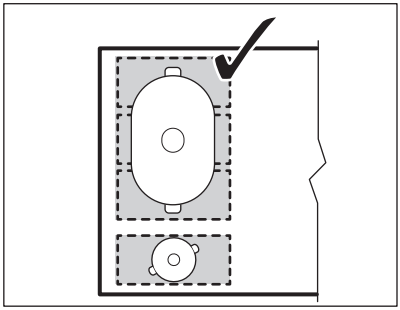
Onjuiste positie kookgerei:



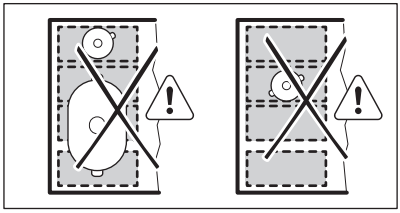
7.3 Flex Bridge Big Bridge-modus

Deze modus combineert de drie achterste secties in één kookzone. Het enkele voorste gedeelte werkt als een onafhankelijke kookzone.

Juiste positie voor kookgerei:



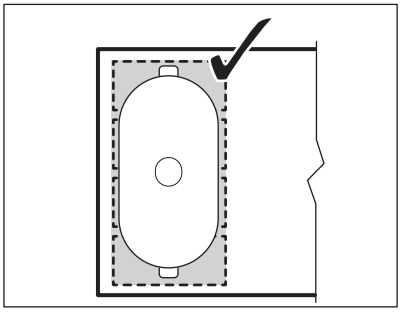
Onjuiste positie kookgerei:



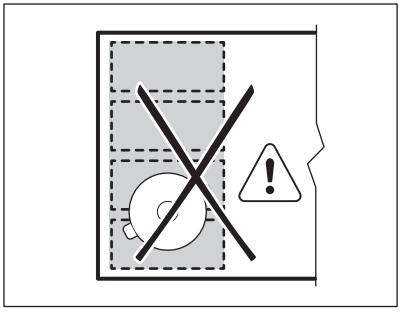
7.4 Flex Bridge Max Bridge mode (Maximale overbrugging)

Deze modus combineert alle secties tot één groot kookgebied. Je kunt het gebruiken om te koken met een grote pan of een plancha.

Juiste positie voor kookgerei:



Onjuiste positie kookgerei:



8. AANWIJZINGEN EN TIPS

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Pannen

ⓘ

Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- Om oververhitting te voorkomen en de prestaties van de zones te verbeteren, moet het kookgerei zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Gebruik voor de Panfrituren functie alleen pannen met een vlakke bodem.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas , omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.

Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan. Raadpleeg "Technische gegevens" > "Specificatie van kookzones" voor de juiste afmetingen van kookgerei. Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.
- De efficiëntie van een kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").
  - Pannen met een diameter kleiner dan een bepaalde kookzone ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt opgewekt, wat resulteert in een langzamere opwarming.
  - Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.

ⓘ

Raadpleeg de technische gegevens.

8.2 Geluiden tijdens bedrijf

ⓘ

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken. Geluiden van kookgerei kunnen variëren afhankelijk van het materiaal van het kookgerei en het vermogen.

Geluiden gerelateerd aan kookgerei:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.

Kookplaatgerelateerde geluiden:

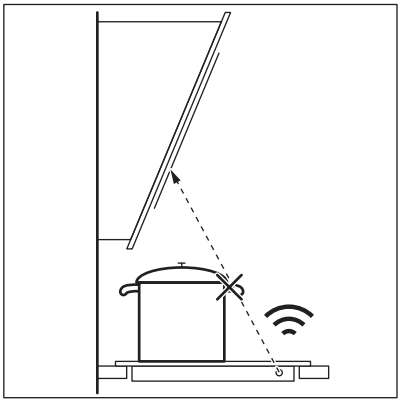
- klikken: er treedt elektrische schakeling op, de pan wordt gedetecteerd nadat je hem op de kookplaat hebt gezet.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

8.3 Aanwijzingen en tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de kap tegen direct zonlicht.
- Schijn geen halogeenlicht op het paneel van de kap.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

De kap hieronder dient alleen ter illustratie.



ⓘ

Houd het venster van de Hob²Hood infraroodsignaalcommunicator schoon.

ⓘ

Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob²Hood ingeschakeld is.

Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie
Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt, raadpleeg je onze website van de consument. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool hebben.

9. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

ⓘ

De afdruk op de flexibele inductiekookzone kan vies worden of van kleur veranderen door het bewegen van kookgerei. U kunt het gebied op de beschreven manier reinigen.

9.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

9.3 De Voedselsensor reinigen

- Reinig de Voedselsensor voorafgaand aan het eerste gebruik.
- Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Was de Voedselsensor niet in de vaatwasser.
- De plastic handgreep kan verkleuren, wat geen effect heeft op de werking van de Voedselsensor.

10. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Je stelde gedurende 60 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze is in werking.	Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display reageert niet op de aanraking.	Een gedeelte van het display is bedekt, of de pannen zijn te dicht bij het display geplaatst. Er is wat vloeistof of een object op het scherm.	Verwijder de voorwerpen. Plaats de pannen verder van het display. Reinig het scherm, wacht tot het apparaat is afgekoeld. Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 1 minuut weer in.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld ⏻ geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor onder het kookplaatoppervlak beschadigd is.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Nadat je automatische programma's (Gerechten of FUNCTIES) hebt geactiveerd, begint de kookplaat op te warmen, stopt en start vervolgens opnieuw.	Dit is een veiligheidscontrole om er zeker van te zijn dat de Voedselsensor in een pot zit waarvoor automatische programma's (Gerechten of FUNCTIES) zijn geactiveerd.	Het is een normale procedure, het geeft geen storing aan.
U kunt de hoogste warmte-instelling niet activeren.	Een andere zone is al ingesteld op de hoogste warmte-instelling.	Verminder eerst het vermogen van de andere zone.
	Het FlexPower-niveau is te laag.	Wijzig het maximale vermogen in de Menu. Zie "Vóór het eerste gebruik".
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
De Voedselsensor reageert niet of het display toont dat de Voedselsensor niet is gevonden.	De Voedselsensor is ontladen of de Bluetooth is niet ingesteld.	Laad de Voedselsensor op. Verbind de Voedselsensor met de kookplaat via de Bluetooth. Zie "Voedselsensor koppelen en kalibreren".
Het scherm toont dat de temperatuur van het water hoger is dan 100 °C.	Je hebt de Voedselsensor niet gekalibreerd of je deed dit niet goed.	Kalibreer de Voedselsensor opnieuw. Zie "Voedselsensor koppelen en kalibreren".
	U hebt teveel zout in het water gedaan.	Voeg geen zout toe aan kokend water.
	Andere apparaten werken op dezelfde frequentie en verstoren de verbinding.	Verwijder alle apparaten die de verbinding kunnen verstoren. Raadpleeg "Technische gegevens".
De temperatuur van het eten is anders dan verwacht.	De Voedselsensor is niet correct geplaatst.	Zorg ervoor dat het meetpunt zich in het dikste deel van het voedsel bevindt. Zie "Dagelijks gebruik".

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het rode lampje op de Voedselsensor knippert.	De Voedselsensor is ontladen of beschadigd.	Laad de Voedselsensor op. Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst.
De kookplaat detecteert significante temperatuursprongen.	U hebt wat water toegevoegd of de pot verwisseld tijdens het koken.	Vermijd het toevoegen van water of het verwisselen van de pot na het starten van een functie.
	De warmte in de pot verspreidde zich niet gelijkmatig, vooral voor dikke vloeistoffen.	Roer regelmatig in het eten.
De pot wordt te heet of het eten is te snel te gaar.	U hebt een te kleine pot gebruikt.	Gebruik potten waarvan de afmetingen geschikt zijn voor een bepaalde kookzone. Raadpleeg de technische gegevens.
U kunt een functie niet activeren.	Een andere functie wordt uitgevoerd op dezelfde kookzone, hetgeen de activering voorkomt.	Stop de functie voordat u een andere activeert.
Automatische programma's (Gerechten of FUNCTIES) of SousVide stoppen.	Aan het begin van een kooksessie is de temperatuur van de vloeistof in de pot hoger dan 40 °C. Het gebruikte kookgerei is heet.	Gebruik alleen koude vloeistoffen. Verwarm het kookgerei niet voor.
Hob²Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
Hob²Hood scherm is niet zichtbaar.	Hob²Hood is uitgeschakeld in de instellingen.	Ga naar instellingen/Hob²Hood en activeer de functie.
Hob²Hood werkt, maar alleen het lampje brandt.	U hebt modus 1 geactiveerd.	Wijzig de modus naar modus 1 - modus 6 of wacht totdat de automatische modus wordt gestart.
Hob²Hood modi 1 - 6 werken , maar het lampje is uit.	Er is mogelijk een probleem met de gloeilamp.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’.
Verkeerde taal ingesteld.	U hebt de taal per ongeluk gewijzigd.	Volg de instructies in "Dagelijks gebruik", "Taal" om de onjuiste taal te wijzigen.
De flexibele inductiekookzone verwarmt de pan niet.	De pan staat op een verkeerde plek op de flexibele inductiekookzone.	Plaats de pan op de juiste plek op de flexibele inductiekookzone. De plaats van de pan is afhankelijk van de ingeschakelde functie of modus. Zie ‘Flexibele inductiekookzone’.
	De diameter van de panbodem is verkeerd voor de ingeschakelde functie of functiemodus.	Gebruik alleen pannen met een diameter die geschikt is voor de ingeschakelde functie of functiemodus. Gebruik pannen met een diameter kleiner dan 160 mm op één deel van de flexibele inductiekookzone. Zie ‘Flexibele inductiekookzone’.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een kookzone wordt uitgeschakeld.	Automatische uitschakeling schakelt de kookzone uit.	Schakel de kookplaat uit en weer aan. Raadpleeg “Dagelijks gebruik”.
en er verschijnt een bericht.	Slot is in werking.	Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’.
E - U - O verschijnt.	Child Lock is in werking.	Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’.
De balk voor het vermogensniveau knippert.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
	Flex Bridge is in werking. Eén of meerdere delen van de werkende functiemodus niet afgedekt door de pan.	Plaats de pan op het juiste aantal gedeelten van de functiemodus die in werking is of wijzig de functiemodus. Zie ‘Flexibele inductiekookzone’.
E3 gaat aan.	De elektrische aansluiting is defect.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en controleer de aansluiting. Zie "Installatie".
E4 gaat aan.	De zonetemperatuursensor detecteert een te hoge of te lage temperatuur.	Laat de kookzone afkoelen of verhoog de omgevingstemperatuur tot boven 15 °C. Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst.
E7 gaat aan.	De koelventilator is geblokkeerd.	Zorg ervoor dat niets de ventilator blokkeert. Als de ventilator niet door iets wordt geblokkeerd en het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de erkende servicedienst.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.
Kookgerei warmt langer dan 5 minuten op.	De onderkant van het kookgerei is niet geschikt voor inductie.	Gebruik kookgerei met een geschikte bodem (plat, magnetisch). Zie 'Aanwijzingen en tips'.
Opwarmen duurt lang.	Pan is te klein en ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.	Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat kan geen verbinding maken met het draadloze netwerk.	De router blokkeert nieuwe WLAN-deelnemers.	Zorg ervoor dat de router nieuwe deelnemers toelaat. Start de router zo nodig opnieuw op.
	De draadloze verbinding in de kookplaat is niet geactiveerd.	Activeer de wifi. Raadpleeg "Vóór het eerste gebruik", Draadloze / app verbinding.
	De frequentie van de router is ingesteld op 5 GHz.	Wijzig de instellingen van de router naar 2,4 GHz of 2,4+5 GHz. Als de router een frequentie van slechts 5 GHz ondersteunt, kan de kookplaat niet worden aangesloten.
	Het draadloze netwerksignaal is zwak.	Verplaats de router dichter naar de kookplaat. Gebruik zo nodig een wifi-repeater om het signaal te versterken.
Je kunt de kookplaat niet vinden in de WLAN-netwerklijst in de -instellingen.	De kookplaat is al gekoppeld aan het netwerk, maar is mogelijk niet zichtbaar.	De verbinding van de kookplaat met het draadloze netwerk verbreken. Raadpleeg “Voor het eerste gebruik”, Draadloze / app verbinding.
Een hogere kookstand is niet beschikbaar.	Stroommanagement werkt en vermindert het maximale vermogen.	Raadpleeg “Dagelijks gebruik”, Stroommanagement.
Bezig met koken-functie start niet.	De lasermarkering op de Voedselsensor tip is niet volledig ondergedompeld in vloeistof. Het water is te warm. De Voedselsensor is niet opgeladen.	Voeg meer water toe aan de pan. Gebruik water op kamertemperatuur. Laad de Voedselsensor op voordat u het kookproces start.
Bezig met koken-functie werkt niet goed.	De temperatuurmeting is onnauwkeurig omdat de Voedselsensorr niet is gekalibreerd.	Kalibreer de Voedselsensor vóór het eerste kookproces.
Opwarmen met Panfrituren functie duurt lang.	Het kookgerei is te klein, te zwaar of de bodem is ongelijk.	Raadpleeg "Aanwijzingen en tips".

10.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Verstrek de gegevens van het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Is dit niet het geval, dan is het onderhoud door een servicemonteur of dealer niet gratis, ook niet tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra staat in het garantieboekje.

11. TECHNISCHE GEGEVENS

11.1 Typeplaatje

Model PI9000B80
Type 62 D5A 05 FA
Inductie

PNC 949 598 466 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Gemaakt in: Duitsland

Serienummer .....
AEG

7.35 kW

11.2 wifi verbinding

wifi frequentie	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Boost [W]	Boost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Middenachter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210
Flexibel inductie-kookgebied	2300	3200	10	minimaal 105

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht en kookresultaat kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in de tabel). Gebruik geen kookgerei dat groter is dan de diameter van de kookzone.

11.4 Voedselsensor technische specificaties

Voedselsensor is goedgekeurd voor gebruik in contact met levensmiddelen.

Werkfrequentie	2400 - 2483,5 MHz
Maximaal zendvermogen	7 dBm
Temperatuurbereik	0 - 200°C
Meetcyclus	2 sec

12. ENERGIEVERBRUIK

12.1 Productinformatie volgens (EU) Nr. 66/2014

Modelnummer		PI9000B80
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal kookzones		3
Aantal kookgebieden		1
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Middenachter Rechtsvoor Rechtsachter	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm

Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied	Links	L 45.8 cm W 21.4 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Middenachter Rechtsvoor Rechtsachter	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking)	Links	191.1 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-2.

12.2 Optimalisatietips

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

12.3 Informatie-eisen volgens (EU) Nr. 2023/826

Stroomverbruik in uit-modus	0.5 W
Stroomverbruik in door netwerk verbonden stand-by	2.0 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	2 min

Apparaat getest volgens: EN 50564, EN IEC 63474.

Raadpleeg het hoofdstuk "Vóór het eerste gebruik" voor richtlijnen over het in- en uitschakelen van de draadloze netwerkverbinding.

13. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.

Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 102
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 104
3. INSTALLATION..... 107
4. PRODUCT DESCRIPTION..... 110
5. BEFORE FIRST USE..... 112
6. DAILY USE..... 114
7. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA..... 123
8. HINTS AND TIPS..... 125
9. CARE AND CLEANING..... 126
10. TROUBLESHOOTING..... 127
11. TECHNICAL DATA..... 131
12. ENERGY EFFICIENCY..... 132
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 133

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

⚠ **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot

cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  – Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  – Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

⚠ WARNING!
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

2.3 Use

⚠ WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock.

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

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion.

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

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Food sensor

⚠ WARNING!

Risk of injury and burns.

- Use the Food sensor according to its purpose. Do not use it to open or lift anything.
- Use only the Food sensor recommended for the hob, one at a time.
- Do not use it when it is malfunctioning or damaged.
- Do not use the Food sensor in the oven or microwave.
- Make sure that the Food sensor is always inside the food or liquid, up to the minimum level mark.
- Clean the Food sensor before and after each use. Be careful, the tip of the Food sensor is pointed.
- Use only neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Do not wash the Food sensor in the dishwasher. The silicone handle may discolour, which has no effect on how the Food sensor operates.
- Use the original packaging to store and charge the Food sensor.
- Make sure that the Food sensor is cool, clean, and dry before placing it into the charger.
- Store the Food sensor in a safe, dry place out of the reach of children.

2.5 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.

2.6 Service

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

2.7 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number .....

3.2 Built-in hobs

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

3.3 Connection cable

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

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

⚠ CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

⚠ CAUTION!

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

⚠ CAUTION!

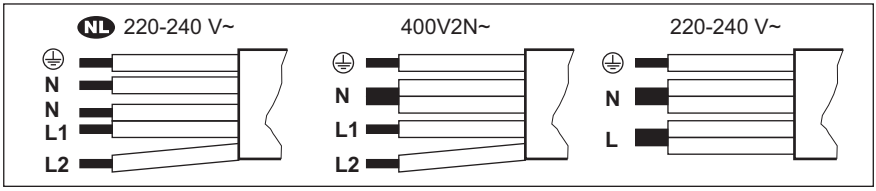
Do not connect the cable without cable end sleeve.

One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black, brown and blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown, black and blue cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).
5. Connect the ends of two blue cables.
6. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).

Two-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).



NL 220 - 240 V~		Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² or 3x4 mm²	
⏚	Green - yellow	⏚	Green - yellow	⏚	Green - yellow
N	Blue and blue	N	Blue and blue	N	Blue and blue
L1	Black	L1	Black	L	Black and brown
L2	Brown	L2	Brown		

3.4 Attaching the seal - Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

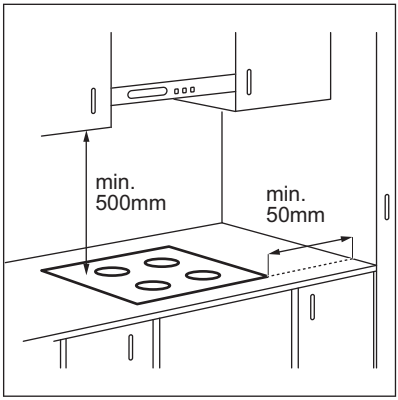
After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.5 Attaching the seal - On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

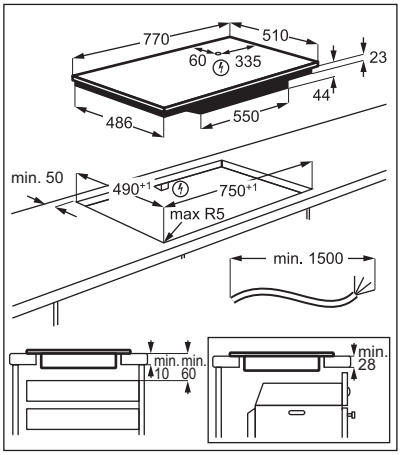
3.6 Assembly

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

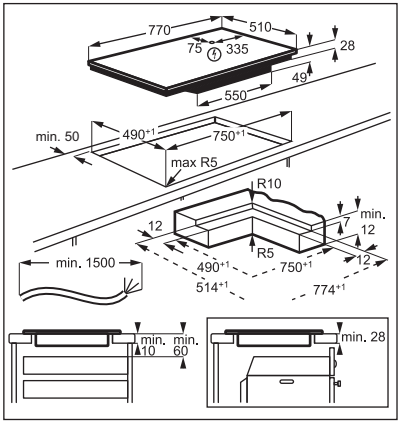


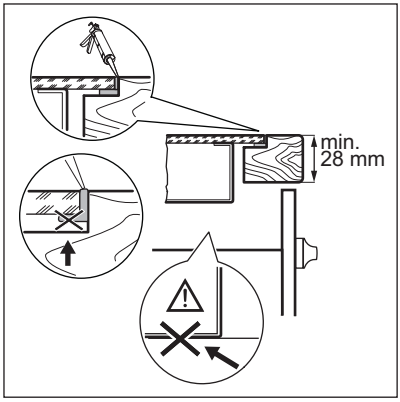
If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRATED INSTALLATION





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

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

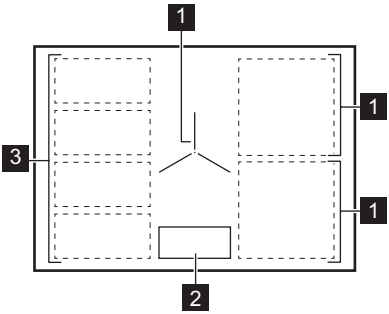
Find the video tutorial "How to install your AEG induction hob flush installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

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

How to install your AEG induction hob flush installation

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout

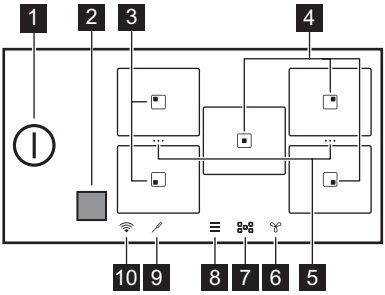


1 Induction cooking zone
2 Control panel
3 Flexible induction cooking area consisting of four sections

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

4.2 Control panel layout

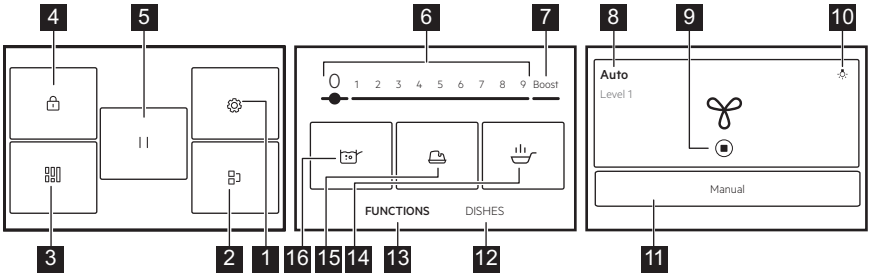
Main view



	Symbol	Description
1	⏻	To activate and deactivate the hob.
2	■	Window of the Hob²Hood infrared signal communicator. Do not cover it.
3	▣	Zone with Pan-frying and Boiling functions.
4	▣	Zone with Boiling function.
5	•••	A shortcut for Bridge. To merge two side cooking zones to create one cooking area or to split the merged zones. A shortcut for Flex Bridge. To switch between the three available modes: Standard / Big Bridge / Max Bridge. The function combines two cooking zones into segments.
6		To set the hood functions.
7		To open the zone overview.

	Symbol	Description
8		To open the Menu.
9		The Food sensor indicator.
10		The WiFi indicator.

Expanded view



The list of functions may vary depending on the software version.

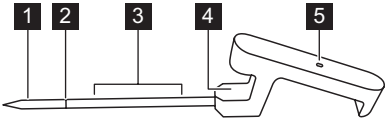
	Symbol	Description
1		Settings. To open the settings of the hob.
2		Bridge. To connect two side cooking zones so that they operate as one.
3		Flex Bridge. To switch between the three available modes: Standard / Big Bridge / Max Bridge. The function combines two cooking zones into segments.
4		Lock. To lock / unlock the control panel.
5		Pause. To set all cooking zones that operate to the lowest heat setting.
6	1 - 9	To set a heat setting.
7	Boost	To activate the maximum heat setting.
8	Manual / Auto	To show the current setting of the hood fan.
9		To stop / restart the hood.
10		To turn the hood light on or off.
11	Manual / Auto	To switch to the manual or auto mode of the hood.
12	Dishes	To select preset automatic programs for different types of food.
13	FUNCTIONS	To select automatic programs for different methods of cooking.
14		Pan-frying. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.

	Symbol	Description
15		Melting. To melt different products, e.g. chocolate or butter.
16		Boiling. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

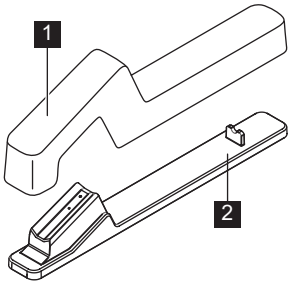
Display navigation

Symbol	Description
OK	To confirm the selection or setting.
X	To close the pop-up window.
	To collapse / expand the instructions on the display.
	To activate / deactivate the option.
	To go back / forward one level in the Menu.

4.3 Food sensor



1 Measurement point
2 Minimum level mark
3 Recommended immersion range (for liquids)
4 Hook for placing the Food sensor on the rim
5 Control light

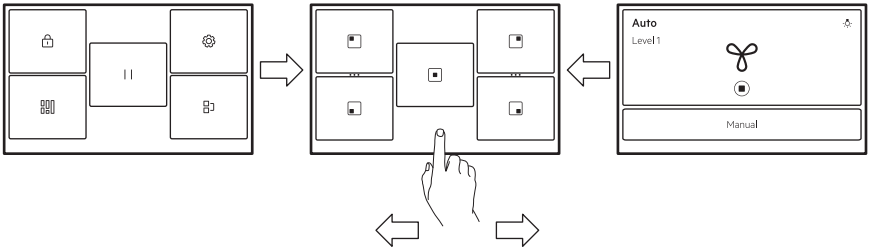


1 Cover
2 Charging station

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Navigating the display



To navigate between the screens, tap on the symbols on the bottom of the display. You can also swipe to the left to manage the settings for Hob²Hood or to the right to reach the Menu.

If the display does not immediately react, make sure you are touching the centre of the chosen symbol / option or try to press it a bit longer.

5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Brightness, Volume and Key tones.

You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".

5.3 FlexPower

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

Originally the appliance works at the highest possible power level. You can change the maximum power if the installation does not support the full power.

If the power level is lower than 2000 W, you cannot activate any automatic programs (Dishes or FUNCTIONS).

1. Switch on the hob.
2. Make sure that all cooking zones are deactivated.
3. Touch ☰ on the display to open the Menu.
4. Select Settings > Setup > FlexPower and choose the appropriate power level.
5. Touch 〈 or X. Follow the instructions on the display to confirm your selection.

⚠ CAUTION!

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

5.4 Wireless / app connection

In order to use the app the hob has to be connected to the wireless network. WiFi is on by default.

1. Touch ☰.
2. Select Settings > Connections > WiFi.
3. Touch the slider to activate WiFi.

The hob is now ready to connect to the wireless network and with the app.

4. Touch CONNECT.
5. Download the app. Scan the QR code located on the back cover of the user manual or download the app directly from the app store.
6. Open the app and register to get an account.
7. Add a new appliance.
8. Follow the instructions in the app to complete the connection process.

Changing / deactivating the network connection

To disconnect the hob from your home network:

1. Touch ☰.
2. Select Settings > Connections > WiFi:
   - To disconnect from your wireless network touch DISCONNECT.
   - To deactivate WiFi touch the slider .

To connect the hob to the new wireless network refer to "Wireless / app connection" above.

5.5 Food sensor pairing and calibrating

Your hob is not paired with the Food sensor upon delivery. Pair it before the first use or when you replace it with a new one.

To ensure accurate temperatures, always calibrate the Food sensor after pairing.

1. Touch ☰.
2. Select Settings > Connections > Bluetooth.
3. Touch the slider  to activate Bluetooth.

The hob automatically finds the available accessories. If your Food sensor does not appear in the list, make sure it is charged. Then shake or double tap it until the light stars blinking.

4. Choose the Food sensor from the list and follow the instructions on the display to complete the pairing process.

After pairing, the display automatically shows the calibration screen.

5. Touch START and follow the instructions on the display to complete the calibration process.

If you do not calibrate the Food sensor in this step you can do it later. Enter Bluetooth settings again and select your Food sensor to continue setup.
To use all functions of the Food sensor, calibrate it first.

Food sensor reset / removing

At any point, you can reset the Food sensor or disconnect it from the hob.

1. Touch ☰.
2. Select Settings > Connections > Bluetooth.

The display shows the connected Food sensor.

3. Touch the Food sensor.
   - To calibrate the Food sensor again touch RESET.
   - To remove the Food sensor from the hob touch 🗑.

To connect the Food sensor again or add a new one refer to "Food sensor pairing and calibrating".

6. DAILY USE

> ⚠ **WARNING!**
> Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated.
- you do not set the heat setting after you activate the hob.
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The induction cooking zone deactivates automatically after 50 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and the hob deactivates.

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

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour

When you use Pan-frying the hob deactivates after 1.5 hours. For Melting the hob deactivates after 6 hours.

6.3 Pot detection

This feature detects if pots were placed on the cooking zones and deactivates the cooking zones if the cookware is no longer detectable.

- If you put cookware on a cooking zone first and then activate the hob, a grey bar appears on the overview of the corresponding cooking zone.
- The bar will not appear if there is no cookware on the cooking zone or the cookware cannot be detected due to its incorrect placement or unsuitable material.
- If you remove the cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the corresponding cooking zone overview will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate. To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones before the indicated timeout.

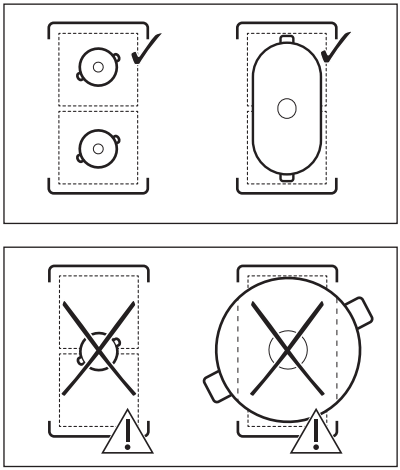
6.4 Using the cooking zones

Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.

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

To activate the cooking zone place the cookware in the centre of the cooking zone and touch the relevant zone symbol. The available programs appear on the display. Set the heat level or select one of the automatic functions. To get back to the main view touch X in the top right corner.

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

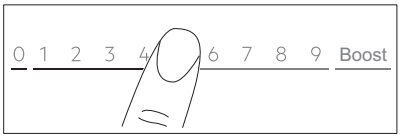


When other cooking zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power management".

6.5 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone and touch the relevant zone symbol.
3. Touch or slide your finger to set the heat setting.

The power level icons 1-9 become bigger and the bar below turns red to indicate the current power setting. When the power level is selected the screen changes to the expanded screen view.



You can also change the heat setting on the zone overview screen. To go to the zone overview screen, touch the centre of the expanded screen view. To change the heat level touch — or +. To open the expanded screen view, touch the power level.

6.6 Boost

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

1. Select the cooking zone.
2. Touch Boost to activate the function.

The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting to 0.

ⓘ

Boost does not work when:
- Bridge operates,
- Flex Bridge operates in Standard and Max Bridge modes,
- the power within one phase is insufficient (refer to "Power management").

ⓘ

For maximum duration values, refer to "Technical data".

6.7 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

⚠ **WARNING!**

As long as the indicator III / II / I is on, there is a risk of burns from residual heat.

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

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

III - continue cooking,

II - keep warm,

I - residual heat.

The indicator may also appear:
- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on a cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.8 Keep Warm mode

This function keeps food warm with the low temperature setting.

Keep Warm mode is available only when the cooking zone is still warm after the finished cooking process (with a visible residual heat icon) and the cookware remains on the zone. The function does not work with a cold cooking zone.

1. Touch to activate the Keep Warm mode.

The Keep Warm mode operates until turned off.

2. To stop the function touch ■ in the upper left corner of the display.

You can set a timer, if needed. Refer to "Timer options".

6.9 Timer options

ECO Timer

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

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

You can use this function when the cooking zone is activated. You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
2. Touch the zone symbol.
3. Touch .

The timer menu window appears on the display.

4. Tick the Stop zone box to activate the function.
5. Set the time.
6. Touch OK to confirm.

You can also choose X to cancel your selection.
You can change the ECO Timer settings during cooking: touch with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function, set the heat setting to **0**. Alternatively, touch with the timer value, touch X and confirm your choice when a pop-up window appears.

Timer

You can use this function when the cooking zone is activated.

The function has no effect on any other function operating concurrently.

1. Select any cooking zone.

The relevant slider appears on the display.

2. Touch .

The timer menu window appears on the display.

3. Untick the Stop zone box to activate the function.
4. Set the time.
5. Touch OK to confirm.

You can also choose X to cancel your selection.
You can change the Timer settings during cooking: touch with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function touch with the timer value, touch X and confirm your choice when a pop-up window appears.

6.10 / Bridge

The function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting. You can use it to cook with large cookware.

Cookware must cover the centres of both zones. If the cookware is located between the two centres, the function will not be activated.

1. Place the cookware on the cooking zones.
2. Touch >Bridge. You can also use the shortcut visible in the zone overview.
3. Set the heat setting.

To deactivate the function, touch the shortcut . The cooking zones resume operating independently.

6.11 Pause

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

You cannot activate the function if any automatic program (Dishes or FUNCTIONS) is running.

When the function operates only and RESUME can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions. When the timer function ends, tap anywhere on the screen to stop the acoustic signal.

1. Touch ☰ to open the Menu.
2. Touch ⏸ to activate the function.

The heat setting is lowered to ♨ (Keep Warm mode) and the fan speed level in Manual mode is lowered to 1.
To deactivate the function touch RESUME.

The previous heat settings will be restored.

6.12 🔒 Lock

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

1. Set the heat setting.
2. Touch ☰ to open the Menu.
3. Touch 🔒 to activate the function.

To deactivate the function, press and hold UNLOCK for 4 seconds.

ⓘ

When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.13 Child lock

This function prevents an accidental operation of the hob.

1. Touch ☰ to open the Menu.
2. Select Settings **>** Options **>** Child lock.
3. Turn the switch on and touch the letters E-U-O in the alphabetical order to activate the function.

To deactivate the function turn the switch off.

It may take some time for the function to work after activation.

6.14 Food sensor general info

The Food sensor is a wireless temperature probe. You can use it to adjust cooking parameters to different types of food and maintain them throughout the cooking process. The Food sensor works also as a thermometer, which helps you monitor the temperature of the food or liquid while cooking. You can activate Food sensor for Dishes and FUNCTIONS, as well as manual cooking.

The Food sensor connects to the hob via Bluetooth and is rechargeable. According to the norm: EN 60335 the Food sensor should be charged using only the charging station and power adapter included in the package. One minute of charging provides up to 8 hours of operation.

The colour of the light indicates the Food sensor behaviour:
- Red - charging
- Red blinking - alarm / low battery
- Green - fully charged
- Blue - connecting

The measurement point is located halfway between the tip and the minimum level mark. Insert the Food sensor in the food at least up to the minimum level mark. Place the Food sensor on the rim of the pot or pan by the hook. Only the metal part of the food sensor can contact food and liquid. If it falls into a liquid, carefully remove it using a suitable tool.

Tips for liquids

- Immerse the Food sensor in the liquid 2-5 cm above the minimum level mark to get the best cooking results.
- Use a lid to save time and energy. Tick the Use lid box.

Tips for solid foods

- Follow the instructions on the display to correctly place the Food sensor in the food for the best cooking results.
- Insert the Food sensor in the thickest part of the food.
- Make sure the Food sensor is firmly inserted in the food.
- For meat / fish with a thickness of 2 - 3 cm, the tip of the Food sensor should reach the bottom of the pan.
- Remove the Food sensor before turning the piece of food over, if necessary, then put it back in.
- When using a plancha, make sure the handle of the Food sensor stays outside of its surface.

6.15 Cooking with Food sensor

Make sure the Food sensor is connected, calibrated, and charged before you start cooking. Refer to "Before first use".

When using automatic programs such as "FUNCTIONS" or "Dishes", use the Food sensor as an additional aid to measure, set, and adjust the target temperature of the cooking zone specified for each dish or cooking method. Refer to "FUNCTIONS" and "Dishes".

1. Choose the function or type of food from the Menu.
2. Touch ⁄ in the top right corner of the display to set or adjust the target temperature.
   - You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings. To deactivate the pop-up window permanently, check ☐ before you activate the function.
   - For some functions there are sustainable tips available on the display.
   - For Pan-frying, you can change the default heat level. For some dishes you can check the core temperature of the food if you use the Food sensor.
   - Some of the options start with preheating. You can trace the progress on the control bar.
   - For most of the options, e.g. SousVide and Poach, you can change the default temperature.
   - You can change the default cooking time or set your own. Only for SousVide the minimum cooking time is pre-defined.
3. Follow the instructions in the pop-up windows.
4. Once the set time is up and / or the target temperature has been reached, an acoustic signal sounds and a notification appears. To close the window, touch OK.

Thermometer

When cooking manually, you can use the Food sensor as a thermometer to measure the temperature of the dish and to notify you when the target temperature has been reached.

1. Open the slider for the cooking zone and set the heat setting.
2. Touch ⁄ in the top right corner of the display.

Follow the instructions on the display.

3. Set the target temperature of the dish.

The current temperature as measured by Food sensor is now visible in the right corner of the display. Tap again to adjust the target temperature, if needed.

4. Once the cooking zone reaches the target temperature, an acoustic signal sounds and a notification appears.

6.16 FUNCTIONS: Pan-frying

This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.

> ⚠ **CAUTION!**
>
> Use only cold cookware.
> Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pan without oil / fat on one of the cooking zones on the left side. You can combine the four sections into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area using Flex Bridge.
2. Select FUNCTIONS > Pan-frying.
3. Connect the Food sensor, if needed.

Touch ⁄ to adjust the temperature.

4. Choose a frying level.

Preheating starts.

5. Set a timer function, if needed.

The timer starts immediately.
Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. You can put oil and food inside the pan now. To close the window and start frying touch OK. To stop the function manually touch 0 on the control bar.

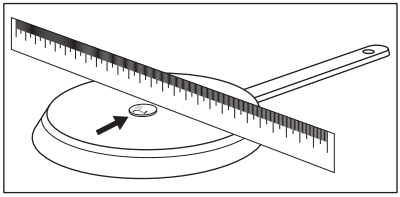
Hints and tips:

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

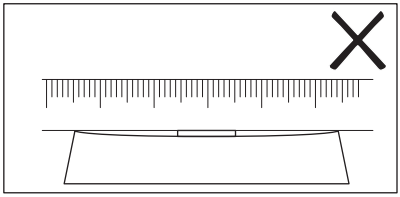
Correct pans for Pan-frying function

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

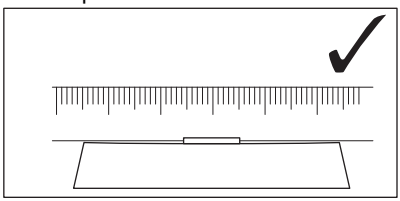
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



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



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



6.17 FUNCTIONS: Boiling

This function adjusts the heat setting level automatically so that water does not boil over once it reaches the boiling point.

Boiling function requires the Food sensor to work.

> **⚠ CAUTION!**
>
> Do not use the function with empty cookware. Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pot filled with water on the cooking zone. The liquid has to fully cover the minimum level mark on the Food sensor.
2. Select FUNCTIONS > Boiling.
3. Connect the Food sensor.
4. Set a timer function, if needed.

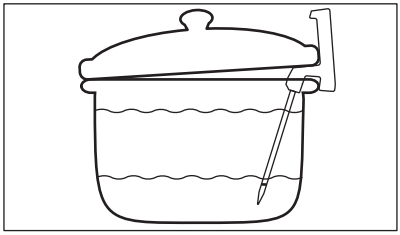
The timer starts immediately.

5. To stop the function manually touch ⏹ in the upper left corner of the display.

Once the boiling point has been reached, the hob automatically reduces the heat setting level.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- Charge the Food sensor before cooking.
- Calibrate the Food sensor before use to determine the exact boiling point.
- Fill the pot with cold or room-temperature water. The minimum liquid level must fully cover the minimum level mark on the Food sensor.The maximum liquid level leaves at least 4 cm of space below the pot rim.



- Add salt once the boiling point has been reached if needed.
- Use a lid to save energy. Be careful when you remove it.

6.18 FUNCTIONS: Melting

You can use this function to melt products, e.g. chocolate or butter.

⚠ CAUTION!

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

1. Place cookware on the cooking zone.
2. Select FUNCTIONS > Melting.
3. Set a timer function, if needed.
4. Touch OK.

To stop the function manually touch ■ in the upper left corner of the display.

6.19 Dishes

This function helps you prepare different foods using preset programs dedicated to specific food categories. The availability of programs depends on the cooking zone.

⚠ CAUTION!

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

1. Place cookware on the cooking zone. You can use a single cooking zone or connect two side zones using Bridge. You can combine the four sections into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area using Flex Bridge.
2. Select Dishes.
3. Select the food type.
4. Connect the Food sensor, if needed.

Touch to adjust the temperature.

5. Set a timer function, if needed.
6. Follow the instructions on the display.

Depending on the food type and the selected program you can set and modify details, e.g. level of doneness, level of heat for frying, etc.

Hints and tips:

- The most often cooked dishes are automatically added to the list of Most cooked.
- You can manually add programs to the list of Favourites ♡.
- You can hide certain programs by touching 🗑. To restore the programs, go to Settings > Setup > Dishes.

6.20 Hob²Hood

It is an automatic function which connects the hob to a suitable hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined and adjusted automatically based on the mode setting and the temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan manually from the hob or the hood itself.

ⓘ

If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob will be deactivated. To reactivate the function, turn both appliances off and on again.

ⓘ

In some hoods the function might be disabled by default. In such cases, activate the function first on the hood, then on the hob. For more information refer to the hood user manual.

Setting the automatic fan mode

To set the hood to an automatic mode, choose between the following set fan speeds: Mode 2 - Mode 6. The hood reacts whenever you operate the hob. You can set the hob to activate only the light by selecting Mode 1.

1. Touch ☰.
2. Select Settings > Hob²Hood.
3. Turn a switch on to activate the hood.

All automatic modes appear as a list.

4. Choose the mode.
5. Touch X or 〈 to save the selection and leave.

To check the current fan speed level, touch . The fan speed level is visible in the top left corner of the display. To turn off the fan, touch ■. To turn on the fan, touch ▶.

Automatic modes	Automatic light	Boiling[1]	Frying[2]
		Fan speed	
OFF	Off	-	-

Automatic modes	Auto-matic light	Boiling[1]	Frying[2]
		Fan speed	
Mode 1	On	-	-
Mode 2[3]	On	1	1
Mode 3	On	-	1
Mode 4	On	1	1
Mode 5	On	1	2
Mode 6	On	2	3

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

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

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

Setting the manual fan mode

You can adjust the fan speed level manually.

1. Touch .
2. Touch Manual.

A control bar appears with the current fan speed.

3. Touch or slide your finger to set the fan speed level.

To activate the maximum fan speed level touch Boost. The fan runs in Boost mode for a certain time. After that time the fan speed level automatically changes to 3. To deactivate Boost manually, press 0.

Hood light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so, set the automatic mode to Mode 1 - Mode 6. You can also manually activate or deactivate the light on the hood.

Activating the light manually

1. Touch .
2. Touch to turn on the light.

To turn off the light touch again.

6.21 Language

1. Touch to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language.
3. Choose the language from the list.

To save the selection touch X or 〈. Then choose YES in the pop-up window.

If you chose the wrong language, touch > . A list appears. Select the first option from the top on the left, then the first option from the top on the left (alternatively, the second option from the top on the right, depending on the software version). Scroll down to choose the correct language from the list. When the pop-up window appears, choose the option on the right.

6.22 Key tones / Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.

You can also choose the volume level.

1. Touch on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key tones / Volume.
3. Choose the appropriate option.

The setting is saved automatically.

6.23 Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 5 brightness levels, 1 is the lowest and 5 is the highest.

1. Touch to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Brightness.
3. Choose the appropriate level.

The setting is saved automatically.

6.24 Power management

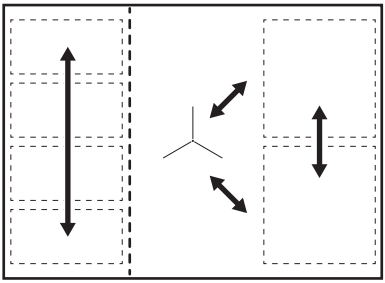
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum

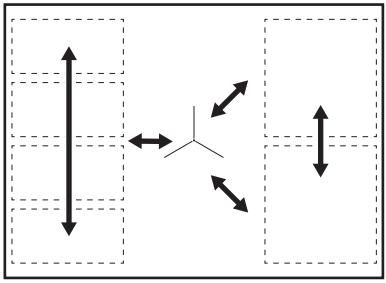
electricity loading of 3680 W. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.

- The heat setting of the cooking zone selected first (or a cooking zone using FUNCTIONS or Dishes) is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- The colour of the control bar shows the available heat setting options:
  - red - the current heat setting,
  - white - the maximum available heat setting,
  - light grey - the unavailable heat setting (Power management operates).
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



If total power of the hob is limited (1500 W - 6000 W) the function distributes the available power between all cooking zones. Refer to chapter "Before first use" > "FlexPower".



7. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 / ···Flex Bridge

The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area. You can choose the combination of the sections by selecting the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes available: Standard, Big Bridge, and Max Bridge.

1. Place the cookware on the cooking zones.
2. Touch ☰ > Flex Bridge. You can also use the shortcut ··· visible in the zone overview.
3. Select the mode that best fits the size of your cookware.
4. Set a heat setting.

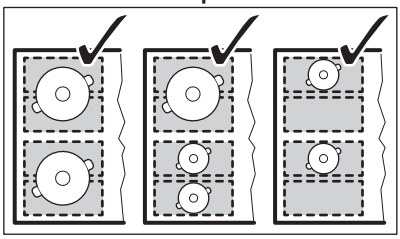
ⓘ

You can set different heat settings for each separate area created by a given mode.

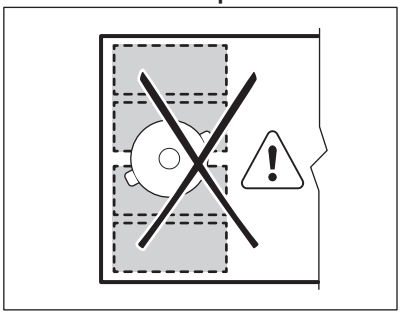
7.2 Flex Bridge standard mode

This mode combines the sections into two cooking areas of the same size. The two areas operate like independent cooking zones.

Correct cookware position:



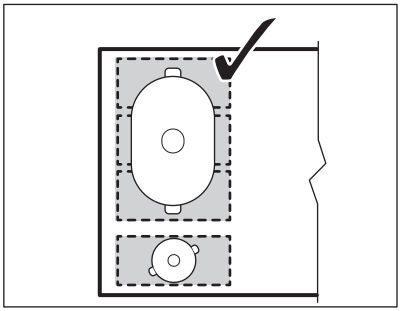
Incorrect cookware position:



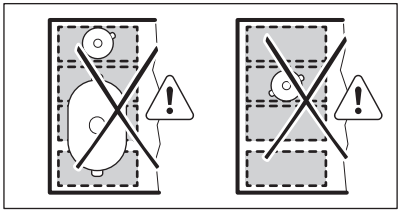
7.3 Flex Bridge Big Bridge mode

This mode combines the three rear sections into one cooking area. The single front section operates like an independent cooking zone.

Correct cookware position:



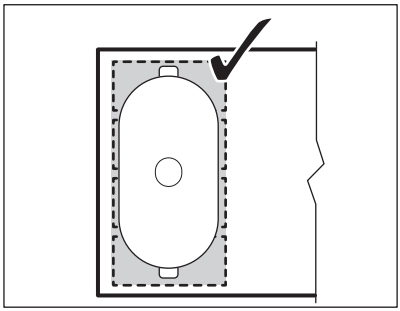
Incorrect cookware position:



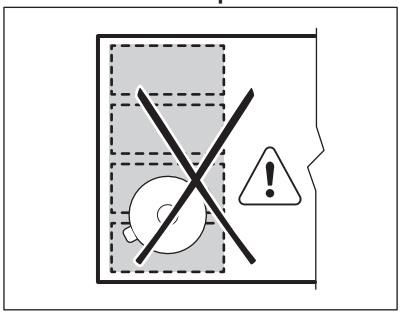
7.4 Flex Bridge Max Bridge mode

This mode combines all sections to form one large cooking area. You can use it to cook with a large pan or a plancha.

Correct cookware position:



Incorrect cookware position:



8. HINTS AND TIPS

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Cookware

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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For Pan-frying function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

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

Cookware is suitable for an induction hob if:

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

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
  - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
  - For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

ⓘ
Refer to "Technical data".

8.2 Noises during operation

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

Cookware-related noises:

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

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs, cookware is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

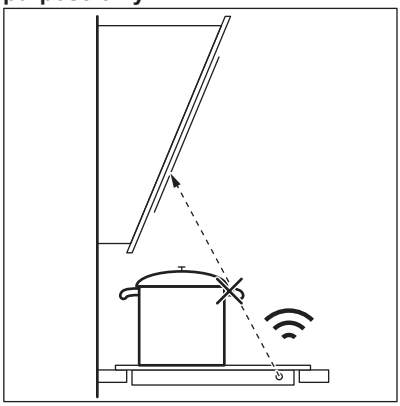
8.3 Hints and tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.

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

The hood pictured below is for illustration purpose only.



ⓘ

Keep the window of the Hob²Hood infrared signal communicator clean.

ⓘ

Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function
To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

9. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

9.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

⚠ **WARNING!**

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

ⓘ

The printing on the flexible induction cooking area may become dirty or change its colour as an effect of moving the cookware. You can clean the area in the described way.

9.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.

- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

9.3 Cleaning the Food sensor

- Clean the Food sensor before first use.
- Use only neutral detergents.
- Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- Do not wash the Food sensor in the dishwasher.
- The plastic handle may discolour, which has no effect on how the Food sensor operates.

10. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
The display does not react to the touch.	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⏻.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.

Problem	Possible cause	Remedy
After you activate automatic programs (Dishes or FUNCTIONS), the hob starts heating up, stops, and then starts again.	This is a safety check to ensure that the Food sensor is in a pot for which automatic programs (Dishes or FUNCTIONS) was activated.	It is a normal procedure, it does not indicate any malfunction.
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
	The FlexPower level is too low.	Change the maximum power in the Menu. Refer to "Before first use".
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
The Food sensor is no responding or the display shows that the Food sensor is not found.	The Food sensoris discharged or the Bluetooth is not set.	Charge the Food sensor. Connect the Food sensor with the hob via the Bluetooth. Refer to "Food sensor pairing and calibrating".
The display shows the temperature of water is higher than 100°C.	You did not calibrate the Food sensor or you did it incorrectly.	Calibrate the Food sensor again. Refer to "Food sensor pairing and calibrating".
	You put too much salt in the water.	Do not salt boiling water.
	Other appliances work at the same frequency and disturb the connection.	Remove any appliances that may disturb the connection. Refer to "Technical Data".
Temperature of the food is different than expected.	The Food sensor is inserted incorrectly.	Make sure the measurement point is situated in the thickest part of the food. Refer to "Daily use".
The red light on the Food sensor blinking.	TheFood sensor is discharged or damaged.	Charge the Food sensor. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
The hob detects significant temperature jumps.	You added some water or changed the pot while cooking.	Avoid adding water or changing the pot after a function starts.
	The heat in the pot did not spread evenly, especially for thick liquids.	Stir the food frequently.
The pot gets too hot or the food is overdone too quickly.	You used a pot which is too small.	Use pots whose sizes are appropriate for a given cooking zone. Refer to "Technical data".
You cannot activate a function.	Another function is running on the same cooking zone, which prevents the activation.	Stop the function before you activate another.
Automatic programs (Dishes or FUNCTIONS) or SousVide stops.	At the beginning of a cooking session the temperature of the liquid inside the pot is higher than 40 °C. The cookware in use is hot.	Use only cold liquids. Do not preheat the cookware.
Hob²Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Hob²Hood screen is not visible.	Hob²Hood is turned off in the settings.	Go to settings/Hob²Hood and activate the function.

Problem	Possible cause	Remedy
Hob²Hood operates, but only the light is on.	You activated Mode 1.	Change the mode to Mode 1 - Mode 6or wait until the automatic mode starts.
Hob²Hood Modes 1 - 6 operate, but the light is off.	There might be a problem with the light bulb.	Contact an Authorised Service Centre.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language was set.	You changed the language by mistake.	Follow the instruction in "Daily use", "Language" to change the wrong language.
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in a wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with a diameter applicable to the activated function or function mode. Use cookware with a diameter smaller than 160 mm on a single section of the flexible induction cooking area. Refer to "Flexible induction cooking area".
A cooking zone deactivates.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".
and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
E - U - O appears.	Child lock operates.	Refer to "Daily use".
The power level bar blinks.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	Flex Bridge operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by the cookware.	Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
E3 comes on.	The electrical connection is faulty.	Disconnect the hob from the mains and check the connection. Refer to "Installation".
E4 comes on.	The zone temperature sensor detects a too high or too low temperature.	Let the cooking zone cool down or raise the ambient temperature above 15°C. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.

Problem	Possible cause	Remedy
E7 comes on.	The cooling fan is blocked.	Make sure that nothing is blocking the fan. If the fan is not blocked by anything and the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
Cookware heats up longer than 5 min.	The bottom of the cookware is not induction compatible.	Use cookware with a suitable bottom (flat, magnetic). Refer to "Hints and tips".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
Hob cannot connect to the wireless network.	The router blocks new WLAN participants.	Make sure that the router allows new participants. Restart the router, if needed.
	The wireless connection in the hob is not activated.	Activate the WiFi. Refer to "Before first use", Wireless / app connection.
	The frequency of the router is set to 5 GHz.	Change the settings of the router to 2,4 GHz or 2,4+5 GHz. If the router supports only 5 GHz frequency, the hob cannot be connected.
	The wireless network signal is weak.	Move the router closer to the hob. Use a WiFi repeater to boost the signal, if needed.
You cannot find the hob in the WLAN network list in the app settings.	The hob is already linked to the network but might not be visible.	Disconnect the hob from the network. Refer to "Before first use", Wireless / app connection.
A higher heat setting is not available.	Power management operates and reduces the maximum power.	Refer to "Daily use", Power management.
Boiling function does not start.	The laser mark on the Food sensor tip is not fully submerged in liquid. The water is too warm. The Food sensor is not charged.	Add more water to the pot. Use room-temperature water. Charge the Food sensor before starting the cooking process.
Boiling function operates incorrectly.	The temperature reading is inaccurate because the Food sensorr is not calibrated.	Calibrate the Food sensor before the first cooking process.
Heating up with Pan-frying function takes a long time.	Cookware is too small, too heavy or the bottom is uneven.	Refer to "Hints and tips".

10.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and

Authorised Service Centres are in the service book.

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model PI9000B80
Typ 62 D5A 05 FA
Induction
Serial number .....
AEG

PNC 949 598 466 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW

11.2 WiFi connection

WiFi frequency	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Boost [W]	Boost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Middle rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210
Flexible induction cooking area	2300	3200	10	minimum 105

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

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

11.4 Food sensor technical specifications

Food sensor is approved for use in contact with food.

Working frequency	2400 - 2483,5 MHz
Maximum transmit power	7 dBm
Temperature range	0 - 200°C
Measurement cycle	2 sec

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

Model identification		PI9000B80
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		3
Number of cooking areas		1
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle rear Right front Right rear	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 45.8 cm W 21.4 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle rear Right front Right rear	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	191.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

12.2 Optimization tips

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

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

12.3 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.5 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Appliance tested according to: EN 50564, EN IEC 63474.

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....134
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ....137
3. INSTALLATION....140
4. DESCRIPTION DU PRODUIT....143
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....145
6. UTILISATION QUOTIDIENNE....147
7. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE....158
8. CONSEILS....159
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....161
10. DÉPANNAGE....162
11. DONNÉES TECHNIQUES....167
12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE....168
13. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES....169

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec l'application dédiée.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et

couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de

dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours

ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Sonde de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.

- Utilisez la Sonde de cuisson pour effectuer les tâches pour lesquelles elle est conçue. Ne l'utilisez pas pour ouvrir ou soulever d'autres objets.
- Utilisez uniquement la Sonde de cuisson recommandée pour la table de cuisson, une à la fois.
- Ne l'utilisez pas si elle montre des signes de dysfonctionnement ou de dommages.
- N'utilisez pas la Sonde de cuisson dans le four ou le micro-ondes.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson reste toujours à l'intérieur de l'aliment ou du liquide jusqu'au repère du niveau minimal.
- Nettoyer la Sonde de cuisson avant et après chaque utilisation. Attention, l'extrémité de la Sonde de cuisson est pointue
- Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges abrasives, de solvants ou d'objets métalliques. Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle. Le manche en silicone peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.
- Utilisez l'emballage d'origine pour ranger et recharger la Sonde de cuisson.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est froide, propre et sèche avant de la placer dans le chargeur.
- Rangez la Sonde de cuisson dans un endroit sûr et sec, hors de la portée des enfants.

2.5 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.7 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

⚠ ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

⚠ ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

⚠ ATTENTION!

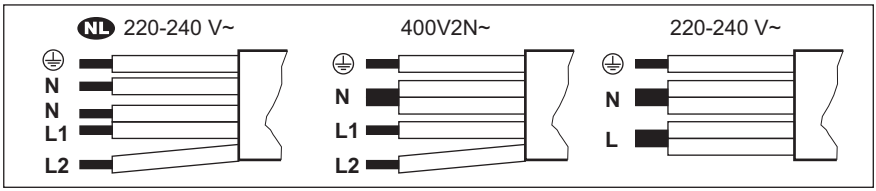
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

Raccordement biphasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



NL 220 - 240 V~		Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²	
⏚	Vert - jaune	⏚	Vert - jaune	⏚	Vert - jaune
N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu
L1	Noir	L1	Noir	L	Noir et marron
L2	Marron	L2	Marron		

3.4 Installation du joint - Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

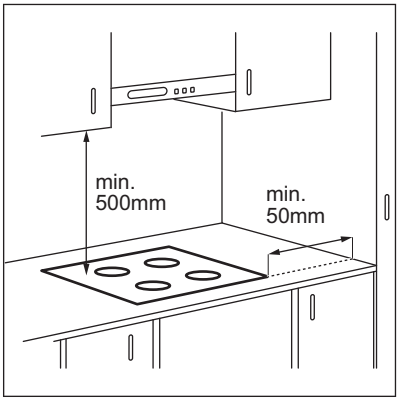
Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.5 Installation du joint - Installation superposée

1. Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
2. Fixez le joint d'étanchéité 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

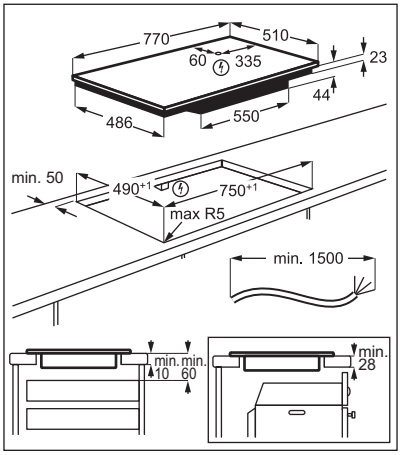
3.6 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.

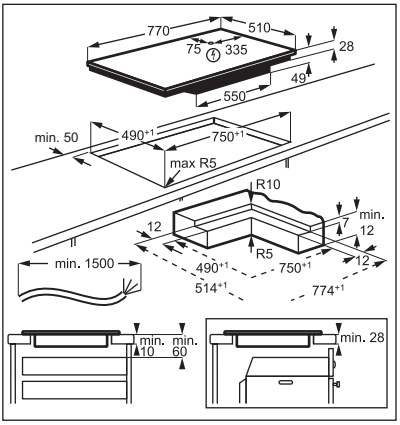


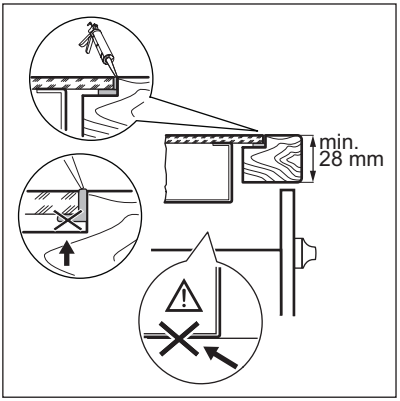
Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE





Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

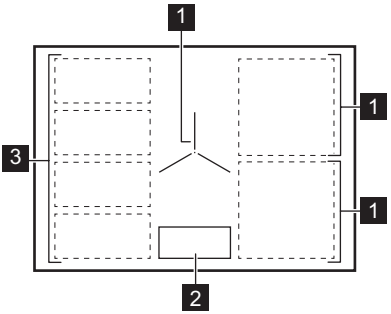
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation affleurante » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG
induction hob flush installation

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



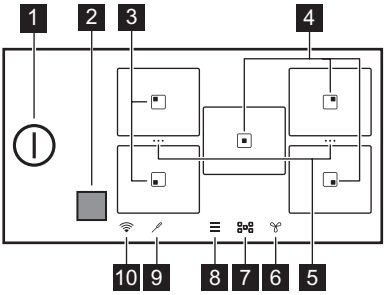
1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande
3 La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections

ⓘ

Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

4.2 Configuration du bandeau de commande

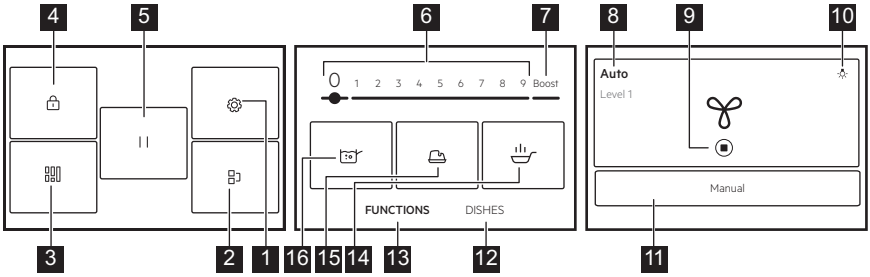
Vue principale



	Symbole	Description
1	⏻	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	■	Fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood. Ne la couvrez pas.
3	▣	Zone avec fonctions Poêlée et Cuisson.
4	▣	Zone avec fonction Cuisson.
5	•••	Un raccourci pour Bridge. Pour fusionner deux zones de cuisson latérales afin de créer une zone de cuisson ou de diviser les zones fusionnées. Un raccourci pour Flex Bridge. Pour basculer entre les trois modes disponibles : Standard/Big Bridge/Max Bridge. La fonction combine deux zones de cuisson en segments.
6		Pour régler les fonctions de la hotte.

	Symbole	Description
7		Pour ouvrir la vue d'ensemble de la zone.
8		Pour ouvrir le Menu.
9		Le voyant Sonde de cuisson.
10		Le voyant WiFi.

Réglages



La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

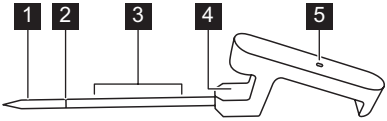
	Symbole	Description
1		Configurations. Pour ouvrir les réglages de la table de cuisson.
2		Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule.
3		Flex Bridge. Pour basculer entre les trois modes disponibles : Standard/Big Bridge/Max Bridge. La fonction combine deux zones de cuisson en segments.
4		Lock. Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
5		Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
6	1 - 9	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
7	Boost	Pour activer le niveau de cuisson maximum.
8	Manuel / Auto	Pour afficher le réglage actuel du ventilateur de la hotte.
9		Pour arrêter/redémarrer la hotte.
10		Pour allumer et éteindre la lumière de la hotte.
11	Manuel / Auto	Pour passer en mode manuel ou automatique de la hotte.
12	Plats	Pour sélectionner des programmes automatiques prédéfinis pour différents types d'aliments.

	Symbole	Description
13	FONCTIONS	Pour sélectionner des programmes automatiques pour différentes méthodes de cuisson.
14		Poêlée. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments.
15		Fondre. Pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre.
16		Cuisson. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

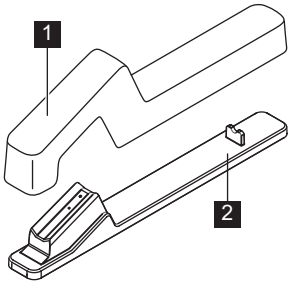
Navigation dans l'affichage

Symbole	Description
OK	Pour confirmer une sélection ou un réglage.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
	Pour réduire/développer les instructions à l'écran.
	Pour activer/désactiver l'option.
〈〉	Pour avancer/reculer d'un niveau dans le Menu.

4.3 Sonde de cuisson



1 Point de mesure
2 Marque de niveau minimum
3 Plage d'immersion recommandée (pour les liquides)
4 Crochet pour placer la Sonde de cuisson sur le bord
5 Voyant de commande



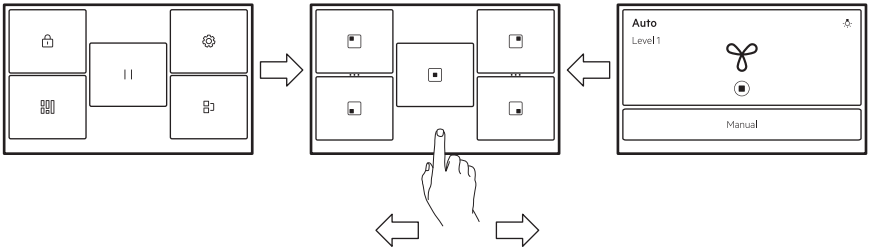
1 Carter
2 Station de recharge

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Navigation dans l'affichage



Pour naviguer entre les écrans, appuyez sur les symboles en bas de l'écran. Vous pouvez également faire glisser vers la gauche pour gérer les configurations de Hob²Hood ou vers la droite pour atteindre le Menu.

ⓘ

Si l'affichage ne réagit pas immédiatement, assurez-vous de toucher le centre du symbole/de l'option choisi ou essayez de l'appuyer un peu plus longtemps.

5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la plaque de cuisson à l'alimentation secteur, vous devez régler la Langue, la Affichage Luminosité, le Volume et le Son touches.

Vous pouvez modifier le paramètre dans Menu > Configurations > Configuration. Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».

5.3 FlexPower

FlexPower définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Lorsque l'appareil vous est livré, sa puissance est réglée à son plus haut niveau. Vous pouvez modifier la puissance maximale si votre installation ne supporte pas la pleine puissance.

ⓘ

Si le niveau de puissance est inférieur à 2 000 W, vous ne pouvez activer aucun programme automatique (Plats ou FONCTIONS).

1. Allumez la table de cuisson.
2. Vérifiez que toutes les zones de cuisson sont désactivées.
3. Appuyez sur ☰ sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
4. Sélectionnez Configurations > Configuration > FlexPower et choisissez le niveau de puissance adapté.
5. Appuyez sur 〈 ou X. Suivez les instructions affichées pour confirmer votre sélection.

⚠ **ATTENTION!**

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

5.4 Connexion sans fil / application

Pour utiliser l'application, la plaque de cuisson doit être connectée au réseau sans fil. WiFi est activé(e) par défaut.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez Configurations > Connections > WiFi.
3. Appuyez sur le curseur pour activer WiFi.

La plaque de cuisson est maintenant prête à se connecter au réseau sans fil et à l'application.

4. Appuyez sur CONNECTER.
5. Téléchargez l'application. Scannez le code QR situé au dos du manuel de

l'utilisateur ou téléchargez l'application directement depuis l'App Store.
6. Ouvrez l'application et inscrivez-vous pour obtenir un compte.
7. Ajoutez un nouvel appareil.
8. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus de connexion.

Modification/désactivation de la connexion réseau

Pour déconnecter la plaque de cuisson de votre réseau domestique :

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez Configurations > Connections > WiFi :
   - Pour vous déconnecter de votre réseau sans fil, appuyez sur DÉCONNECTER.
   - Pour désactiver le WiFi, appuyez sur le curseur .

Pour connecter la plaque de cuisson au nouveau réseau sans fil, reportez-vous à la section « Connexion sans fil/application » ci-dessus.

5.5 Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson

Votre plaque de cuisson n'est pas associée à la Sonde de cuisson à la livraison. Appairez-la avant la première utilisation ou lorsque vous la remplacez par une nouvelle.

Pour garantir des températures précises, étalonnez toujours la Sonde de cuisson après l'appairage.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez Configurations > Connections > Bluetooth.
3. Appuyez sur le curseur  pour activer Bluetooth.

La plaque de cuisson trouve automatiquement les accessoires disponibles. Si votre Sonde de cuisson n'apparaît pas dans la liste, assurez-vous qu'elle est chargée. Ensuite, secouez-la ou tapotez-le deux fois jusqu'à ce que le voyant commence à clignoter.

4. Choisissez la Sonde de cuisson dans la liste et suivez les instructions sur l'écran pour terminer le processus d'appariement.

Après l'appairage, l'écran d'étalonnage s'affiche automatiquement.

5. Appuyez sur START et suivez les instructions à l'écran pour terminer le processus d'étalonnage.

Si vous n'étalonnez pas la Sonde de cuisson à cette étape, vous pouvez le faire plus tard. Entrez à nouveau les configurations Bluetooth et sélectionnez votre Sonde de cuisson pour continuer la configuration. Pour utiliser toutes les fonctions de la Sonde de cuisson, étalonnez-la d'abord.

Réinitialisation / suppression de la Sonde de cuisson

À tout moment, vous pouvez réinitialiser la Sonde de cuisson ou la déconnecter de la plaque de cuisson.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez Configurations > Connections > Bluetooth.

L'écran affiche la Sonde de cuisson connectée.

3. Appuyez sur Sonde de cuisson.
   - Pour étalonner à nouveau la Sonde de cuisson, appuyez sur RÉINITIALISER.
   - Pour supprimer la Sonde de cuisson de la plaque de cuisson, appuyez sur 🗑.

Pour connecter à nouveau la Sonde de cuisson ou en ajouter une nouvelle, reportez-vous à « Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson ».

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

6.2 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la plaque de cuisson.
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. La zone de cuisson à induction se désactive automatiquement au bout de 50 secondes.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure

ⓘ

Lorsque vous utilisez la fonction Poêlée, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La plaque de cuisson s'éteint après 6 heures avec la fonction Fondre.

6.3 Détection de récipient

Cette fonction détecte si des récipients ont été placés sur les zones de cuisson et désactive les zones de cuisson si l'ustensile de cuisine n'est plus détectable.

- Si vous placez d'abord un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson, puis activez la table de cuisson, une barre grise apparaît sur la vue d'ensemble de la zone de cuisson correspondante.
- La barre ne s'affiche pas s'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou si l'ustensile ne peut pas être détecté en raison d'un mauvais positionnement ou d'un matériau inadapté.
- Si vous retirez l'ustensile d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, l'aperçu de la zone de cuisson correspondant commencera à clignoter. Si vous ne replacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement. Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile de cuisine sur les zones de cuisson avant le délai indiqué.

6.4 Utilisation des zones de cuisson

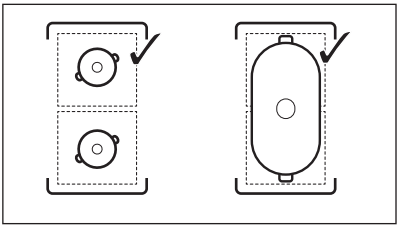
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

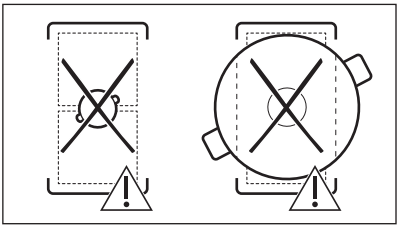
ⓘ

Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Pour activer la zone de cuisson, placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson et appuyez sur le symbole de la zone concernée. Les programmes disponibles s'affichent. Réglez le niveau de chaleur ou sélectionnez l'une des fonctions automatiques. Pour revenir à la vue principale, appuyez sur X dans le coin supérieur droit.

Les ustensiles de cuisine de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge.



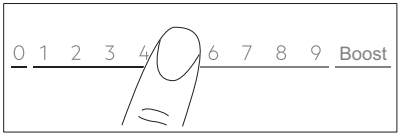


Lorsque d'autres zones de cuisson sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »

6.5 Réglages de la température

1. Activez la table de cuisson.
2. Placez la casserole sur la zone de cuisson sélectionnée et appuyez sur le symbole de zone correspondant.
3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson.

Les icônes de niveau de puissance 1-9 deviennent plus grandes et la barre ci-dessous devient rouge pour indiquer le réglage de puissance actuel. Lorsque le niveau de puissance est sélectionné, l'écran passe à la vue d'écran étendue.



Vous pouvez également modifier le niveau de cuisson à l'écran de présentation de la zone. Pour accéder à l'écran d'aperçu de la zone, appuyez sur le centre de la vue d'écran agrandie. Pour modifier le niveau de chaleur, appuyez sur — ou +. Pour ouvrir la vue d'écran agrandie, appuyez sur le niveau de puissance.

6.6 Boost

Cette fonction permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson uniquement pendant une durée limitée. Après ce temps, la zone de cuisson revient automatiquement au réglage du niveau de cuisson le plus élevé.

1. Sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyez sur Boost pour activer la fonction.

La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et remplacez le niveau de cuisson par 0.

ⓘ

Boost ne fonctionne pas lorsque :
- Bridge est activé,
- Flex Bridge fonctionne en modes Standard et Max Bridge,
- la puissance dans une phase est insuffisante (reportez-vous à « Gestionnaire de puissance »).

ⓘ

Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Données techniques ».

6.7 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Tant que l'indicateur IIII est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de

chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

III - poursuivre cuisson,

II - maintien au chaud,

I - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :
- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur une zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

6.8 Mode Maintien au chaud

Cette fonction maintient les aliments au chaud avec le réglage de température basse.

Mode Maintien au chaud est disponible uniquement lorsque la zone de cuisson est encore chaude après la fin du processus de cuisson (avec une icône de chaleur résiduelle visible) et que l'ustensile de cuisine reste sur la zone. La fonction n'est pas activée avec une zone de cuisson froide.

1. Appuyez sur pour activer le Mode Maintien au chaud.

Le Mode Maintien au chaud fonctionne jusqu'à ce qu'il soit éteint.

2. Pour arrêter la fonction, appuyez sur dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

Vous pouvez régler un minuteur, si nécessaire. Reportez-vous à la section « Options du minuteur ».

6.9 Réglages minuteur

ECO Timer

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant le signal de ECO Timer. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée. Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

1. Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
2. Touchez le symbole de la zone.
3. Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

4. Cochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
5. Réglez l'heure.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous pouvez également choisir X pour annuler votre sélection.
Vous pouvez modifier les réglages ECO Timer pendant la cuisson : appuyez sur avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.

Lorsque le minuteur est épuisé, un signal retentit et une fenêtre contextuelle apparaît. Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également appuyer sur à gauche de la valeur du minuteur, appuyer sur X à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.

Timer

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée.

La fonction n'a aucun effet sur toute autre fonction activée simultanément.

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.

Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.

2. Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

3. Décochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous pouvez également choisir X pour annuler votre sélection.
Vous pouvez modifier
les réglages Timer pendant la cuisson :

appuyez sur 🔔 avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.

Lorsque le minuteur est écoulé un signal retentit et , une fenêtre contextuelle apparaît . Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, Appuyez sur 🔔 avec la valeur du minuteur, appuyez sur X et confirmez votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle apparaît.

6.10 / ··· Bridge

Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands ustensiles de cuisine.

L'ustensile de cuisine doit couvrir les centres des deux zones. Si l'ustensile de cuisine se trouve entre les deux centres, la fonction ne s'active pas.

1. Posez un ustensile de cuisine sur les zones de cuisson.
2. Appuyez sur ☰ >Bridge. Vous pouvez également utiliser le raccourci ··· visible dans la vue d'ensemble de la zone.
3. Sélectionnez le niveau de cuisson.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur le raccourci ···. Les zones de cuisson reprennent leur fonctionnement de manière indépendante.

6.11 ⏸ Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour les zones de cuisson activées.

Vous ne pouvez pas activer la fonction si un programme automatique (Plats ou FONCTIONS) est en cours d'exécution.

Lorsque la fonction fonctionne, seuls les symboles ⏻ et REPRENDRE peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur le bandeau de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur. Lorsque la fonction minuterie se termine, appuyez n'importe où à l'écran pour arrêter le signal sonore.

1. Appuyez sur ☰ pour ouvrir le Menu.
2. Appuyez sur ⏸ pour activer la fonction.

Le niveau de cuisson est abaissé à ♨ (Mode Maintien au chaud) et le niveau de vitesse du ventilateur en mode Manuel est abaissé à 1. Pour désactiver la fonction, appuyez sur REPRENDRE.

Les réglages de chauffage précédents seront restaurés.

6.12 🔒 Lock

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson.

1. Sélectionnez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur ☰ pour ouvrir le Menu.
3. Appuyez sur 🔒 pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur DÉVERROUILLER et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes.

> ⓘ
> Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

6.13 Child Lock

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

1. Appuyez sur ☰ pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations **>** Options **>** Child Lock.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres E-U-O dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, éteignez l'interrupteur.

Le démarrage de la fonction peut prendre un certain temps après l'activation.

6.14 Informations générales sur la Sonde de cuisson

La Sonde de cuisson est une sonde de température sans fil. Vous pouvez l'utiliser pour ajuster les paramètres de cuisson à différents types d'aliments et les maintenir tout au long du processus de cuisson. La Sonde de cuisson fait office de thermomètre pour vous aider à surveiller la température des aliments ou du liquide durant la cuisson. Vous pouvez activer la Sonde de cuisson pour les Plats et les FONCTIONS, ainsi que pour la cuisson manuelle.

La Sonde de cuisson se connecte à la plaque de cuisson via Bluetooth et est rechargeable. Selon la norme : EN 60335 la Sonde de cuisson doit être rechargée uniquement à l'aide de la station de recharge et de l'adaptateur secteur inclus dans l'emballage. Une minute de recharge permet jusqu'à 8 heures de fonctionnement.

La couleur du voyant indique le comportement de la Sonde de cuisson :
- Rouge - recharge
- Rouge clignotant - alarme / batterie faible
- Vert - complètement chargée
- Bleu - connexion

Le point de mesure se trouve à mi-chemin entre l'extrémité et le repère du niveau minimum. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Placez la Sonde de cuisson sur le bord de la casserole ou du plat par le crochet. Seule la partie métallique de la sonde de cuisson peut entrer en contact avec les aliments et les liquides. Si elle tombe dans un liquide, retirez-la avec précaution à l'aide d'un outil approprié.

Conseils pour les liquides

- Immergez la Sonde de cuisson dans le liquide 2-5 cm au-dessus du repère de niveau minimum pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Utilisez le couvercle pour économiser du temps et de l'énergie. Cochez la case Utiliser le couvercle.

Conseils pour les aliments solides

- Suivez les instructions sur l'écran pour placer correctement la Sonde de cuisson dans les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Insérez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est insérée fermement dans l'aliment.
- Pour la viande / le poisson d'une épaisseur de 2 à 3 cm, la pointe de la Sonde de cuisson doit toucher le fond de la poêle.
- Retirez la Sonde de cuisson avant de retourner le morceau d'aliment, si nécessaire, puis remettez-la en place.
- Lorsque vous utilisez une plancha, assurez-vous que le manche de la Sonde de cuisson reste du côté droit, à l'extérieur de la surface de la plancha.

6.15 Cuisson avec la Sonde de cuisson

Assurez-vous que la Sonde de cuisson est connectée, étalonnée et chargée avant de commencer la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

Lorsque vous utilisez des programmes automatiques tels que « FONCTIONS » ou « Plats », utilisez la Sonde de cuisson comme aide supplémentaire pour mesurer, régler et ajuster la température cible de la zone de cuisson spécifiée pour chaque plat ou méthode de cuisson. Reportez-vous aux sections « FONCTIONS » et « Plats ».

1. Choisissez la fonction ou le type d'aliment dans le menu.
2. Appuyez sur ⟋ dans le coin supérieur droit de l'écran pour régler ou ajuster la température cible.
   - Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les configurations par défaut.
     Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez ☐ avant d'activer la fonction.

- Pour certaines fonctions, des conseils durables sont disponibles à l'écran.
- Pour Poêlée, vous pouvez modifier le niveau de chaleur par défaut. Pour certains plats, vous pouvez vérifier la température à cœur des aliments en utilisant la Sonde de cuisson.
- Certaines options démarrent par un préchauffage. Vous pouvez suivre la progression sur le bandeau de sélection.
- Pour la plupart des options, par ex. Sous Vide et Pocher, vous pouvez changer la température par défaut.
- Vous pouvez modifier la durée par défaut ou sélectionner la vôtre. Seulement pour la fonction Sous Vide, le temps de cuisson minimum est prédéfini.

3. Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle.
4. Une fois la durée réglée et/ou la température cible atteinte, un signal sonore retentit et une notification apparaît. Pour fermer la fenêtre, touchez OK.

Thermomètre

Lorsque vous cuisinez manuellement, vous pouvez utiliser la Sonde de cuisson comme thermomètre pour mesurer la température du plat et vous avertir lorsque la température cible a été atteinte.

1. Ouvrez le curseur de la zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur dans le coin supérieur droit de l'écran.

Suivez les instructions qui s'affichent.

3. Réglez la température cible du plat.

La température actuelle mesurée par la Sonde de cuisson est maintenant visible dans le coin droit de l'écran. Appuyez à nouveau pour ajuster la température cible, si nécessaire.

4. Une fois que la zone de cuisson atteint la température cible, un signal sonore retentit et une notification apparaît.

6.16 FONCTIONS: Poêlée

Cette fonction vous permet de régler le niveau de chauffe approprié pour faire frire vos aliments. La table de cuisson ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson.
Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun réglage manuel de la température n'est nécessaire.

> **⚠ ATTENTION!**
>
> Utilisez uniquement des récipients froids. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une poêle sans huile/graisse sur l'une des zones de cuisson sur le côté gauche. Vous pouvez combiner les quatre sections en deux zones de cuisson de différentes tailles, ou en une seule grande zone de cuisson à l'aide de Flex Bridge.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Poêlée.
3. Connectez la Sonde de cuisson, si nécessaire.

Appuyez sur pour régler la température.

4. Choisissez un niveau de friture.

Début de préchauffage :

5. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Le minuteur démarre immédiatement. Lorsque le plat atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre pop-up apparaît. Vous pouvez à présent mettre de l'huile et des aliments dans la poêle. Pour fermer la fenêtre et commencer à frire, appuyez sur OK. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection.

Conseils :

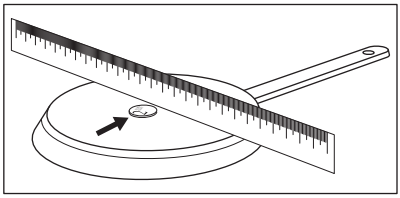
- Suivez les instructions à l'écran pour savoir quand retourner les aliments ou pour régler le niveau de chaleur.
- Vous pouvez modifier le niveau de chauffe par défaut, si besoin.
- Pour les morceaux d'aliments épais ou les pommes de terre crues, utilisez un couvercle pendant les 10 premières minutes de friture.
- Les casseroles lourdes peuvent prendre plus de temps à chauffer.
- Utilisez les poêles stratifiées avec des niveaux bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.

- N’utilisez pas d’ustensiles de cuisson en émail. Ils peuvent surchauffer et s’endommager.

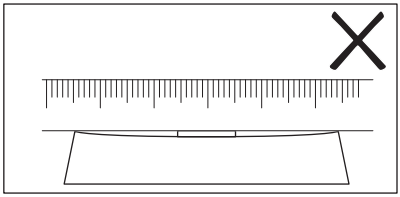
Récipients adaptés à la fonction Poêlée

N'utilisez que des poêles à fond plat. Pour vérifier si la casserole est adaptée :

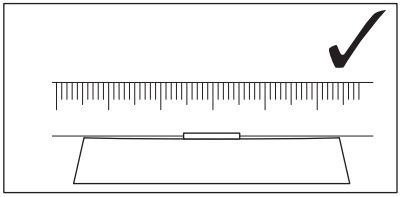
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d’euro (ou toute pièce d’épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



a. La casserole est inadaptée si vous pouvez placer la pièce entre la règle et la casserole.



b. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.



6.17 FONCTIONS: Cuisson

Cette fonction ajuste automatiquement le niveau de cuisson pour que l’eau ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

La fonction Cuisson nécessite le fonctionnement de la Sonde de cuisson.

⚠ ATTENTION!

N’utilisez pas cette fonction avec un récipient vide. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une casserole remplie d'eau sur la zone de cuisson. Le liquide doit couvrir complètement le repère de niveau minimum sur la Sonde de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Cuisson.
3. Connectez la Sonde de cuisson.
4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

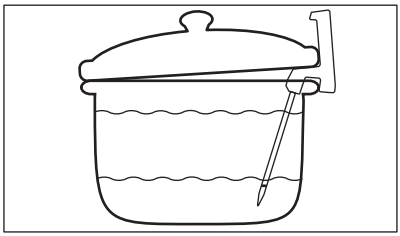
Le minuteur démarre immédiatement.

5. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur ⏹ dans le coin supérieur gauche de l’écran.

Une fois le point d'ébullition atteint, la table de cuisson réduit automatiquement le niveau de cuisson.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l’eau et cuire des pommes de terre.
- Chargez la Sonde de cuisson avant de cuisiner.
- Étalonnez la Sonde de cuisson avant utilisation pour déterminer le point d’ébullition exact.
- Remplissez le réservoir d’eau froide ou à température ambiante. Le niveau de liquide minimum doit couvrir entièrement le repère de niveau minimum sur la Sonde de cuisson. Le niveau de liquide maximum laisse au moins 4 cm d’espace sous le bord du réservoir.



- Si nécessaire, ajoutez du sel une fois que le point d’ébullition est atteint.

- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie. Faites attention lorsque vous la retirez.

6.18 FONCTIONS : Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre des produits comme du chocolat ou du beurre.

⚠ ATTENTION!

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Fondre.
3. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
4. Appuyez sur OK.

Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur ⏹ dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

6.19 Plats

Cette fonction vous aide à préparer différents aliments à l'aide de programmes prédéfinis dédiés à des catégories d'aliments spécifiques. La disponibilité des programmes dépend de la zone de cuisson.

⚠ ATTENTION!

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter deux zones latérales en utilisant Bridge. Vous pouvez combiner les quatre sections en deux zones de cuisson de différentes tailles, ou en une seule grande zone de cuisson à l'aide de Flex Bridge.
2. Sélectionnez Plats.
3. Sélectionnez le type d'aliment.
4. Connectez la Sonde de cuisson, si nécessaire.

Appuyez sur pour régler la température.

5. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
6. Suivez les instructions qui s'affichent.

En fonction du type d'aliment et du programme sélectionné, vous pouvez définir et modifier les détails, par exemple le niveau de cuisson, le niveau de chaleur pour la friture, etc.

Conseils :

- Les plats les plus souvent cuits sont automatiquement ajoutés à la liste des Les plus préparés.
- Vous pouvez ajouter manuellement des programmes à la liste de Mes programmes ♡.
- Vous pouvez masquer certains programmes en appuyant sur 🗑. Pour restaurer les programmes, allez dans Configurations > Configuration > Plats.

6.20 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique permettant de relier la table de cuisson à une hotte appropriée. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie et adaptée automatiquement en fonction du réglage du mode et la température de l'ustensile de cuisine le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson et la hotte elle-même.

ⓘ

Si vous changez la vitesse de ventilateur de la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson sera désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez et rallumez les deux appareils.

ⓘ

Sur certaines hottes, la fonction peut être désactivée par défaut. Dans ce cas, activez d'abord la fonction sur la hotte, puis sur la table de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Réglage du mode de ventilation automatique

Pour régler la hotte en mode automatique, choisissez l'une des vitesses de ventilateur suivantes : Mode 2 - Mode 6. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer uniquement l'éclairage en sélectionnant le mode 1.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez Configurations > Hob²Hood.
3. Allumez un interrupteur pour activer la hotte.

Tous les modes automatiques apparaissent sous forme de liste.

4. Choisissez le mode.
5. Appuyez sur X ou 〈 pour enregistrer la sélection et quitter.

Pour vérifier le niveau de vitesse actuel du ventilateur, appuyez sur ✂. Le niveau de vitesse du ventilateur est visible dans le coin supérieur gauche de l'écran. Pour éteindre le ventilateur, appuyez sur ⏹. Pour allumer le ventilateur, appuyez sur ▶.

Modes automatiques	Éclairage automatique	Ébullition[1]	Friture[2]
		Vitesse du ventilateur	
OFF	Désactivez	-	-
Mode 1	En fonctionnement	-	-
Mode 2[3]	En fonctionnement	1	1
Mode 3	En fonctionnement	-	1
Mode 4	En fonctionnement	1	1
Mode 5	En fonctionnement	1	2
Mode 6	En fonctionnement	2	3

[1] La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et définit la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

[2] La table de cuisson détecte le processus de friture et définit la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

[3] Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

Réglage du mode de ventilation manuel

Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur manuellement.

1. Appuyez sur ✂.
2. Appuyez sur Manuel.

Une barre de contrôle apparaît avec la vitesse actuelle du ventilateur.

3. Touchez ou faites glisser votre doigt pour régler le niveau de vitesse du ventilateur.

Pour activer le niveau de vitesse maximum du ventilateur, appuyez sur Boost. Le ventilateur fonctionne
en mode Boost pendant un certain temps. Après ce laps de temps, le niveau de vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Pour désactiver Boost manuellement, appuyez sur 0.

Éclairage de la hotte

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur Mode 1 - Mode 6. Vous pouvez également activer ou désactiver manuellement la lumière de la hotte.

Activer l'éclairage manuellement

1. Appuyez sur ✂.
2. Appuyez sur ☼ pour allumer la lumière.

Pour mettre éteindre la lumière, appuyez à nouveau sur .

6.21 Langue

1. Appuyez sur pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Langue.
3. Choisissez la langue dans la liste.

Pour enregistrer la sélection, appuyez sur X ou . Puis choisissez OUI dans la fenêtre contextuelle.

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur > . Une liste s'affiche. Sélectionnez la première option en haut à gauche, puis la première option en haut à gauche (la deuxième option peut également être située en haut à droite, selon la version du logiciel). Faites défiler vers le bas pour choisir la langue appropriée dans la liste. Lorsque la fenêtre contextuelle apparaît, choisissez l'option à droite.

6.22 Son touches / Volume

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.

Vous pouvez également choisir le niveau de volume.

1. Appuyez sur sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Son touches/Volume.
3. Choisissez l'option appropriée.

Le paramètre est enregistré automatiquement.

6.23 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 5des niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 5 le plus élevé.

1. Appuyez sur pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité.
3. Choisissez le niveau approprié.

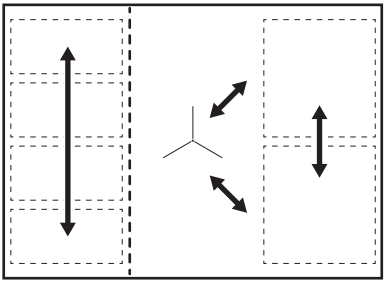
Le paramètre est enregistré automatiquement.

6.24 Gestionnaire de puissance

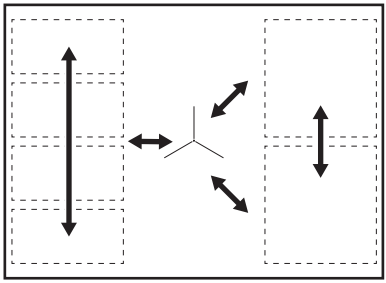
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier (ou d'une zone de cuisson utilisant FONCTIONS ou Plats) est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson selon l'ordre de sélection.
- La couleur du bandeau de commande indique les options de réglage de la température disponibles :
  - rouge - le niveau de cuisson actuel.
  - blanc - le niveau de cuisson maximum disponible,
  - gris clair - le niveau de cuisson indisponible (fonctionnement de Gestionnaire de puissance).
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



Si la puissance totale de la table de cuisson est limitée (1500 W - 6000 W), la fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation > FlexPower ».



7. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 / ⋯Flex Bridge

La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être combinées en deux zones de cuisson de taille différente, ou en une grande zone de cuisson. Vous choisissez la combinaison des sections en sélectionnant le mode correspondant à la taille de l'ustensile que vous souhaitez utiliser. Trois modes sont disponibles : Standard, Big Bridge et Max Bridge.

1. Posez un ustensile de cuisine sur les zones de cuisson.
2. Appuyez sur > Flex Bridge. Vous pouvez également utiliser le raccourci ⋯ visible dans la vue d'ensemble de la zone.
3. Sélectionnez le mode qui correspond le mieux à la taille de votre récipient.
4. Sélectionnez un niveau de cuisson.

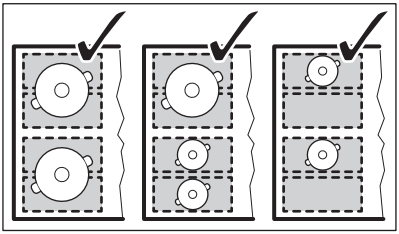
ⓘ

Vous pouvez définir différents niveaux de cuisson pour chaque zone distincte créée par un mode donné.

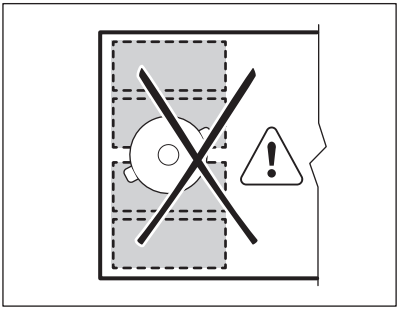
7.2 Mode Standard Flex Bridge

Ce mode combine les sections en deux zones de cuisson de même dimension. Les deux zones fonctionnent comme des zones de cuisson indépendantes.

Bonne position de l'ustensile de cuisine :



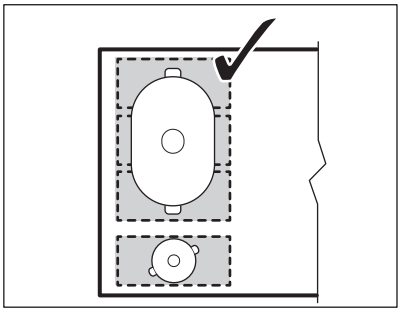
Mauvaise position de l'ustensile :



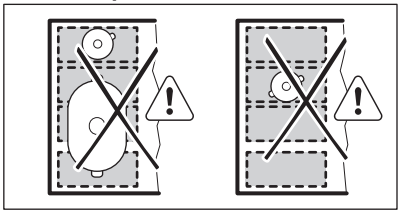
7.3 Flex Bridge Mode Big Bridge

Ce mode combine les trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant unique fonctionne comme une zone de cuisson indépendante.

Bonne position de l'ustensile de cuisine :



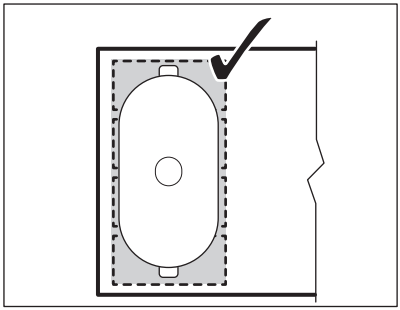
Mauvaise position de l'ustensile :



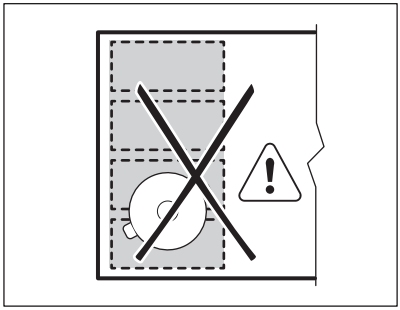
7.4 Flex Bridge Mode Max Bridge

Ce mode combine toutes les sections pour former une grande zone de cuisson. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec une grande casserole ou une plancha.

Bonne position de l'ustensile de cuisine :



Mauvaise position de l'ustensile :



8. CONSEILS

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Récipients de cuisson

> ⓘ
>
> Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Pour la fonction Poêlée, n'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre , car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
  - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoivent qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
  - Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».

8.2 Bruits pendant le fonctionnement

ⓘ

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

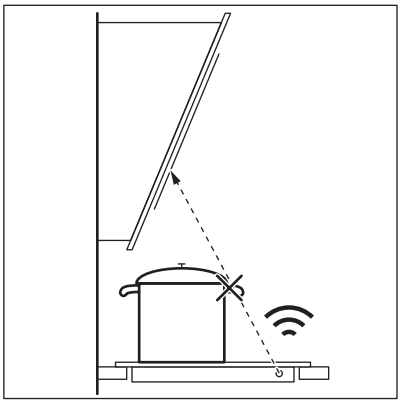
- cliquetis : une commutation électrique se produit, l'ustensile de cuisine est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

8.3 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.



ⓘ

Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood reste propre.

ⓘ

D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob²Hood est actif.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood
Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

ⓘ

L'imprimé sur la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur à force de déplacer les récipients. Vous pouvez nettoyer la zone de la manière décrite.

9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi :**traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une

solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9.3 Nettoyage de la Sonde de cuisson

- Nettoyez la Sonde de cuisson avant la première utilisation.
- Utilisez uniquement des produits de lavage neutres.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges abrasives, de solvants ou d'objets métalliques.
- Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle.
- Le manche en plastique peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.

10. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'affichage ne répond pas au toucher.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.	Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Après avoir activé les programmes automatiques (Plats ou FONCTIONS), la plaque de cuisson commence à chauffer, s'arrête, puis redémarre.	Il s'agit d'un contrôle de sécurité pour s'assurer que la Sonde de cuisson est dans un récipient pour lequel des programmes automatiques (Plats ou FONCTIONS) ont été activés.	C'est une procédure normale qui n'indique aucun dysfonctionnement.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
	Le niveau FlexPower est trop faible.	Changez la puissance maximale dans le Menu. Reportez-vous à « Avant la première utilisation ».
Les touches sensitives deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
La Sonde de cuisson ne répond pas ou l'affichage indique que la Sonde de cuisson est introuvable.	La Sonde de cuisson est déchargée ou la Bluetooth n'est pas réglée.	Chargez la Sonde de cuisson. Connectez la Sonde de cuisson à la plaque de cuisson via le Bluetooth. Reportez-vous à la section « Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson ».
L'affichage indique que la température de l'eau est supérieure à 100 °C.	Vous n'avez pas calibré la Sonde de cuisson ou l'avez mal calibrée.	Calibrez de nouveau la Sonde de cuisson. Reportez-vous à la section « Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson ».
	Vous avez mis trop de sel dans l'eau.	Ne salez pas l'eau en ébullition.
	D'autres appareils fonctionnent à la même fréquence et perturbent la connexion.	Retirez les appareils pouvant perturber la connexion. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
La température des aliments n'est pas celle attendue.	La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée.	Assurez-vous que le point de mesure se trouve dans la partie la plus épaisse des aliments. Reportez-vous à la section « Utilisation quotidienne ».
Le voyant rouge de la Sonde de cuisson clignote.	La Sonde de cuisson est déchargée ou endommagée.	Chargez la Sonde de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
La table de cuisson détecte des sauts significatifs de température.	Vous avez ajouté de l'eau ou changé le récipient en cours de cuisson.	Évitez d'ajouter de l'eau ou de changer de récipient après le départ de la fonction.

Problème	Cause possible	Solution
	La chaleur dans le récipient ne s'est pas répartie uniformément, en particulier dans les liquides épais.	Remuez fréquemment les aliments.
Le récipient devient trop chaud ou les aliments sont trop cuits, trop rapidement.	Vous avez utilisé un récipient trop petit.	Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
Vous ne pouvez pas activer une fonction.	Une autre fonction est activée sur la même zone de cuisson, ce qui empêche son activation.	Arrêtez la fonction avant d'en activer une autre.
Les programmes automatiques (Plats ou FONCTIONS) ou Sous Vide s'arrêtent.	Au début de la cuisson, la température du liquide à l'intérieur du récipient est supérieure à 40 °C. Le récipient utilisé est chaud.	Utilisez uniquement des liquides froids. Ne préchauffez pas le récipient.
Hob²Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
L'écran Hob²Hood n'est pas visible.	Hob²Hood est désactivé dans les réglages	Allez dans les paramètres/ Hob²Hood et activez la fonction.
Hob²Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le Mode 1.	Choisissez un mode entre Mode 1 et Mode 6 ou attendez que le mode automatique démarre.
Hob²HoodLes Modes 1 à 6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Suivez les instructions dans « Utilisation quotidienne », « Langue » pour changer la mauvaise langue.
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e).	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».

Problème	Cause possible	Solution
La zone de cuisson se désactive.	Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
🔒 et un message s'affichent.	Lock est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
E - U - O apparaît.	Child Lock est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La barre de niveau de puissance clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
	Flex Bridge est activé. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement activé, ou modifiez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
E3 s'affiche.	La branchement électrique est défectueuse.	Débranchez la table de cuisson du secteur et vérifiez la connexion. Reportez-vous au chapitre « Installation ».
E4 s'affiche.	Le capteur de température de zone détecte une température trop élevée ou trop basse.	Laissez la zone de cuisson refroidir ou augmentez la température ambiante au-dessus de 15 °C. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
E7 s'affiche.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous que rien ne bloque le ventilateur. Si rien ne bloque le ventilateur et que le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Le récipient chauffe plus de 5 min.	Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un ustensile de cuisine avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Problème	Cause possible	Solution
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
La table de cuisson ne peut pas se connecter au réseau sans fil.	Le routeur bloque les nouveaux utilisateurs du WLAN.	Assurez-vous que le routeur autorise les nouveaux utilisateurs. Redémarrez le routeur, si nécessaire.
	La connexion sans fil de la table de cuisson n'est pas activée.	Activez le WiFi. Reportez-vous à « Avant la première utilisation », Connexion sans fil/application.
	La fréquence du routeur est réglée sur 5 GHz.	Modifiez les réglages du routeur à 2,4 GHz ou 2,4+5 GHz. Si le routeur ne prend en charge que la fréquence 5 GHz, la table de cuisson ne peut pas être connectée.
	La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Rapprochez le routeur de la table de cuisson. Utilisez un répéteur WiFi pour augmenter le signal, si nécessaire.
Vous ne trouvez pas la plaque de cuisson dans la liste du réseau WLAN dans les configurations de l'application.	La table de cuisson est déjà reliée au réseau, mais elle n'est peut-être pas visible.	Déconnectez la table de cuisson du réseau. Reportez-vous à Avant la première utilisation, Connexion sans fil/application.
Un niveau de cuisson plus élevé n'est pas disponible.	Gestionnaire de puissance intervient et réduit la puissance maximale.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Gestionnaire de puissance.
La fonction Cuisson ne marche pas	Le repère laser sur l'extrémité de la Sonde de cuisson n'est pas complètement immergé dans le liquide. L'eau est trop chaude. La Sonde de cuisson n'est pas chargée.	Ajoutez plus d'eau dans la casserole. Utilisez de l'eau à température ambiante. Rechargez la Sonde de cuisson avant de commencer le processus de cuisson.
La fonction Cuisson ne fonctionne pas correctement.	Le relevé de température est inexact car la Sonde de cuisson n'est pas étalonnée.	Étalonnez la Sonde de cuisson avant la première utilisation.
Le chauffage avec la fonction Poêlée prend beaucoup de temps.	Les ustensiles de cuisine sont trop petits, trop lourds ou le fond est irrégulier.	Reportez-vous à la section « Conseils ».

10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations

concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le manuel d'entretien.

11. DONNÉES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle PI9000B80
Type 62 D5A 05 FA
Induction
Numéro de série .....
AEG

PNC 949 598 466 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW

11.2 Connexion WiFi

WiFi fréquence	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	Boost [W]	Boost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Arrière central	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 105

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

11.4 Sonde de cuisson caractéristiques techniques

La Sonde de cuisson est approuvée pour une utilisation en contact avec des aliments.

Fréquence de fonctionnement	2400 - 2483,5 MHz
Puissance de transmission maximale	7 dBm
Plage de températures	0 - 200°C
Cycle de mesure	2 sec

12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Identification du modèle		PI9000B80
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		3
Nombre de surfaces de cuisson		1
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière central Avant droite Arrière droite	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 45.8 cm l 21.4 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière central Avant droite Arrière droite	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	191.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.

12.2 Conseils d'optimisation

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

12.3 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0,5 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN IEC 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

13. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 170
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 173
3. MONTAGE..... 176
4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 179
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... 181
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 183
7. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE..... 194
8. HINWEISE UND TIPPS..... 195
9. REINIGUNG UND PFLEGE..... 197
10. FEHLERBEHEBUNG..... 198
11. TECHNISCHE DATEN..... 203
12. ENERGIEEFFIZIENZ..... 203
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 204

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und den mobilen Geräten mit der entsprechenden App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten

Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- WARNUNG: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden (auch die automatischen Garfunktionen). Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

⚠ WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

⚠ WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schranks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile

müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trennen Sie sofort das Kochfeld und prüfen Sie, ob die elektrische Verbindung und die Netzspannung korrekt sind.

2.3 Gebrauch

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und bringen Sie keine Lebensmittel direkt damit in Kontakt.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.

- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Temperatursensor

⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.

- Verwenden Sie den Temperatursensor zu dem ausdrücklich vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie ihn nicht zum Öffnen oder Anheben von Gegenständen.
- Verwenden Sie nur den für das Kochfeld empfohlenen Temperatursensor, und immer nur einen.
- Verwenden Sie ihn nicht, wenn er nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Temperatursensor nicht im Backofen oder in der Mikrowelle.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Temperatursensor stets bis zur Min.-Markierung in der Speise oder Flüssigkeit befindet.
- Reinigen Sie den Temperatursensor vor und nach jedem Gebrauch. Seien Sie vorsichtig, die Spitze des Temperatursensor ist spitz.
- Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler. Der Silikongriff kann sich verfärben. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionsweise des Temperatursensor.
- Verwenden Sie die Originalverpackung, um den Temperatursensor zu lagern und aufzuladen .
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor kühl, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn in das Ladegerät legen.
- Bewahren Sie den Temperatursensor an einem sicheren, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2.5 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.

2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.7 Entsorgung

⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F der Temperaturen von 90 °C oder mehr standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft ersetzt werden.

⚠ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft ausgeführt werden.

⚠ VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠ VORSICHT!

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

⚠ VORSICHT!

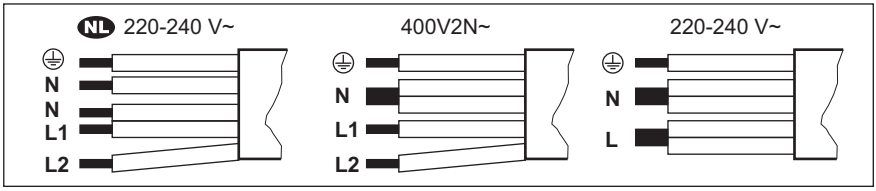
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Zweiphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



NL 220 - 240 V~		Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² oder 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² oder 3 x 4 mm²	
⏚	Grün – gelb	⏚	Grün – gelb	⏚	Grün – gelb
N	Blau und blau	N	Blau und blau	N	Blau und blau
L1	Schwarz	L1	Schwarz	L	Schwarz und braun
L2	Braun	L2	Braun		

3.4 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte 3x10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen die gleiche Länge wie die Fräsungen haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

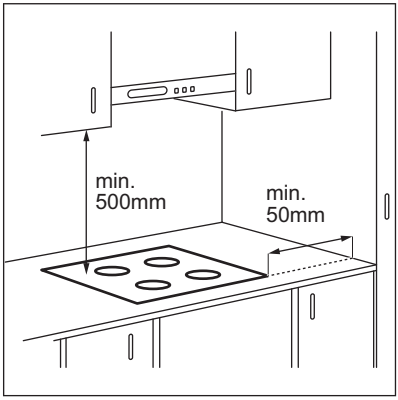
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.5 Anbringen der Dichtung – Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2x6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

3.6 Aufbau

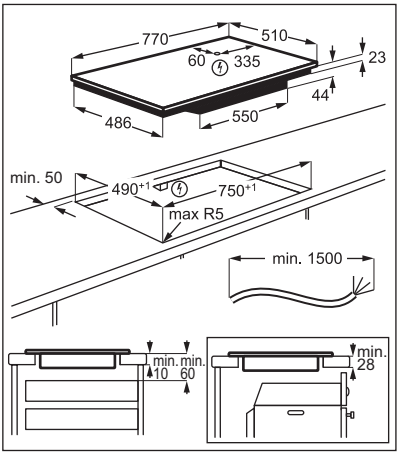
Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



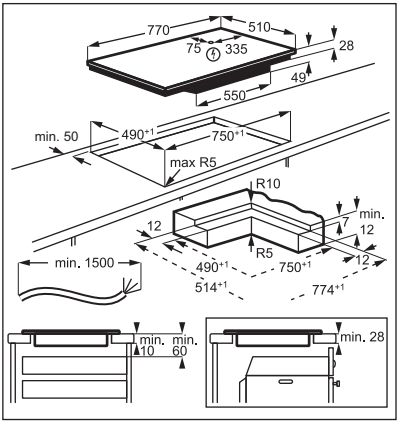
Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der

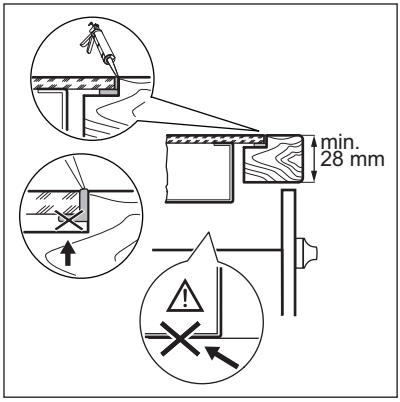
Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

AUFSATZINSTALLATION



INTEGRIERTE MONTAGE





Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

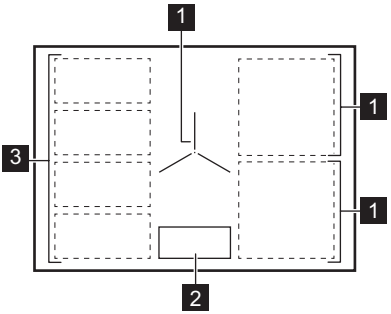
Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihre AEG Induktionskochfläche“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

How to install your AEG induction hob flush installation

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen

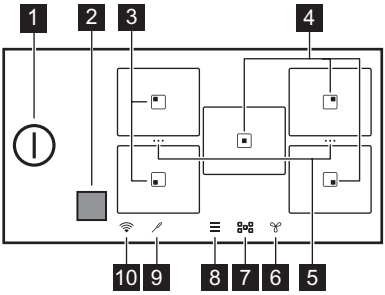


1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld
3 Das flexible Induktionskochfeld bestehend aus vier Abschnitten

Weitere Einzelheiten zur Größe der Kochzonen finden Sie unter „Technische Daten“.

4.2 Bedienfeldlayout

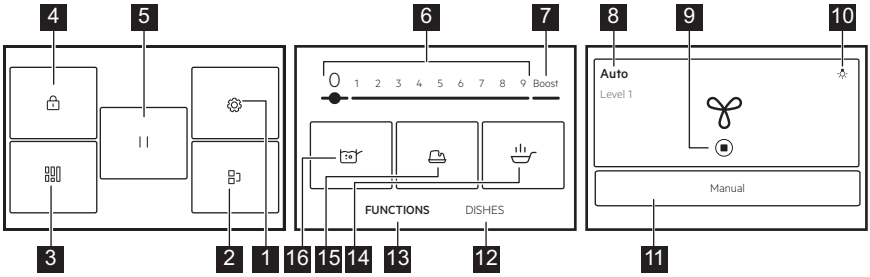
Hauptansicht



	Symbol	Beschreibung
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	■	Das Fenster des Hob²Hood-Infrarotsignal-Kommunikators. Nicht abdecken.
3	▣	Zone mit Braten- und Kochen-Funktionen.
4	▣	Zone mit der Funktion Kochen.
5	•••	Eine Verknüpfung für Bridge. Zum Zusammenführen von zwei seitlichen Kochzonen, um einen Kochbereich zu schaffen oder die zusammengeführten Zonen zu trennen. Eine Tastenkombination für Flex Bridge. So wechseln Sie zwischen den drei verfügbaren Modi: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Die Funktion teilt zwei Kochzonen in Segmente auf.
6		Einstellen der Funktionen der Dunstabzugshaube.

	Symbol	Beschreibung
7		Öffnen der Zonenübersicht.
8		Öffnen des Menüs.
9		Die Anzeige Temperatursensor.
10		Die Anzeige WiFi.

Erweiterte Ansicht



Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

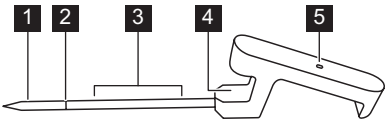
	Symbol	Beschreibung
1		Einstellungen. Öffnen der Einstellungen des Kochfelds.
2		Bridge. Mit dieser Funktion werden zwei seitliche Kochzonen miteinander verbunden und funktionieren dann wie eine Kochzone.
3		Flex Bridge. Umschalten zwischen den drei verfügbaren Modi: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Die Funktion teilt zwei Kochzonen in Segmente auf.
4		Sperren. Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
5		Pause. Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.
6	1 - 9	Einstellen der Kochstufe.
7	Boost	Einschalten der höchsten Kochstufe.
8	Manuell / Auto	Anzeigen der aktuellen Einstellung des Lüfters der Dunstabzugshaube.
9		Anhalten/Neustarten der Dunstabzugshaube.
10		Ein- oder Ausschalten der Beleuchtung der Dunstabzugshaube.
11	Manuell / Auto	Wechseln zum manuellen oder automatischen Modus der Dunstabzugshaube.
12	Gerichte	Auswahl voreingestellter Automatikprogramme für verschiedene Lebensmittelarten.
13	FUNKTIONEN	Auswählen von Automatikprogrammen für verschiedene Garmethoden.

	Symbol	Beschreibung
14		Braten. Mit automatisch geregelten Temperaturstufen für bestimmte verschiedene Speisearten braten.
15		Schmelzen. Verschiedene Produkte schmelzen, wie z. B. Schokolade oder Butter.
16		Kochen. Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.

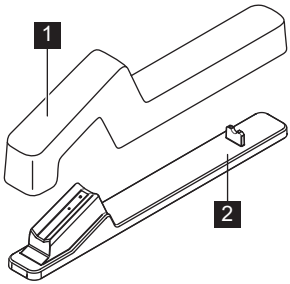
Display-Navigation

Symbol	Beschreibung
OK	Auswahl oder Einstellung bestätigen.
X	Schließen des Popup-Fensters.
	Ein-/Ausblenden der Anweisungen auf dem Display.
	Ein-/Ausschalten der Optionen.
	Zurück-/Vorwärtsgehen um eine Stufe im Menü.

4.3 Temperatursensor



1 Messpunkt
2 Markierung für den minimalen Füllstand
3 Empfohlener Eintauchbereich (für Flüssigkeiten)
4 Haken zum Aufsetzen des Temperatursensor auf den Rand
5 Kontrollleuchte

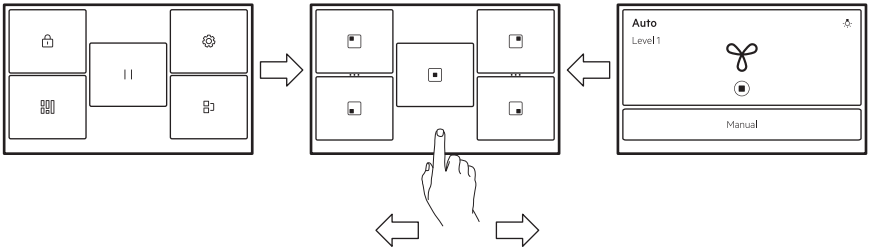


1 Unterbau
2 Ladestation

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Navigieren im Display



Um zwischen den Bildschirmen zu navigieren, tippen Sie auf die Symbole unten auf dem Display. Sie können auch nach links wischen, um die Einstellungen für Hob²Hood zu verwalten, oder nach rechts, um das Menü zu erreichen.

ⓘ

Wenn das Display nicht sofort reagiert, stellen Sie sicher, dass Sie die Mitte des gewählten Symbols / der gewählten Option berühren, oder versuchen Sie, es etwas länger zu drücken.

5.2 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie Sprache, Helligkeit, Lautstärke und Tastentöne einstellen.

Sie können die Einstellung in Menü > Einstellungen > Setupändern. Siehe „Täglicher Gebrauch".

5.3 FlexPower

FlexPower definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Ursprünglich arbeitet das Gerät mit der höchstmöglichen Leistungsstufe. Sie können die maximale Leistungsstufe ändern, wenn die Installation nicht für sie ausgelegt ist.

ⓘ

Wenn die Leistungsstufe unter 2.000 W liegt, können Sie keine Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktivieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Kochzonen deaktiviert sind.
3. Berühren Sie ☰ auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
4. Wählen Sie Einstellungen > Setup > FlexPower und dann die entsprechende Leistungsstufe.
5. Berühren Sie 〈 oder X. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

⚠ **VORSICHT!**

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

5.4 Drahtlos / App-Verbindung

Um die App nutzen zu können, muss das Kochfeld mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden sein. WiFi ist standardmäßig eingeschaltet.

1. Berühren Sie ☰.
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > WiFi.
3. Berühren Sie den Schieberegler, um WiFi zu aktivieren.

Das Kochfeld ist jetzt bereit, sich mit dem drahtlosen Netzwerk und der App zu verbinden.

4. Berühren Sie VERBINDEN.

5. Laden Sie die App herunter. Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung oder laden Sie die App direkt aus dem App Store herunter.
6. Öffnen Sie die App und registrieren Sie sich, um ein Konto zu erhalten.
7. Ein neues Gerät hinzufügen.
8. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsprozess abzuschließen.

Ändern/Deaktivieren der Netzwerkverbindung

Trennen des Kochfelds vom Netzwerk zu Hause:

1. Berühren Sie ☰.
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > WiFi:
   - Um die Verbindung zu Ihrem drahtlosen Netzwerk zu trennen, berühren Sie TRENNEN.
   - Um WiFi auszuschalten, berühren Sie den Schieberegler.

Um das Kochfeld mit dem neuen drahtlosen Netzwerk zu verbinden, siehe „Drahtlose Verbindung/App-Verbindung“ oben.

5.5 Temperatursensor-Kopplung und Kalibrierung

Ihr Kochfeld ist bei Lieferung nicht mit dem Temperatursensor gekoppelt. Koppeln Sie es vor der ersten Inbetriebnahme oder wenn Sie es durch ein neues ersetzen.

Um genaue Temperaturen zu gewährleisten, kalibrieren Sie das Temperatursensor nach der Kopplung immer.

1. Berühren Sie ☰.
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > Bluetooth.
3. Berühren Sie den Schieberegler, um Bluetooth zu aktivieren.

Das Kochfeld findet automatisch das verfügbare Zubehör. Wenn Ihr Temperatursensor nicht in der Liste erscheint, stellen Sie sicher, dass es geladen ist. Schütteln oder tippen Sie dann zweimal darauf, bis die Lichtsterne blinken.

4. Wählen Sie das Temperatursensor aus der Liste aus und befolgen Sie die Anweisungen auf der Anzeige, um den Kopplungsvorgang abzuschließen.

Nach der Kopplung zeigt das Display automatisch den Kalibrierungsbildschirm an.

5. Berühren Sie START und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um den Kalibrierungsvorgang abzuschließen.

Wenn Sie das Temperatursensor in diesem Schritt nicht kalibrieren, können Sie es später tun. Geben Sie die Bluetooth-Einstellungen erneut ein und wählen Sie Ihr Temperatursensor aus, um mit dem Setup fortzufahren.
Um alle Funktionen des Temperatursensor zu verwenden, kalibrieren Sie es zuerst.

Temperatursensor zurücksetzen/ entfernen

Sie können das Temperatursensor jederzeit zurücksetzen oder vom Kochfeld trennen.

1. Berühren Sie ☰.
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > Bluetooth.

Das Display zeigt das angeschlossene Temperatursensor an.

3. Berühren Sie das Temperatursensor.
   - Um das Temperatursensor erneut zu kalibrieren, berühren Sie ZURÜCKSETZEN.
   - Um das Temperatursensor vom Kochfeld zu entfernen, berühren Sie 🗑.

Um das Temperatursensor erneut zu verbinden oder ein neues hinzuzufügen, siehe „Temperatursensor-Kopplung und -Kalibrierung“.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
- wenn Sie die Hitze nicht einstellen, nachdem Sie das Kochfeld aktiviert haben.
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden oder wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Die Induktionskochzone wird nach 50 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einer Weile erscheint eine Meldung und das Kochfeld schaltet sich aus.

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6	4 Stunden
7 - 9	1,5 Stunden

ⓘ

Wenn Sie Braten verwenden, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Schmelzen schaltet sich das Kochfeld nach 6 Stunden aus.

6.3 Topferkennung

Diese Funktion erkennt, ob Töpfe auf den Kochzonen platziert wurden, und deaktiviert die Kochzonen, wenn das Kochgeschirr nicht mehr erkannt wird.

- Wenn Sie das Kochgeschirr zuerst auf eine Kochzone stellen und dann das Kochfeld einschalten, erscheint ein grauer Balken auf der Übersicht der entsprechenden Kochzone.
- Der Balken wird nicht angezeigt, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder das Kochgeschirr aufgrund seiner falschen Platzierung oder ungeeigneten Materialien nicht erkannt werden kann.
- Wenn Sie das Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnt die entsprechende Kochzonenübersicht zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert. Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

6.4 Verwenden der Kochzonen

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

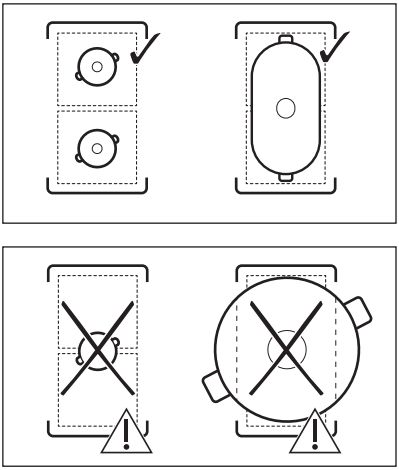
ⓘ

Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Hinweise und Tipps“.

Zum Einschalten der Kochzone stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone und berühren das entsprechende Zonensymbol . Die verfügbaren Programme

werden auf dem Display angezeigt. Stellen Sie die Kochstufe ein oder wählen Sie eine der automatischen Funktionen aus. Um zur Hauptansicht zurückzukehren, berühren Sie X in der oberen rechten Ecke.

Mit Bridge können Sie mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

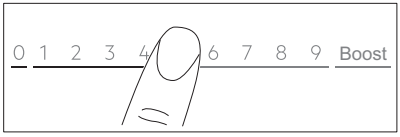


Sind andere Zonen eingeschaltet, ist die Kochstufeneinstellung für die Zone, die Sie benutzen möchten, möglicherweise eingeschränkt. Sehen Sie „Leistung“.

6.5 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone und berühren Sie das entsprechende Zonensymbol.
3. Stellen Sie die Kochstufe durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger ein.

Die Symbole für die Leistungsstufe 1-9 werden größer und der Balken darunter wird rot, um die aktuelle Leistungseinstellung anzuzeigen. Wenn die Leistungsstufe ausgewählt ist, wechselt der Bildschirm in die erweiterte Bildschirmansicht.



Sie können die Kochstufe auch auf dem Zonen-Übersichtsbildschirm ändern. Um zum Zonen-Übersichtsbildschirm zu gelangen, berühren Sie die Mitte der erweiterten Bildschirmansicht. Zum Ändern der Kochstufe berühren Sie — oder +. Zum Öffnen der erweiterten Bildschirmansicht berühren Sie die Leistungsstufe.

6.6 Boost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Kochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Nach dieser Zeit kehrt die Kochzone automatisch zur höchsten Heizstufe zurück.

1. Wählen Sie die Kochzone aus.
2. Berühren Sie diese Taste Boost um die Funktion zu aktivieren.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie zum manuellen Ausschalten der Funktion die Kochzone aus und ändern Sie die Kochstufe auf 0.

ⓘ

Boost funktioniert nicht, wenn:
- Bridge eingeschaltet ist,
- Flex Bridge in den Modi Standard und Max Bridge arbeitet,
- die Leistung innerhalb einer Phase unzureichend ist (siehe „Leistung“).

ⓘ

Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

6.7 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

⚠ **WARNUNG!**

Solange die Anzeige III / II / I leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

III – Kochen fortsetzen,

II – Warmhalten,

I – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:
- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzt,
- wenn heißes Kochgeschirr auf eine kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.8 Warmhalten

Diese Funktion hält Speisen mit der niedrigen Temperatureinstellung warm.

Warmhalten ist nur verfügbar, wenn die Kochzone nach Abschluss des Garvorgangs noch warm ist (mit einem sichtbaren Restwärmesymbol) und das Kochgeschirr auf der Kochzone stehen bleibt. Die Funktion funktioniert nicht mit einer kalten Kochzone.

1. Berühre , um das Warmhalten zu aktivieren.

Das Warmhalten läuft, bis es ausgeschaltet wird.

2. Um die Funktion auszuschalten, tippen Sie in der oberen linken Ecke des Displays auf .

Sie können bei Bedarf einen Timer einstellen. Siehe „Timer-Optionen“.

6.9 Timer-Optionen

ECO Timer

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Um Energie zu sparen, wird die Heizung der Kochzone vor den ECO Timer-Geräuschen deaktiviert. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist. Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.

1. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.
2. Berühren Sie das Kochzonensymbol.
3. Berühren Sie .

Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

4. Markieren Sie das Kochzone ausschalten Kästchen , um die Funktion zu aktivieren.
5. Stellen Sie die Zeit ein.
6. Zur Bestätigung OK berühren.

Sie können auch mit X Ihre Auswahl löschen.
Sie können die ECO Timer-Einstellungen beim Kochen ändern: Berühren Sie mit dem Timerwert und anschließend BEARBEITEN.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Pop-up-Fenster erscheint. Berühren Sie OK, um den Signalton auszuschalten.

Um die Funktion auszuschalten, stellen Sie die Kochstufe auf **0**. Oder berühren Sie mit dem Timerwert, berühren Sie X und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

Timer

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

Die Funktion hat keinen Einfluss auf andere Funktionen, die gleichzeitig betrieben werden.

1. Wählen Sie eine Kochzone aus.

Die entsprechende Einstellskala erscheint auf dem Display.

2. Berühre .

Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

3. Deaktiviere das Kontrollkästchen Kochzone ausschalten , um die Funktion auszuschalten.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Zur Bestätigung OK berühren.

Sie können auch mit X Ihre Auswahl löschen.
Sie können die Timer-Einstellungen beim Kochen ändern: Berühren Sie mit dem Timerwert und anschließend BEARBEITEN.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Popup-Fenster wird angezeigt. Berühre OK, um das Signal auszuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion Berühre mit dem Timerwert, berühre X und bestätige deine Auswahl im Popup-Fenster.

6.10 / Bridge

Die Funktion verbindet zwei Kochzonen und sie arbeiten als eine mit der gleichen Hitzeeinstellung. Damit können Sie mit großem Kochgeschirr kochen.

Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion nicht eingeschaltet.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzonen.
2. Berühren Sie > Bridge. Sie können auch die Verknüpfung verwenden, die in der Zonenübersicht sichtbar ist.
3. Stellen Sie die Kochstufe ein.

Zum Ausschalten der Funktion berühren Sie die Verknüpfung . Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

6.11 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Sie können die Funktion nicht aktivieren, wenn ein Automatikprogramm (Gerichte oder FUNKTIONEN) läuft.

Wenn die Funktion nur in Betrieb ist und FORTSETZEN können verwendet werden.

Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen. Wenn die Timer-Funktion beendet ist, tippen Sie auf eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm, um das akustische Signal auszuschalten.

1. Berühren Sie diese Taste um Menü zu öffnen.
2. Berühren Sie diese Taste um die Funktion zu aktivieren.

Die Kochstufe wird abgesenkt auf (Warmhalten) und die Lüfterdrehzahl im Modus Manuell wird abgesenkt auf 1. Berühren Sie zum Deaktivieren der Funktion FORTSETZEN.

Die vorherigen Kochstufen werden wiederhergestellt.

6.12 Sperren

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe versehentlich geändert wird.

1. Stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
3. Berühren Sie , um die Funktion zu aktivieren.

Halten Sie und halten Sie ENTSPERREN 4 Sekunden lang gedrückt.

> Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

6.13 Child Lock

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

1. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Optionen > Child Lock.
3. Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben E-U-O in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten.

Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.

Es kann einige Zeit dauern, bis die Funktion nach der Aktivierung funktioniert.

6.14 Temperatursensor allgemeine Informationen

Das Temperatursensor ist ein drahtloser Temperatursensor. Sie können damit die Garparameter an verschiedene Arten von Lebensmitteln anpassen und während des gesamten Garvorgangs beibehalten. Das Temperatursensor dient auch als Thermometer, mit dem Sie die Temperatur der Speisen oder Flüssigkeiten während des Garvorgangs überwachen können. Sie können Temperatursensor für Gerichte und FUNKTIONEN sowie manuelles Garen aktivieren.

Das Temperatursensor wird über Bluetooth mit dem Kochfeld verbunden und ist wiederaufladbar. Nach der Norm: EN 60335 der Temperatursensor sollte nur mit der im Lieferumfang enthaltenen Ladestation und dem Netzteil aufgeladen werden. Eine Minute Ladezeit bietet bis zu 8 Betriebsstunden.

Die Farbe des Lichts zeigt das Temperatursensor-Verhalten an:
- Rot – Aufladen
- Rot blinkend – Alarm/Akku schwach
- Grün – voll aufgeladen
- Blau – verbinden

Der Messpunkt befindet sich in der Mitte zwischen der Spitze und der Markierung für den minimalen Füllstand. Stecken Sie den Temperatursensor in die Speise, mindestens bis zur Markierung für den minimalen Füllstand. Platzieren Sie den Temperatursensor am Rand des Topfs oder der Pfanne am Haken. Nur der Metallteil des Temperatursensors kann mit Lebensmitteln und Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Wenn er in eine Flüssigkeit fällt, entfernen Sie ihn vorsichtig mit einem geeigneten Werkzeug.

Tipps für Flüssigkeiten

- Tauchen Sie den Temperatursensor in die Flüssigkeit 2–5 cm über der Markierung für den minimalen Füllstand, um die besten Garergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Zeit und Energie zu sparen. Markieren Sie das Kästchen „Deckel verwenden“.

Tipps für feste Lebensmittel

- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um den Temperatursensor korrekt in die Speise zu stecken, um die besten Gargebnisse zu erzielen.
- Stecken Sie den Temperatursensor in den dicksten Teil der Speise.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor fest in der Speise steckt.
- Für Fleisch/Fisch mit einer Dicke von 2 bis 3 cm, muss die Spitze des Temperatursensor den Boden der Pfanne berühren.
- Entfernen Sie den Temperatursensor, bevor Sie das Stück Lebensmittel umdrehen, falls erforderlich, und stecken Sie ihn dann wieder zurück.
- Stellen Sie bei der Verwendung einer Grillplatte sicher, dass der Griff des Temperatursensor außerhalb ihrer Oberfläche bleibt.

6.15 Kochen mit Temperatursensor

Stellen Sie sicher, dass Temperatursensor angeschlossen, kalibriert und aufgeladen ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

Verwenden Sie bei der Verwendung von Automatikprogrammen wie „FUNKTIONEN“ oder „Gerichte“ das Temperatursensor als zusätzliche Hilfe, um die Zieltemperatur der Kochzone zu messen, einzustellen und anzupassen, die für jedes Gericht oder jede Kochmethode angegeben ist. Siehe „FUNKTIONEN“ und „Gerichte“.

1. Wählen Sie die Funktion oder Art der Speise aus dem Menü aus.
2. Berühren Sie ⁄ in der oberen rechten Ecke des Displays, um die Zieltemperatur einzustellen oder anzupassen.
   - Sie können OK über dem Popup-Fenster berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden.

     Aktivieren Sie ☐, bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.

- Für einige Funktionen stehen nachhaltige Tipps auf dem Display zur Verfügung.
- Bei Braten können Sie die voreingestellte Wärmestufe ändern. Bei einigen Gerichten können Sie die Kerntemperatur der Speise mit dem Temperatursensor überprüfen.
- Einige der Optionen beginnen mit Aufheizen. Sie können den Fortschritt auf der Einstellskala verfolgen.
- Bei den meisten Optionen, wie beispielsweise SousVide-Garen und Poachieren können Sie die Standardtemperatur ändern.
- Sie können die Standardgarzeit ändern oder neu einstellen. Nur für SousVide-Garen ist die minimale Garzeit vordefiniert.

3. Folgen Sie den Anweisungen in den Popup-Fenstern.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und/oder die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und eine Benachrichtigung wird angezeigt. Berühren Sie OK zum Schließen des Fensters.

Thermometer

Beim manuellen Garen können Sie das Temperatursensor als Thermometer verwenden, um die Temperatur des Gerichts zu messen und Sie zu benachrichtigen, wenn die Zieltemperatur erreicht wurde.

1. Öffnen Sie den Schieber für die Kochzone und stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühren Sie ⟋ in der oberen rechten Ecke des Displays.

Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.

3. Stellen Sie die Zieltemperatur des Gerichts ein.

Die aktuelle Temperatur, gemessen durch Temperatursensor, ist nun in der rechten Ecke des Displays sichtbar. Tippen Sie erneut, um die Zieltemperatur bei Bedarf anzupassen.

4. Sobald die Kochzone die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal und es erscheint eine Benachrichtigung.

6.16 FUNKTIONEN: Braten

Mit dieser Funktion können Sie eine geeignete Kochstufe zum Frittieren Ihrer Speisen einstellen. Das Kochfeld passt die Temperatur an verschiedene Arten von Speisen an und behält sie während des Garvorgangs bei. Sobald die Kochstufe eingestellt ist, ist keine manuelle Temperatureinstellung erforderlich.

> ⚠ **VORSICHT!**
>
> Verwenden Sie nur kaltes Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie eine Pfanne ohne Öl / Fett auf eine der Kochzonen auf der linken Seite. Sie können die vier Abschnitte in zwei Kochzonen mit unterschiedlichen Größen oder in einem großen Kochbereich mit Flex Bridge kombinieren.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Braten.
3. Verbinden Sie bei Bedarf das Temperatursensor.

Berühren Sie ⟋, um die Temperatur einzustellen.

4. Wählen Sie eine Bratstufe.

Das Aufheizen beginnt.

5. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

Der Timer startet umgehend.
Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Sie können jetzt Öl und Lebensmittel in die Pfanne geben. Um das Fenster zu schließen und mit dem Frittieren zu beginnen, berühren Sie OK. Um die Funktion manuell zu stoppen, berühren Sie 0 auf der Steuerleiste.

Hinweise und Tipps:

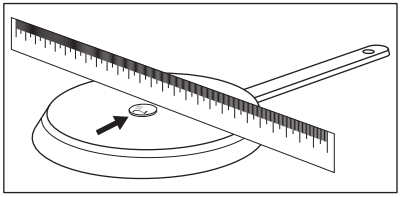
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, die angeben, wann das Essen gewendet oder die Kochstufe angepasst werden muss.
- Sie können die Standard-Wärmestufe bei Bedarf ändern.
- Für dicke Lebensmittel oder rohe Kartoffeln während der ersten 10 Minuten des Bratens einen Deckel verwenden.

- Das Aufheizen kann bei schweren Pfannen länger dauern.
- Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.
- Verwenden Sie kein dünnes emailliertes Kochgeschirr. Es kann überhitzt und beschädigt werden.

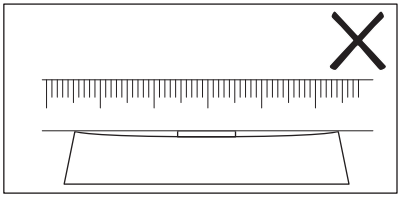
Geeignete Pfannen für dieBraten-Funktion

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachen Böden. So prüfen Sie, ob die Pfanne richtig ist:

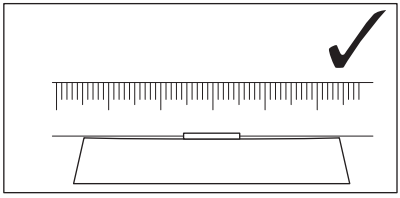
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuchen Sie, eine 1-, 2- oder 5-Cent-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu legen.



a. Die Pfanne ist falsch, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne legen können.



b. Die Pfanne ist richtig, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne legen können.



6.17 FUNKTIONEN: Kochen

Diese Funktion passt die Kochstufe automatisch an, damit Wasser nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.

Kochen-Funktion erfordert, dass das Temperatursensor funktioniert.

> ⚠ **VORSICHT!**
>
> Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Topf auf die Kochzone. Die Flüssigkeit muss die Markierung für den minimalen Füllstand auf dem Temperatursensor vollständig abdecken.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Kochen.
3. Schließen Sie das Temperatursensor an.
4. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

Der Timer startet umgehend.

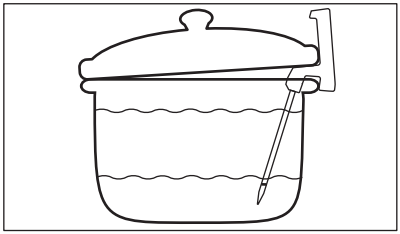
5. Um die Funktion manuell zu stoppen, berühren Sie ⏹ in der oberen linken Ecke des Displays.

Sobald der Siedepunkt erreicht ist, reduziert das Kochfeld automatisch die Kochstufe.

Hinweise und Tipps:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.
- Laden Sie das Temperatursensor vor dem Kochen auf.
- Vor Gebrauch Temperatursensor kalibrieren, um den genauen Siedepunkt zu bestimmen.
- Füllen Sie den Topf mit kaltem Wasser oder Wasser bei Raumtemperatur. Der minimale Flüssigkeitsstand muss die Markierung für den minimalen Füllstand auf dem Temperatursensor vollständig abdecken. Der maximale Flüssigkeitsstand lässt mindestens 4 cm

Platz unter dem Topfrand.



- Fügen Sie Salz hinzu, sobald der Siedepunkt erreicht ist, falls erforderlich.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie ihn entfernen.

6.18 FUNKTIONEN: Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z. B. Schokolade oder Butter.

⚠ VORSICHT!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
2. Wähle FUNKTIONEN > Schmelzen.
3. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
4. Berühre OK.

Um die Funktion manuell auszuschalten, tippen Sie in der oberen linken Ecke des Displays auf ⏹.

6.19 Gerichte

Diese Funktion hilft Ihnen bei der Zubereitung verschiedener Speisen mithilfe von voreingestellten Programmen, die bestimmten Speisenkategorien zugeordnet sind. Die Verfügbarkeit der Programme hängt von der Kochzone ab.

⚠ VORSICHT!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone. Sie können eine einzelne Kochzone verwenden oder zwei Seitenzonen mit Bridge verbinden. Sie können die vier Abschnitte in zwei Kochzonen mit unterschiedlichen Größen oder in einem großen Kochbereich mit Flex Bridge kombinieren.
2. Wählen Sie Gerichte.
3. Wählen Sie die Speiseart aus.
4. Verbinden Sie bei Bedarf das Temperatursensor.

Berühren Sie diese Taste ⁄ um die Temperatur einzustellen.

5. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
6. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.

Je nach Speiseart und ausgewähltem Programm können Sie Details einstellen und ändern, z. B. Gargrad, Heizstufe zum Braten usw.

Hinweise und Tipps:

- Die am häufigsten zubereiteten Gerichte werden der Liste Am häufigsten benutzt. automatisch hinzugefügt.
- Fügen Sie manuell Programme hinzu zu der Liste Favoriten ♡.
- Blenden Sie bestimmte Programme aus, durch Berühren von 🗑. Um die Programme wiederherzustellen, gehen Sie zu Einstellungen > Setup > Gerichte.

6.20 Hob²Hood

Diese automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer geeigneten Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell über das Kochfeld oder die Dunstabzugshaube selbst bedienen.

ⓘ

Wenn Sie die Lüftergeschwindigkeit der Dunstabzugshaube ändern, wird die standardmäßige Verbindung mit dem Kochfeld getrennt. Um die Funktion wieder einzuschalten, müssen Sie beide Geräte aus- und wieder einschalten.

ⓘ

Bei einigen Dunstabzugshauben ist die Funktion möglicherweise standardmäßig deaktiviert. Aktivieren Sie in so einem Fall zuerst die Funktion an der Haube und dann am Kochfeld. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Einstellen des automatischen Lüftermodus

Um für die Dunstabzugshaube den Automatikmodus einzustellen, wählen Sie eine der folgenden eingestellten Lüftergeschwindigkeiten: Modus 2 – Modus 6. Die Dunstabzugshaube reagiert immer, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Durch Auswählen von Modus 1 können Sie das Kochfeld so einstellen, dass nur die Beleuchtung eingeschaltet wird.

1. Berühren Sie ☰.
2. Wählen Sie Einstellungen > Hob²Hood.
3. Betätigen Sie einen Schalter, um die Dunstabzugshaube einzuschalten.

Alle automatischen Modi werden als Liste angezeigt.

4. Wählen Sie den Modus aus.
5. Berühren Sie X oder 〈, um die Auswahl zu speichern und die Anzeige zu verlassen.

Um den aktuellen Lüfterdrehzahlpegel zu überprüfen, berühren Sie ✂. Die Lüfterdrehzahlstufe ist in der oberen linken Ecke des Displays sichtbar. Um den Lüfter auszuschalten, berühren Sie ⏹. Zum Einschalten des Lüfters berühren Sie ▶.

Automatikmodi	Automatische Beleuchtung	Kochen[1]	Braten[2]
		Lüftergeschwindigkeit	
OFF	Aus	-	-
Modus 1	Ein	-	-
Modus 2[3]	Ein	1	1
Modus 3	Ein	-	1
Modus 4	Ein	1	1
Modus 5	Ein	1	2
Modus 6	Ein	2	3

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Beleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

Einstellen des manuellen Lüftermodus

Sie können die Drehzahl des Lüfters auch manuell einstellen.

1. Berühren Sie ✂.
2. Berühren Sie Manuell.

Es wird eine Einstellskala mit der aktuellen Lüftergeschwindigkeit angezeigt.

3. Sie können die Lüftergeschwindigkeit durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger einstellen.

Berühren Sie Boost, um die maximale Lüftergeschwindigkeit zu aktivieren. Der Lüfter läuft für eine bestimmte Zeit im Boost-Modus. Nach dieser Zeit wechselt die Lüftergeschwindigkeit automatisch zu 3. Zum manuellen Deaktivieren der Boost-Funktion drücken Sie 0.

Beleuchtung der Dunstabzugshaube

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Dazu stellen Sie den Automatikmodus auf 1-Modus - 6-Modus ein. Sie können die Beleuchtung der Dunstabzugshaube auch manuell aktivieren oder deaktivieren.

Manuelles Aktivieren der Beleuchtung

1. Berühren Sie .
2. Berühren Sie , um die Beleuchtung einzuschalten.

Zum Ausschalten der Beleuchtung berühren Sie erneut.

6.21 Sprache

1. Berühren Sie diese Taste zum Öffnen des Menü.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Sprache.
3. Wählen Sie die Sprache aus der Liste aus.

Um die Auswahl zu speichern, tippen Sie auf X oder 〈. Wählen Sie im Popup-Fenster dann JA.

Wenn Sie die falsche Sprache gewählt haben, berühren Sie > . Es erscheint eine Liste. Wählen Sie die erste Option oben links und dann die erste Option oben links (alternativ die zweite Option oben rechts, je nach Softwareversion). Scrollen Sie nach unten, um die richtige Sprache aus der Liste auszuwählen. Wenn das Popup-Fenster erscheint, wählen Sie die Option auf der rechten Seite aus.

6.22 Tastentöne / Lautstärke

Sie können den Ton des Kochfelds wählen oder ihn ganz ausschalten. Sie können zwischen einem Klick (Standard) oder einem Piepton wählen.

Sie können auch die Lautstärke wählen.

1. Berühre auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Tastentöne / Lautstärke.
3. Wählen Sie die gewünschte Option.

Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

6.23 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

Es gibt 5 Helligkeitsstufen, wobei 1 die niedrigste und 5 die höchste ist.

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Helligkeit.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe.

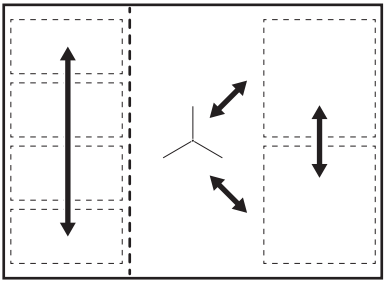
Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

6.24 Leistung

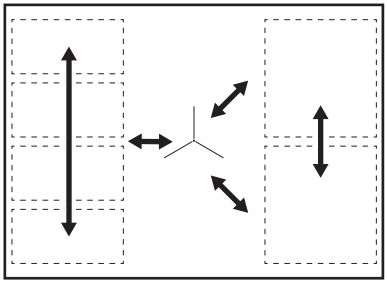
Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Strombelastung von 3680W. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Wärmestufe der zuerst ausgewählten Kochzone (oder einer Kochzone, die mit FUNKTIONEN oder Gerichte ausgewählt wurde) wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird je nach Auswahlreihenfolge auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Die Farbe der Einstellskala zeigt die verfügbaren Kochstufenoptionen an:
  - rot – die aktuelle Kochstufe,
  - weiß – die maximal verfügbare Kochstufe,
  - hellgrau - eine nicht verfügbare Wärmestufe (Leistung ist aktiv).
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



Wenn die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzt ist (1500 W – 6000 W), verteilt die Funktion die verfügbare Leistung auf alle Kochzonen. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“ > „FlexPower“.



7. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE

> ⚠ **WARNUNG!**
> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 ⁞⁞ / ⋯Flex Bridge

Das flexible Induktionskochfeld besteht aus vier Abschnitten. Die Abschnitte können zu zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einem großen Kochbereich kombiniert werden. Sie können die Kombination der Abschnitte auswählen, indem Sie den Modus auswählen, der der Größe des Kochgeschirrs entspricht, das Sie verwenden möchten. Es stehen drei Modi zur Verfügung: Standard, Big Bridge und Max Bridge.

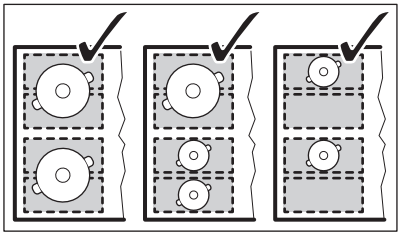
1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzonen.
2. Berühren Sie ☰ > Flex Bridge. Sie können auch die Tastenkombination ⋯ verwenden, die in der Zonenübersicht sichtbar ist.
3. Wählen Sie den Modus, der am besten zur Größe Ihres Kochgeschirrs passt.
4. Stellen Sie die Hitze ein.

> ⓘ
> Sie können für jeden einzelnen Bereich, der durch einen bestimmten Modus erstellt wurde, unterschiedliche Heizstufen einstellen.

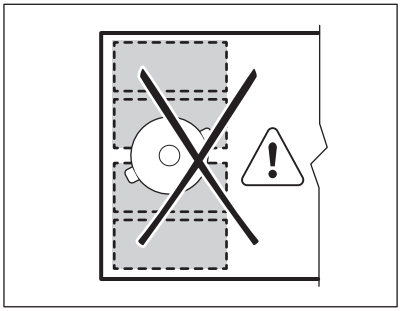
7.2 Flex Bridge Standardmodus

Dieser Modus kombiniert die Abschnitte in zwei Kochbereiche gleicher Größe. Die beiden Bereiche arbeiten wie unabhängige Kochzonen.

Richtige Position des Kochgeschirrs:



Falsche Position des Kochgeschirrs:

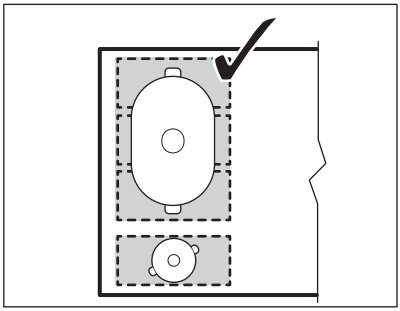


7.3 Flex Bridge Big-Bridge-Modus

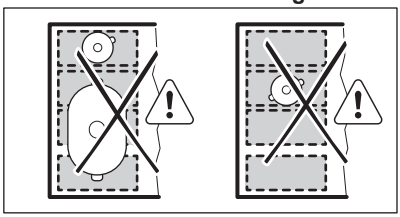
In diesem Modus werden die drei hinteren Abschnitte zu einem Kochbereich

zusammengefasst. Der einzelne vordere Bereich funktioniert wie eine unabhängige Kochzone.

Richtige Position des Kochgeschirrs:



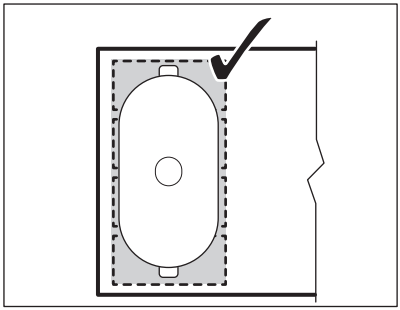
Falsche Position des Kochgeschirrs:



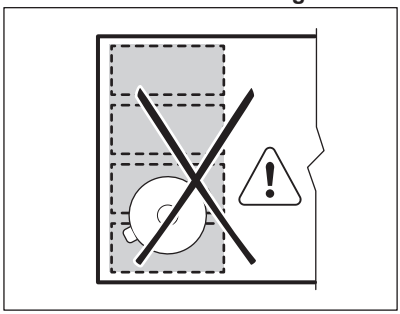
7.4 Flex Bridge Max-Bridge-Modus

Dieser Modus kombiniert alle Abschnitte zu einem großen Kochbereich. Sie können ihn zum Kochen mit einer großen Pfanne oder Grillplatte verwenden.

Richtige Position des Kochgeschirrs:



Falsche Position des Kochgeschirrs:



8. HINWEISE UND TIPPS

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr

ⓘ

Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Verwenden Sie für die Braten-Funktion nur Pfannen mit flachem Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
  - Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
  - Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.

ⓘ

Siehe hierzu „Technische Daten“.

8.2 Geräusche während des Betriebs

ⓘ

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

Kochfeldbezogene Geräusche:

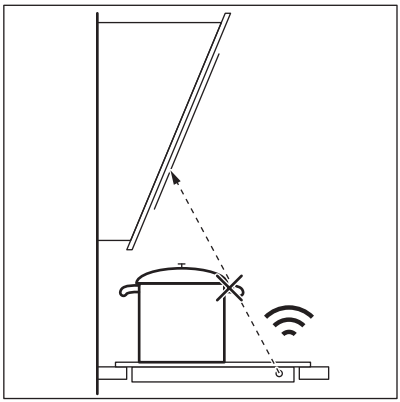
- Klicken: Elektrisches Umschalten: Das Kochgeschirr wird erkannt, wenn Sie es auf das Kochfeld stellen.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

8.3 Hinweise und Tipps für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richten Sie kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.



Halten Sie das Fenster für das Hob²Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.

Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

9. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwenden Sie immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwenden Sie den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

⚠ WARNUNG!

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

Der Aufdruck auf der flexiblen Induktionskochfläche kann durch das Bewegen des Kochgeschirrs verschmutzt werden oder seine Farbe verändern. Sie können den Bereich wie beschrieben reinigen.

9.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9.3 Reinigen des Temperatursensor

- Reinigen Sie den Temperatursensor vor der ersten Inbetriebnahme.
- Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler.
- Der Kunststoffgriff kann sich verfärben, was jedoch keine Auswirkungen auf die Temperatursensor-Funktionsweise hat.

10. FEHLERBEHEBUNG

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Was zu tun ist, wenn …

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht, wenn es berührt wird.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display. Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display.	Entfernen Sie die Objekte. Schieben Sie die Töpfe vom Display weg. Reinigen Sie das Display, warten Sie bis das Gerät kalt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Nachdem Sie die Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktiviert haben, beginnt das Kochfeld sich zu erhitzen, stoppt und startet dann erneut.	Dies ist eine Sicherheitsprüfung, um sicherzustellen, dass sich das Temperatursensor in einem Topf befindet, für den automatische Programme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktiviert wurden.	Dies ist ein normaler Vorgang und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.	Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.
	Die FlexPower-Stufe ist zu niedrig.	Ändern Sie die maximale Leistung im Menü. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Das Temperatursensor reagiert nicht oder das Display zeigt an, dass das Temperatursensor nicht gefunden wird.	Das Temperatursensorwird entladen oder Bluetooth nicht eingestellt.	Laden Sie das Temperatursensor auf. Verbinden Sie das Temperatursensor mit dem Kochfeld über das Bluetooth. Siehe „Temperatursensor-Kopplung und -Kalibrierung“.
Das Display zeigt eine Wassertemperatur von mehr als 100 °C an.	Sie haben den Temperatursensor nicht oder nicht richtig kalibriert.	Kalibrieren Sie den Temperatursensor erneut. Siehe „Temperatursensor-Kopplung und -Kalibrierung“.
	Sie haben zu viel Salz in das Wasser gegeben.	Salzen Sie kochendes Wasser nicht.
	Andere Geräte arbeiten mit der gleichen Frequenz und stören die Verbindung.	Enfernen Sie die Geräte, die die Verbindung stören können. Siehe „Technische Daten“.
Die Temperatur der Lebensmittel ist anders als erwartet.	Der Temperatursensor ist nicht richtig eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass sich der Messpunkt im dicksten Teil der Speise befindet. Siehe „Tägliche Verwendung“.
Das rote Licht auf dem Temperatursensor blinkt.	DasTemperatursensor ist entladen oder beschädigt.	Laden Sie das Temperatursensor auf. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
Das Kochfeld erkennt signifikante Temperatursprünge.	Sie haben Wasser hinzugefügt oder den Topf während des Kochvorgangs gewechselt.	Fügen Sie nach Möglichkeit kein Wasser hinzu und wechseln Sie den Topf nach dem Start der Funktion nicht.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Die Hitze im Topf ist besonders bei dicken Flüssigkeiten nicht gleichmäßig verteilt.	Rühren Sie die Speise oft um.
Der Topf wird zu heiß oder die Speise ist zu schnell übergart.	Sie haben einen zu kleinen Topf verwendet.	Verwenden Sie Töpfe, deren Größe für die entsprechende Kochzone geeignet ist. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Sie können eine Funktion nicht einschalten.	Es ist eine andere Funktion für dieselbe Kochzone eingeschaltet, die die Aktivierung verhindert.	Stoppen Sie die Funktion, bevor Sie eine andere einschalten.
Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) oder SousVide-Garen-Stopps.	Zu Beginn eines Garvorgangs ist die Temperatur der Flüssigkeit im Topf höher als 40 °C. Das verwendete Kochgeschirr ist heiß.	Verwenden Sie nur kalte Flüssigkeiten. Wärmen Sie das Kochgeschirr nicht vor.
Hob²Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob²Hood-Bildschirm ist nicht sichtbar.	Hob²Hood ist in den Einstellungen ausgeschaltet.	Gehen Sie zu Einstellungen/ Hob²Hood und aktivieren Sie die Funktion.
Hob²Hood funktioniert, aber nur die Beleuchtung ist eingeschaltet.	Sie haben Modus 1 eingeschaltet.	Ändern Sie den Modus auf Modus 1 - Modus 6oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.
Hob²Hood Modi 1 - 6 funktionieren, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet.	Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berührst.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es wurde die falsche Sprache eingestellt.	Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.	Befolgen Sie die Anweisungen unter „Täglicher Gebrauch“, „Sprache“, um die falsche Sprache zu ändern.
Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.	Stellen Sie das Kochgeschirr an die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus nicht geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 160 mm, wenn Sie nur einen Bereich der flexiblen Induktionskochfläche einschalten. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Eine Kochzone wird ausgeschaltet.	Automatische Abschaltung schaltet die Kochzone aus.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
🔒 und eine Meldung leuchten auf.	Sperren ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
E - U - O wird angezeigt.	Child Lock ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Der Balken für die Leistungsstufe blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Hinweise und Tipps“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
	Flex Bridge ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Anzahl von Abschnitten des eingeschalteten Funktionsmodus oder ändern Sie den Funktionsmodus. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
E3 leuchtet.	Die elektrische Verbindung ist defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und überprüfen Sie die Verbindung. Siehe „Montage“.
E4 leuchtet.	Der Zonentemperatursensor erkennt eine zu hohe oder zu niedrige Temperatur.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen oder erhöhen Sie die Umgebungstemperatur über 15 °C. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
E7 leuchtet.	Das Kühlgebläse ist blockiert.	Stellen Sie sicher, dass das Gebläse durch nichts blockiert wird. Wenn das Kühlgebläse durch nichts blockiert wird und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.	Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem geeigneten Boden (flach, magnetisch). Siehe „Hinweise und Tipps“.
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann keine Verbindung zum drahtlosen Netzwerk herstellen.	Der Router blockiert neue WLAN-Teilnehmer.	Stellen Sie sicher, dass der Router neue Teilnehmer zulässt. Starten Sie den Router nach Bedarf erneut.
	Die drahtlose Verbindung im Kochfeld ist nicht aktiviert.	Aktivieren Sie die WiFi. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose/App-Verbindung.
	Die Frequenz des Routers ist auf 5 GHz eingestellt.	Ändern Sie die Einstellungen des Routers auf 2,4 GHz oder 2,4+5 GHz. Wenn der Router nur eine Frequenz von 5 GHz unterstützt, dann kann das Kochfeld nicht verbunden werden.
	Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router näher an das Kochfeld. Verwenden Sie bei Bedarf einen Wi-Fi-Repeater, um das Signal zu verstärken.
Sie können das Kochfeld nicht in der WLAN-Netzwerkliste in den App-Einstellungen finden.	Das Kochfeld ist bereits mit dem Netzwerk verknüpft, ist aber möglicherweise nicht sichtbar.	Trennen Sie das Kochfeld vom Netzwerk. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose/App-Verbindung.
Eine höhere Kochstufe ist nicht verfügbar.	Leistung arbeitet und reduziert die maximale Leistung.	Siehe „Täglicher Gebrauch“, Leistung.
Die Kochen-Funktion startet nicht.	Die Lasermarkierung an der Temperatursensor-Spitze ist nicht vollständig in Flüssigkeit eingetaucht. Das Wasser ist zu warm. Das Temperatursensor wird nicht geladen.	Geben Sie mehr Wasser in den Topf. Verwenden Sie Wasser bei Raumtemperatur. Laden Sie das Temperatursensor auf, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.
Die Kochen-Funktion funktioniert nicht richtig.	Der Temperaturmesswert ist ungenau, da Temperatursensor nicht kalibriert ist.	Kalibrieren Sie das Temperatursensor vor dem ersten Garvorgang.
Das Aufheizen mit der Braten-Funktion dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein, zu schwer oder der Boden ist uneben.	Siehe „Hinweise und Tipps“.

10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn nicht, ist die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos, auch nicht während der Garantiezeit. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Servicezentren finden Sie in der Servicebroschüre.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell PI9000B80
Typ 62 D5A 05 FA
Induktion
Seriennummer .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 466 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW

11.2 WiFi Verbindung

WiFi Frequenz	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Boost [W]	Boost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Hinten Mitte	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 210
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210
Flexible Induktionskochfläche	2300	3200	10	Minimum 105

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

11.4 Temperatursensor Technische Daten

Temperatursensor ist für den Einsatz bei Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Betriebsfrequenz	2400 - 2483,5 MHz
Maximale Übertragungsleistung	7 dBm
Temperaturbereich	0 - 200°C
Messzyklus	2 Sek

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Modellbezeichnung	PI9000B80
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld

Anzahl der Kochzonen		3
Anzahl der Kochflächen		1
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Hinten Mitte Vorne rechts Hinten rechts	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Hinten Mitte Vorne rechts Hinten rechts	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	191.1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2.

12.2 Optimierungstipps

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten, oder zum Schmelzen.

12.3 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,5 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb	2,0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564, EN IEC 63474.

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

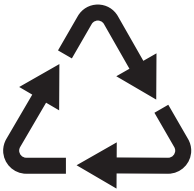


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber

(siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurücknehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.

Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 207
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 210
3. INSTALLAZIONE..... 213
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 216
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA 218
6. USO QUOTIDIANO..... 220
7. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE..... 230
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI..... 232
9. CURA E PULIZIA..... 234
10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 234
11. DATI TECNICI..... 239
12. EFFICIENZA ENERGETICA..... 240
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 241

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall’elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l’apparecchiatura e i dispositivi mobili con l’app dedicata.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall’apparecchiatura durante l’uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest’apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest’apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l’uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un’indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l’apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,

o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- ATTENZIONE! Si deve sorvegliare il processo di cottura (anche le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato .
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.

- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Se sullo schermo viene visualizzato il codice E3, scollegare immediatamente il piano cottura e verificare che il collegamento elettrico e la tensione di rete siano corretti.

2.3 Utilizzo

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su “off” dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l’apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l’acqua.
- Non utilizzare l’apparecchiatura come superficie di lavoro e non metterci gli alimenti a diretto contatto.
- Se la superficie dell’apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall’alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l’apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell’olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall’olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L’olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all’olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull’apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l’apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull’apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Sensore alimenti

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e ustioni.

- Usare il Sensore alimenti in linea con l'obiettivo per il quale è stato progettato. Non usarlo per aprire o sollevare nulla.
- Servirsi unicamente del Sensore alimenti consigliato per il piano cottura, uno per volta.
- Non usarlo quando funziona in modo anomalo o è danneggiato.
- Non usare il Sensore alimenti nel forno o nel microonde.
- Verificare che il Sensore alimenti sia sempre all'interno degli alimenti o del liquido fino al livello minimo indicato.
- Pulire Sensore alimenti prima e dopo ogni utilizzo. Attenzione, la punta Sensore alimenti è affilata.
- Utilizzare solo detergenti neutri. Non utilizzare prodotti abrasivi, panni pulenti abrasivi, solventi o oggetti metallici. Non lavare il Sensore alimenti in lavastoviglie. L'impugnatura in silicone potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento del Sensore alimenti.
- Utilizzare la confezione originale per conservare e caricare la Sensore alimenti.
- Assicurarsi che Sensore alimenti sia fredda, pulita e asciutta prima di posizionarla nel caricabatterie.
- Conservare la Sensore alimenti in un luogo sicuro e asciutto fuori dalla portata dei bambini.

2.5 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.7 Smaltimento

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. INSTALLAZIONE

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F, che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

⚠ AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

⚠ ATTENZIONE!

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

⚠ ATTENZIONE!

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

⚠ ATTENZIONE!

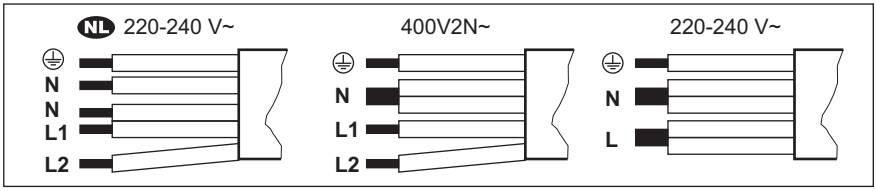
Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

Collegamento bifase

1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



NL 220 - 240 V~		Collegamento bifase: 400 V2N~		Collegamento a una fase: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² o 3x4 mm²	
⏚	Verde-giallo	⏚	Verde-giallo	⏚	Verde-giallo
N	Blu e blu	N	Blu e blu	N	Blu e blu
L1	Nero	L1	Nero	L	Nero e marrone
L2	Marrone	L2	Marrone		

3.4 Fissaggio della guarnizione - Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di 3x10 mm tenuta fornita in quattro strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle battute.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.
4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

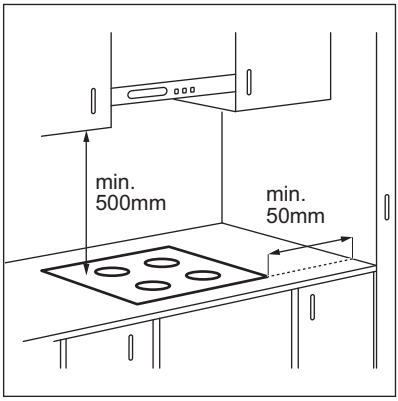
Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

3.5 Fissaggio della guarnizione - Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno all'area di incasso.
2. Fissare il 2x6 mm nastro adesivo in dotazione alla parte inferiore del piano cottura, lungo il bordo esterno del vetroceramica. Non tenderlo. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano cottura.
3. Lasciare alcuni millimetri di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

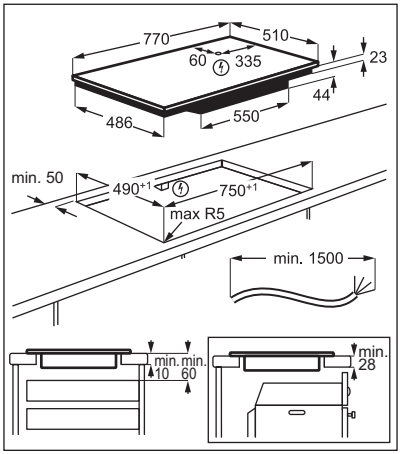
3.6 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

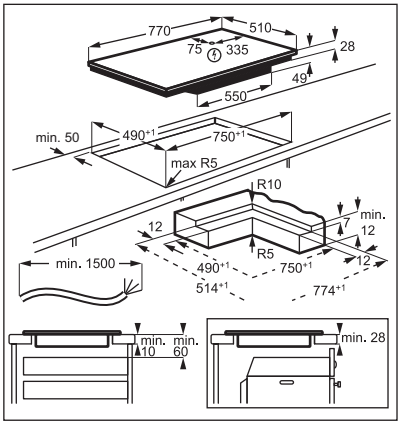


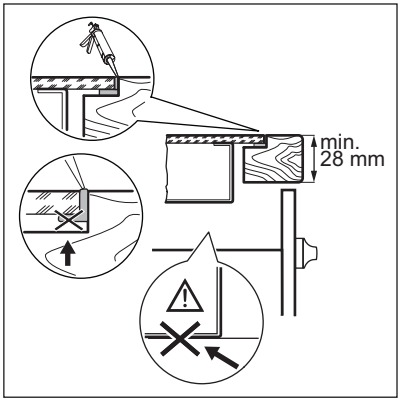
Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

INSTALLAZIONE SU TOP



INSTALLAZIONE INTEGRATA





Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

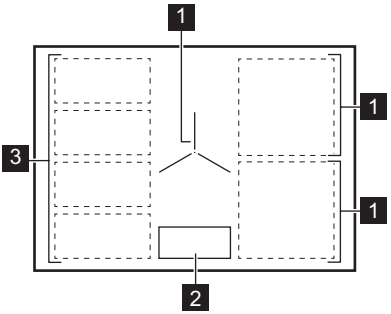
Trova il video tutorial “Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione a livello” digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

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

How to install your AEG induction hob flush installation

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



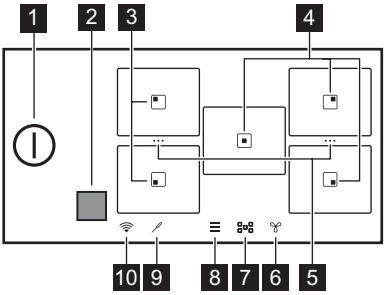
1 Zona di cottura a induzione
2 Pannello dei comandi
3 La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni

ⓘ

Per informazioni dettagliate sulle dimensioni delle zone di cottura rimandiamo a “Dati tecnici”.

4.2 Disposizione del pannello dei comandi

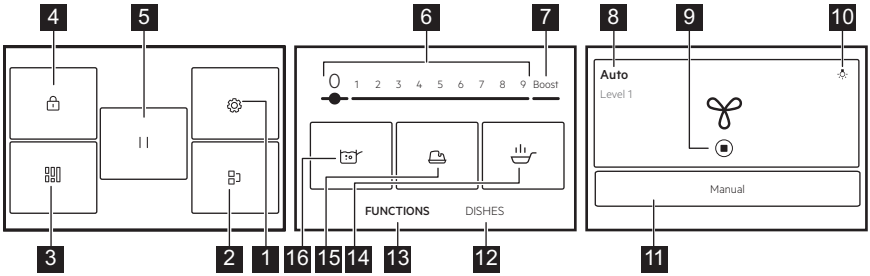
Vista principale



	Simbolo	Descrizione
1	⏻	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	■	Finestrella del trasmettitore del segnale a infrarossi Hob²Hood. Non coprirla.
3	▣	Zona con le funzioni Rosolare in padella e Bollire.
4	▣	Zona con la funzione Bollire.
5	•••	Una scelta rapida per Bridge. Per unire due zone di cottura laterali per creare un’unica zona di cottura o per dividere le zone unite. Un collegamento per Flex Bridge. Per passare tra le tre modalità disponibili: Standard, Big Bridge e Max Bridge. La funzione combina due zone di cottura in segmenti.
6		Per impostare le funzioni della cappa.
7		Per aprire la panoramica della zona.

	Simbolo	Descrizione
8		Per aprire Menu.
9		La spia Sensore alimenti.
10		La spia WiFi.

Vista espansa



L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

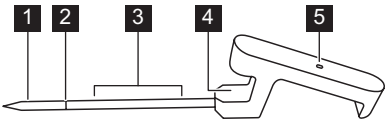
	Simbolo	Descrizione
1		Impostazioni. Per aprire le impostazioni del piano di cottura.
2		Bridge. Per collegare due zone di cottura laterali in modo che funzionino come se fossero una sola.
3		Flex Bridge. Per passare da una modalità all'altra delle tre disponibili: Standard, Big Bridge e Max Bridge. La funzione combina due zone di cottura in segmenti.
4		Blocco tasti. Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
5		Pausa. Per impostare tutte le zone di cottura che funzionano sul livello di potenza più basso.
6	1 - 9	Per impostare un livello di potenza.
7	Boost	Per attivare il livello di potenza massimo.
8	Manuale / Auto	Per visualizzare l'impostazione corrente della ventola della cappa.
9		Per arrestare/riavviare la cappa.
10		Per accendere e spegnere la luce della cappa.
11	Manuale / Auto	Per passare alla modalità manuale o automatica della cappa.
12	Piatti	Per selezionare programmi automatici preimpostati per diversi tipi di cibo.
13	FUNZIONI	Per selezionare programmi automatici per diversi metodi di cottura.

	Simbolo	Descrizione
14		Rosolare in padella. Per friggere con livelli di calore controllati automaticamente, in base ai vari tipi di cibo.
15		Fusione. Per sciogliere prodotti diversi, ad es. cioccolato o burro.
16		Bollire. Per regolare automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non trabocchi una volta raggiunto il punto di ebollizione.

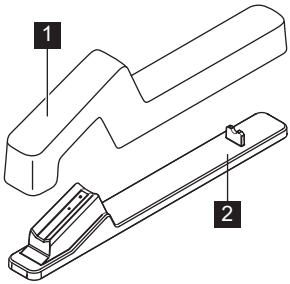
Navigazione del display

Simbolo	Descrizione
OK	Per confermare la selezione o l'impostazione.
X	Per chiudere la finestra a comparsa.
	Per comprimere / espandere le istruzioni sul display.
	Per attivare / disattivare le opzioni.
〈〉	Per andare indietro / avanti di un livello nel Menu.

4.3 Sensore alimenti



1 Punto di misurazione
2 Segno di livello minimo
3 Intervallo di immersione consigliato (per liquidi)
4 Gancio per posizionare il Sensore alimenti sul bordo
5 Luce di controllo



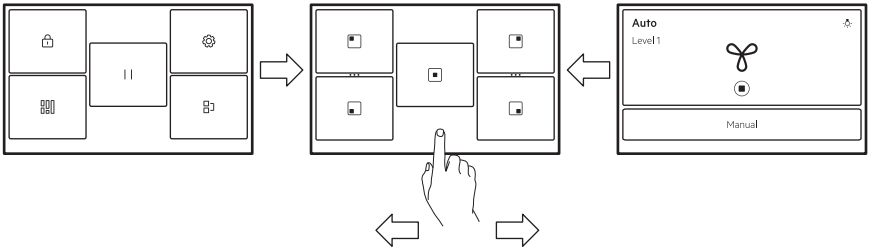
1 Copertura
2 Stazione di ricarica

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Navigazione nel display



Per spostarsi tra le schermate, toccare i simboli nella parte inferiore del display. È anche possibile scorrere verso sinistra per gestire le impostazioni per Hob²Hood o verso destra per raggiungere Menu.

Se il display non reagisce immediatamente, assicurarsi di sfiorare il centro del simbolo / dell'opzione scelta o provare con una pressione un po' più lunga.

5.2 Primo collegamento alla rete elettrica

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare Lingua, Luminosità, Volume e Suono tasti.

È possibile modificare l'impostazione in Menu > Impostazioni > Configurazione. Fare riferimento alla sezione "Uso quotidiano".

5.3 FlexPower

FlexPower definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

All'inizio, l'apparecchiatura funziona sul massimo livello di potenza possibile. Sarà possibile modificare la potenza massima se l'impianto non supporta la piena potenza.

Se il livello di potenza è inferiore a 2.000 W, non è possibile attivare programmi automatici (Piatti o FUNZIONI).

1. Accendere il piano cottura.
2. Assicurarsi che tutte le zone di cottura siano disattivate.
3. Toccare ☰ sul display per aprire il Menu.
4. Selezionare Impostazioni > Configurazione > FlexPower e scegliere il livello di potenza appropriato.
5. Toccare 〈 o X. Seguire le istruzioni sul display per confermare la selezione.

⚠ ATTENZIONE!

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

5.4 Connessione app/Wireless

Per utilizzare l'app, il piano cottura deve essere collegato alla rete wireless. WiFi è attivata per impostazione predefinita.

1. Sfiorare ☰.
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > WiFi.
3. Sfiorare il cursore per attivare WiFi.

Il piano cottura è ora pronto per connettersi alla rete wireless e all'app.

4. Sfiorare CONNETTI.
5. Scaricare all'app. Eseguire la scansione del codice QR che si trova sul retro del manuale dell'utente o scaricare l'app direttamente dall'app store.
6. Aprire l'app e registrarsi per ottenere un account.
7. Aggiungere un nuovo elettrodomestico.
8. Seguire le istruzioni nell'app per completare il processo di connessione.

Modifica/Disattivazione della connessione di rete

Per scollegare il piano cottura dalla rete domestica:

1. Sfiorare ☰.
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > WiFi:
   - Per disconnettersi dalla rete wireless, sfiorare DISCONNETTI.
   - Per disattivare WiFi, sfiorare il cursore .

Per collegare il piano di cottura alla nuova rete wireless, fare riferimento alla sezione “Collegamento wireless/app” riportata sopra.

5.5 Associazione e taratura Sensore alimenti

Il piano cottura non è associato alla Sensore alimenti al momento della consegna. Associare prima del primo utilizzo o quando lo si sostituisce con uno nuovo.

Per garantire temperature accurate, calibrare sempre Sensore alimenti dopo l’associazione.

1. Sfiorare ☰.
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > Bluetooth.
3. Sfiorare il cursore per attivare Bluetooth.

Il piano cottura trova automaticamente gli accessori disponibili. Se la Sensore alimenti non appare nell’elenco, assicurarsi che sia carica. Scuotere o sfiorare due volte finché la luce non inizia a lampeggiare.

4. Scegliere Sensore alimenti dall’elenco e seguire le istruzioni sul display per completare il processo di associazione.

Dopo l’associazione, il display mostra automaticamente la schermata di calibrazione.

5. Sfiorare AVVIO e seguire le istruzioni sul display per completare il processo di calibrazione.

Se non si calibra Sensore alimenti in questa fase, è possibile farlo in un secondo momento. Scegliere nuovamente le impostazioni Bluetooth e selezionare Sensore alimenti per continuare la configurazione. Per utilizzare tutte le funzioni Sensore alimenti, eseguire prima la taratura.

Ripristino/rimozione di Sensore alimenti

In qualsiasi momento, è possibile reimpostare la Sensore alimenti o scollegarla dal piano cottura.

1. Sfiorare ☰.
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > Bluetooth.

Il display mostra che la Sensore alimenti è collegata.

3. Sfiorare il Sensore alimenti.
   - Per calibrare nuovamente Sensore alimenti, sfiorare REIMPOSTA.
   - Per rimuovere Sensore alimenti dal piano cottura, sfiorare 🗑.

Per collegare nuovamente Sensore alimenti o aggiungerne una nuova, fare riferimento alla sessione “Associazione taratura Sensore alimenti”.

6. USO QUOTIDIANO

> ⚠ **AVVERTENZA!**
>
> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare ⏻ per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

6.2 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- Non si seleziona l’impostazione di calore dopo l’accensione del piano di cottura.
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico

e il piano di cottura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea o non vi sono pentole su una determinata zona. La zona di cottura a induzione si disattiva automaticamente dopo 50 secondi.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, compare un messaggio e il piano di cottura si spegne.

Rapporto tra impostazione di calore e tempo dopo il quale il piano cottura si spegne:

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore

ⓘ

Quando si usa Rosolare in padella il piano cottura si disattiva dopo 1.5 ore. Per Fusione il piano cottura si disattiva dopo 6 ore.

6.3 Rilevamento pentole

Questa funzione rileva se le pentole sono state posizionate sulle zone di cottura e disattiva le zone di cottura se non sono più rilevabili le pentole.

- Se si mettono prima le pentole su una zona di cottura e poi si attiva il piano cottura, sulla panoramica della zona di cottura corrispondente viene visualizzata una barra grigia.
- La barra non viene visualizzata se non sono presenti delle pentole sulla zona di cottura o se le pentole non possono essere rilevate a causa di un posizionamento errato o del materiale inadatto.
- Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, la pamoramica della zona di cottura corrispondente inizia a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente. Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura prima del tempo indicato.

6.4 Utilizzo delle zone di cottura

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

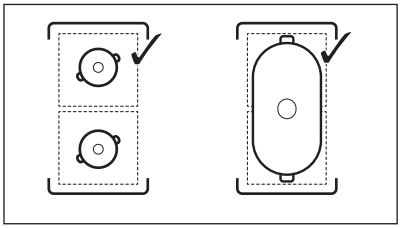
ⓘ

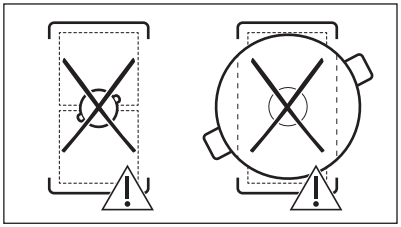
Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura”). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a “Consigli e suggerimenti”.

Per attivare la zona di cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura e toccare il relativo simbolo della zona. I programmi disponibili vengono visualizzati sul display. Impostare il livello di calore o selezionare una delle funzioni automatiche.

Per tornare alla vista principale, toccare X nell’angolo in alto a destra.

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente utilizzando Bridge.



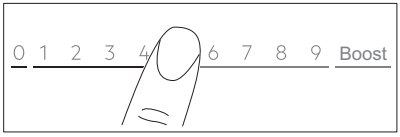


Quando le altre zone di cottura sono attive, l'impostazione di calore per la zona che si desidera usare potrebbe essere limitata. Fare riferimento alla funzione "Gestione potenza".

6.5 Impostazione di calore

1. Attivare il piano cottura.
2. Posizionare la pentola sulla zona di cottura selezionata e toccare il simbolo della zona pertinente.
3. Toccare o scorrere il dito per impostare il livello di calore.

Le icone del livello di potenza 1-9 diventano più grandi e la barra sottostante diventa rossa per indicare l'impostazione di potenza corrente. Quando si seleziona il livello di potenza, la schermata passa alla visualizzazione a schermo espanso.



È anche possibile modificare il livello di calore nella schermata della panoramica della zona. Per passare alla schermata della panoramica della zona, toccare il centro della visualizzazione a schermo espanso. Per modificare il livello di calore toccare — o +. Per aprire la visualizzazione a schermo espanso, toccare il livello di potenza.

6.6 Boost

Questa funzione aumenta la potenza disponibile per le zone di cottura a induzione. La funzione può essere attivata per la zona di cottura solo per un periodo di tempo limitato. Dopo questo periodo la zona di cottura torna automaticamente al livello di potenza massimo.

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Sfiorare Boost per attivare la funzione.

La funzione si disattiva automaticamente. Per disattivare manualmente la funzione, selezionare la zona e modificare il livello di calore a 0.

ⓘ

Boost non funziona quando:
- Bridge è in funzione,
- Flex Bridge funziona nelle modalità Standard e Max Bridge,
- la potenza all'interno di una fase è insufficiente (fare riferimento a "Gestione potenza").

ⓘ

Per i valori di durata massimi si rimanda ai "Dati tecnici".

6.7 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

⚠ **AVVERTENZA!**

Se la spia III / II / I è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

III - Continua la cottura

II - Mantieni caldo

I - Calore residuo.

La spia può anche comparire:
- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde su una zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

6.8 Modalità Mantenere in caldo

Questa funzione mantiene gli alimenti caldi con l'impostazione di temperatura bassa.

Modalità Mantenere in caldo è disponibile solo quando la zona di cottura è ancora calda al termine del processo di cottura (con un'icona di calore residuo visibile) e le pentole rimangono sulla zona. La funzione non si attiva con una zona di cottura fredda.

1. Toccare per attivare Modalità Mantenere in caldo.

Modalità Mantenere in caldo funziona fino allo spegnimento.

2. Per interrompere la funzione, toccare nell'angolo sinistro superiore del display.

Se necessario, è possibile impostare un timer. Fare riferimento a "Opzioni timer".

6.9 Opzioni timer

ECO Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il ECO Timer emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello dell'impostazione di calore e dalla durata della cottura.

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo. Sarà possibile impostare la funzione per ogni zona cottura separatamente.

1. Impostare prima il livello di potenza per la zona di cottura corretta e quindi la funzione.
2. Toccare il simbolo della zona.
3. Sfiorare .

La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.

4. Selezionare la casella Arresta zona per attivare la funzione.
5. Impostare l'ora.
6. Toccare OK per confermare.

È anche possibile scegliere X per annullare la selezione.
È possibile modificare le impostazioni ECO Timer durante la cottura: toccare con il valore del timer, quindi toccare MODIFICA.

Quando il tempo scade sul timer, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata una finestra a comparsa. Sfiorare OK per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione, impostare il livello di calore su **0**. In alternativa toccare con il valore del timer e X, quindi confermare la selezione quando viene visualizzata una finestra a comparsa.

Timer

È possibile utilizzare questa funzione quando la zona di cottura è attivata.

La funzione non ha alcun effetto sulle altre funzioni attive contemporaneamente.

1. Selezionare una zona di cottura qualsiasi.

Il relativo cursore compare sul display.

2. Sfiorare .

La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.

3. Deelezionare la casella Arresta zona per attivare la funzione.
4. Impostare l'ora.
5. Toccare OK per confermare.

È anche possibile scegliere X per annullare la selezione.
È possibile modificare le impostazioni Timer durante la cottura: toccare con il valore del timer, quindi toccare MODIFICA.

Quando il tempo scade sul timer, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata una finestra a comparsa. Sfiorare OK per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione toccare con il valore del timer e X, quindi confermare la selezione quando viene visualizzata una finestra a comparsa.

6.10 / Bridge

La funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola con la stessa impostazione di calore. Puoi usarlo per cucinare con le pentole grandi.

Le pentole devono coprire il centro delle due zone. Se le pentole si trovano fra i due centri, la funzione non verrà attivata.

1. Posizionare le pentole sulle zone di cottura.
2. Sfiorare >Bridge. È inoltre possibile utilizzare il collegamento visibile nella panoramica della zona.
3. Impostare il livello di calore.

Per disattivare la funzione, toccare il tasto di scelta rapida . Le zone di cottura riprendono a funzionare in modo indipendente.

6.11 Pausa

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Non è possibile attivare la funzione se è in esecuzione un programma automatico (Piatti o FUNZIONI).

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare solo i simboli e RIAVVIA Tutti gli altri simboli sul pannello di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer. Al termine della funzione timer, toccare un punto qualsiasi dello schermo per interrompere il segnale acustico.

1. Sfiorare per aprire Menu.
2. Sfiorare per attivare la funzione.

Il livello di potenza viene abbassato a (Modalità Mantenere in caldo) e il livello di velocità della ventola in modalità Manuale viene abbassato a 1.
Per disattivare la funzione, toccare RIAVVIA.

Verranno ripristinate le impostazioni di calore precedenti.

6.12 Blocco tasti

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore.

1. Impostare il livello di calore.
2. Sfiorare per aprire Menu.
3. Sfiorare nuovamente per attivare la funzione.

Per disattivare la funzione, tenere premuto SBLOCCA per 4 secondi.

Quando si disattiva il piano cottura, si disattiva anche questa funzione.

6.13 Blocco Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.

1. Sfiorare per aprire Menu.
2. Selezionare Impostazioni **>** Opzioni **>** Blocco Bambini.
3. Accendere l'interruttore e toccare le lettere E-U-O in ordine alfabetico per attivare la funzione.

Per disattivare la funzione, spegnere l'interruttore.

Potrebbe trascorrere un po' di tempo dopo l'attivazione prima che la funzione si avvii.

6.14 Informazioni generali Sensore alimenti

Sensore alimenti è una sonda di temperatura wireless. È possibile utilizzarla per regolare i parametri di cottura in base ai diversi tipi di alimenti e mantenerli durante tutto il processo di cottura. Il Sensore alimenti funge da termometro, che aiuta a monitorare la temperatura degli alimenti in fase di cottura. È possibile attivare Sensore alimenti per Piatti e FUNZIONI, nonché la cottura manuale.

Sensore alimenti si collega al piano cottura tramite Bluetooth ed è ricaricabile. Secondo la norma: EN 60335 La Sensore alimenti deve essere caricata utilizzando solo la stazione di ricarica e l'adattatore di alimentazione inclusi nella confezione. Un

minuto di ricarica fornisce fino a 8 ore di funzionamento.

Il colore della luce indica il comportamento Sensore alimenti:
- Rosso - ricarica
- Rosso lampeggiante - allarme / batteria scarica
- Verde - completamente carico
- Blu - connessione in corso

Il punto di misurazione si trova a metà fra la punta e il livello minimo indicato. Inserire la Sensore alimenti nella pietanza almeno fino al livello minimo contrassegnato. Posizionare la Sensore alimenti sul bordo della pentola o della padella accanto al gancio. Solo la parte metallica del Sensore di temperatura può entrare in contatto con alimenti e liquidi. Se cade in un liquido, rimuoverlo con attenzione utilizzando uno strumento adatto.

Suggerimenti per liquidi

- Immergere Sensore alimenti nel liquido 2-5 cm al di sopra del livello minimo per ottenere i migliori risultati di cottura.
- Utilizzare il coperchio per risparmiare tempo ed energia. Spuntare il riquadro Uso del coperchio.

Suggerimenti per cibi solidi

- Seguire le istruzioni sul display per posizionare correttamente Sensore alimenti nel cibo per ottenere i migliori risultati di cottura.
- Inserire la Sensore alimenti nella parte più spessa del cibo.
- Verificare che Sensore alimenti sia saldamente inserito negli alimenti.
- Per carne / pesce con uno spessore di 2 - 3 cm, la punta del Sensore alimenti dovrebbe raggiungere la parte inferiore della pentola.
- Rimuovere Sensore alimenti prima di capovolgere il pezzo di cibo, se necessario, quindi inserirlo nuovamente.
- Quando viene usata una plancha, verificare che l'impugnatura del Sensore alimenti resti al di fuori della sua superficie.

6.15 Cottura con Sensore alimenti

Assicurarsi che Sensore alimenti sia collegata, calibrata e caricata prima di iniziare la cottura. Vedere il capitolo "Preparazione al primo utilizzo".

Quando si utilizzano programmi automatici come "FUNZIONI" o "Piatti", utilizzare Sensore alimenti come ausilio aggiuntivo per misurare, impostare e regolare la temperatura desiderata della zona di cottura specificata per ciascun piatto o metodo di cottura. Fare riferimento a "FUNZIONI" e "Piatti".

1. Scegliere la funzione o il tipo di cibo dal menu.
2. Sfiorare ⁄ nell'angolo in alto a destra del display per impostare o regolare la temperatura desiderata.
   - Sarà possibile sfiorare OK la parte superiore della finestra pop-up per usare le impostazioni predefinite. Per disattivare in modo permanente la finestra pop-up, controllare ☐ prima di attivare la funzione.
   - Per alcune funzioni sono disponibili consigli sostenibili sul display.
   - Per Rosolare in padella, sarà possibile modificare il livello di calore predefinito. Per alcuni piatti è possibile controllare la temperatura al centro della pietanza qualora si usi il Sensore alimenti.
   - Alcune delle opzioni iniziano con il pre-riscaldamento. Sarà possibile tracciare lo stato di avanzamento sulla barra di controllo.
   - Per la maggior parte delle opzioni, ad esempio: Cottura sottovuoto e Sobbollire, sarà possibile modificare la temperatura predefinita.
   - Sarà possibile impostare il tempo di cottura predefinito o impostare il proprio. Solo per Cottura sottovuoto il tempo di cottura minimo è predefinito.
3. Seguire le istruzioni nella finestra pop-up.
4. Una volta che il tempo impostato è scaduto e/o la temperatura desiderata è stata raggiunta, viene emesso un segnale acustico e compare una notifica. Per chiudere la finestra, sfiorare OK.

Scioglimento

Durante la cottura manuale, è possibile utilizzare Sensore alimenti come termometro per misurare la temperatura del piatto e per emettere un avviso al raggiungimento della temperatura desiderata.

1. Aprire il cursore per la zona di cottura e selezionare l'impostazione del calore.
2. Sfiorare nell'angolo in alto a destra del display.

Seguire le istruzioni visualizzate sul display.

3. Impostare la temperatura desiderata della piastra.

La temperatura attuale misurata Sensore alimenti è ora visibile nell'angolo destro del display. Toccare di nuovo per regolare la temperatura desiderata, se necessario.

4. Una volta che la zona di cottura raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico e compare una notifica.

6.16 FUNZIONI: Rosolare in padella

Questa funzione consente di impostare un livello di calore appropriato per friggere gli alimenti. Il piano cottura regola la temperatura in base ai diversi tipi di cibo e la mantiene lungo tutto il processo di cottura. Una volta impostato il livello di calore, non è necessaria alcuna regolazione manuale della temperatura.

⚠ ATTENZIONE!

Utilizzare solo pentole fredde.
Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare una padella senza olio/grasso su una delle zone di cottura sul lato sinistro. È possibile combinare le quattro sezioni in due zone di cottura di dimensioni diverse o in un'area di cottura di grandi dimensioni utilizzando Flex Bridge.
2. Selezionare FUNZIONI > Rosolare in padella.
3. Collegare la Sensore alimenti, se necessario.

Sfiorare per regolare la temperatura.

4. Scegliere un livello di frittura.

Inizia il preriscaldamento.

5. Impostare una funzione timer, se necessario.

Il timer parte immediatamente.
Quando la padella raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Ora puoi inserire olio e cibo nella padella. Per chiudere la finestra e iniziare a friggere, toccare OK. Per arrestare manualmente la funzione, toccare 0 sulla barra di controllo.

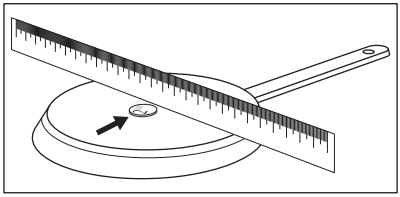
Consigli e suggerimenti:

- Seguire le istruzioni sul display su quando capovolgere il cibo o regolare il livello di calore.
- Sarà possibile modificare il livello di calore predefinito, se necessario.
- Per pezzi spessi di cibo o patate crude, utilizzare un coperchio durante i primi 10 minuti di frittura.
- Il riscaldamento di pentole pesanti può richiedere più tempo.
- Con le padelle laminate usare un livello di potenza basso, per evitare che si surriscaldino danneggiandosi.
- Non utilizzare pentole smaltate sottili. Può essere surriscaldato e danneggiato.

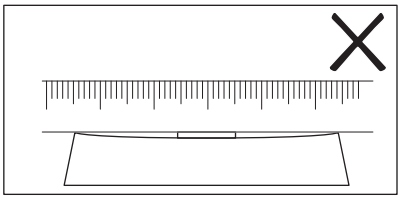
Pentole idonee per la funzione Rosolare in padella

Usare solo padelle dal fondo piatto. Per verificare se la padella è corretta:

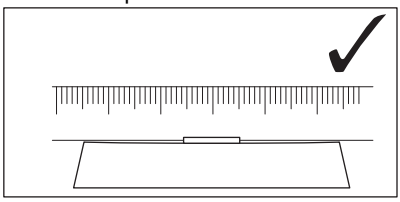
1. Rivoltare la pentola.
2. mettere una riga sul fondo della padella.
3. Provare a mettere una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di euro (o qualsiasi moneta con uno spessore simile, circa 1,7 mm) tra la riga e il fondo della padella.



a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



6.17 FUNZIONI: Bollire

Questa funzione regola automaticamente il livello di calore in modo che l'acqua non vada in ebollizione in modo eccessivo quando raggiunge il punto di ebollizione.

La funzione Bollire richiede che la Sensore alimenti funzioni.

⚠ ATTENZIONE!

Non utilizzare la funzione con pentole vuote. Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare una pentola riempita con acqua sulla zona di cottura. Il liquido deve coprire completamente il segno di livello minimo sulla Sensore alimenti.
2. Selezionare FUNZIONI > Bollire.
3. Collegare Sensore alimenti.
4. Impostare una funzione timer, se necessario.

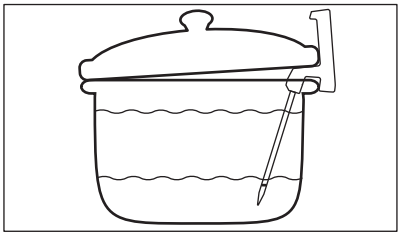
Il timer parte immediatamente.

5. Per arrestare manualmente la funzione, toccare ⏹ nell'angolo in alto a sinistra del display.

Una volta raggiunto il punto di ebollizione, il piano cottura riduce automaticamente il livello dell'impostazione del calore.

Consigli e suggerimenti:

- la funzione è ideale per far bollire l'acqua e cuocere le patate.
- Caricare Sensore alimenti prima di cucinare.
- Calibrare Sensore alimenti prima dell'uso per determinare l'esatto punto di ebollizione.
- Riempire la pentola con acqua fredda o a temperatura ambiente. Il livello minimo del liquido deve coprire completamente il segno di livello minimo sul Sensore alimenti. Il livello massimo del liquido lascia almeno 4 cm di spazio sotto il bordo del contenitore.



- Aggiungere il sale una volta raggiunto il punto di ebollizione, se necessario.
- Utilizzare un coperchio per risparmiare energia. Prestare attenzione in fase di rimozione.

6.18 FUNZIONI: Fusione

Sarà possibile usare questa funzione per sciogliere alcuni prodotti, ad esempio cioccolata o burro.

⚠ ATTENZIONE!

Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare le pentole sulla zona di cottura.
2. Selezionare FUNZIONI > Fusione.
3. Impostare una funzione timer, se necessario.
4. Sfiorare OK.

Per interrompere manualmente la funzione, toccare ⏹ nell'angolo sinistro superiore del display.

6.19 Piatti

Questa funzione consente di preparare alimenti diversi utilizzando programmi preimpostati dedicati a categorie cibo

specifiche. La disponibilità dei programmi dipende dalla zona di cottura.

⚠ ATTENZIONE!

Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare le pentole sulla zona di cottura. È possibile utilizzare una singola zona di cottura o collegare due zone laterali utilizzando Bridge. È possibile combinare le quattro sezioni in due zone di cottura di dimensioni diverse o in un'area di cottura di grandi dimensioni utilizzando Flex Bridge.
2. Selezionare Piatti.
3. Selezionare il tipo di cibo.
4. Collegare la Sensore alimenti, se necessario.

Sfiorare per regolare la temperatura.

5. Impostare una funzione timer, se necessario.
6. Seguire le istruzioni visualizzate sul display.

A seconda del tipo di cibo e del programma selezionato, è possibile impostare e modificare i dettagli, ad esempio il grado di cottura, il livello di calore per la frittura, ecc.

Consigli e suggerimenti:

- I piatti cotti più spesso vengono aggiunti automaticamente all'elenco di Cucinati più frequentemente.
- È possibile aggiungere manualmente dei programmi all'elenco di Preferiti ♡.
- È possibile nascondere determinati programmi toccando 🗑. Per ripristinare i programmi, andare a Impostazioni > Configurazione > Piatti.

6.20 Hob²Hood

È una funzione automatica che collega il piano cottura a una cappa idonea. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita e regolata automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura delle pentole più calda sul piano cottura. È anche possibile mettere in funzione manualmente la ventola usando il piano cottura o la cappa stessa.

ⓘ

Qualora venga modificata la velocità della ventola sulla cappa, viene disattivato il collegamento predefinito col piano cottura. Per riattivare la funzione, spegnere e riaccendere entrambe le apparecchiature.

ⓘ

In alcune cappe la funzione potrebbe essere disabilitata per impostazione predefinita. In tal caso attivare innanzitutto la funzione sulla cappa e poi sul piano cottura. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Impostazione della modalità ventola automatica

Per impostare la cappa in modalità automatica, scegliere tra le seguenti velocità impostate della ventola: Modalità 2 - Modalità 6. La cappa reagisce quando si utilizza il piano cottura. È possibile impostare il piano cottura in modo che attivi solo la luce selezionando la modalità 1.

1. Sfiorare ☰.
2. Selezionare Impostazioni > Hob²Hood.
3. Accendere un interruttore per attivare la cappa.

Tutte le modalità automatiche vengono visualizzate come elenco.

4. Scegliere la modalità.
5. Toccare X o 〈 per salvare la selezione e uscire.

Per controllare il livello di velocità corrente della ventola, sfiorare . Il livello di velocità della ventola è visibile nell'angolo in alto a sinistra del display. Per spegnere la ventola, toccare ⏹. Per accendere la ventola, toccare ▶.

Modalità automatiche	Luce automatica	Ebollizione[1]	Frittura[2]
		Velocità ventola	
OFF	Spento	-	-
Modalità 1	Acceso	-	-
Modalità 2[3]	Acceso	1	1
Modalità 3	Acceso	-	1
Modalità 4	Acceso	1	1
Modalità 5	Acceso	1	2
Modalità 6	Acceso	2	3

1) Il piano di cottura rileva il processo di ebollizione e imposta la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

2) Il piano cottura rileva il processo di frittura e imposta la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

3) Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

Impostazione della modalità ventilatore manuale

È anche regolare manualmente il livello di velocità della ventola.

1. Sfiorare .
2. Sfiorare Manuale.

Viene visualizzata una barra di controllo con la velocità corrente della ventola.

3. Toccare o far scorrere il dito per impostare il livello di velocità della ventola.

Per attivare il livello massimo di velocità della ventola, toccare Boost. La ventola funziona in modalità Boost per un certo periodo di tempo. Dopo questo tempo il livello della velocità della ventola passa automaticamente a 3. Per disattivare manualmente Boost, premere 0.

Luce della cappa

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. A tale scopo impostare la modalità automatica su Modalità 1 - Modalità 6. È anche possibile attivare o disattivare manualmente la luce sulla cappa.

Attivazione manuale della luce

1. Sfiorare .
2. Sfiorare per accendere la luce.

Per spegnere la luce toccare nuovamente .

6.21 Lingua

1. Sfiorare per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Lingua.
3. Scegliere la lingua dall'elenco.

Per salvare la selezione, toccare X oppure 〈. Quindi scegliere SÌ nella finestra pop-up.

Qualora venga scelta la lingua sbagliata, toccare > . Viene visualizzato un elenco. Selezionare la prima opzione in alto a sinistra, quindi la seconda opzione in alto a sinistra (in alternativa, la seconda opzione in alto a destra, a seconda della versione software). Scorrere verso il basso per scegliere la lingua corretta dall'elenco. Quando viene visualizzata la finestra pop-up, scegliere l'opzione a destra.

6.22 Suono tasti / Volume

Sarà possibile scegliere il tipo di suono emesso dal piano cottura o disattivare completamente i suoni. Sarà possibile scegliere fra il clic (impostazione predefinita) o il bip.

È anche possibile scegliere il livello del volume.

1. Toccare sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Suono tasti / Volume.
3. Scegliere l'opzione adeguata.

L'impostazione viene salvata automaticamente.

6.23 Luminosità

È possibile modificare la luminosità del display.

Sono disponibili 5 livelli di luminosità: 1 è il più basso e 5 è il più alto.

1. Toccare per aprire Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Luminosità.

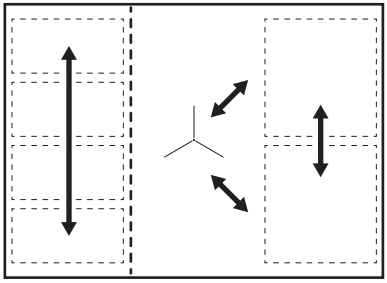
3. Scegliere il livello adeguato.
L'impostazione viene salvata automaticamente.

6.24 Gestione potenza

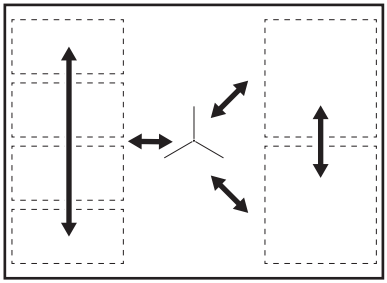
Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (collegate alla stessa fase). Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di energia di 3.680W. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- Il livello di calore della zona di cottura selezionata per prima (o di una zona di cottura che usa FUNZIONI o Piatti) è sempre prioritario. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Il colore della barra di controllo mostra le opzioni disponibili per il livello di calore:
  - rosso - il livello di calore attuale,
  - bianco - il livello di calore massimo disponibile,
  - grigio chiaro - il livello di calore non disponibile (Gestione potenza è in funzione).
- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



Se la potenza totale del piano di cottura è limitata (1500 W - 6000 W), la funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Vedere il capitolo "Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta" > "FlexPower".



7. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE

⚠ AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 / ⋯Flex Bridge

La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. La combinazione delle sezioni può essere scelta selezionando la modalità adatta alle dimensioni delle pentole che si desidera usare. Sono disponibili tre modalità: Standard, Big Bridge e Max Bridge.

1. Posizionare le pentole sulle zone di cottura.
2. Sfiorare > Flex Bridge. È inoltre possibile utilizzare il collegamento ⋯ visibile nella panoramica della zona.
3. Selezionare la modalità più adatta alle dimensioni delle pentole.
4. Impostare un livello di potenza.

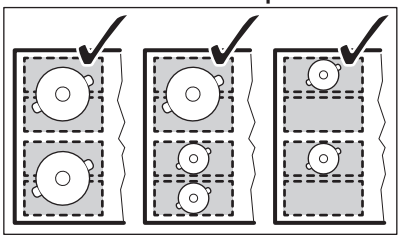
ⓘ

È possibile selezionare impostazioni di calore diverse per ogni area separata, creata da una determinata modalità.

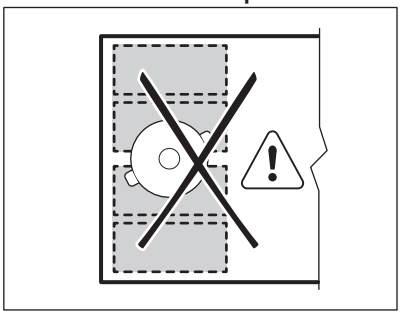
7.2 Flex Bridge modalità standard

Questa modalità combina le sezioni in due aree di cottura della stessa dimensione. Le due aree funzionano come zone di cottura indipendenti.

Posizione corretta delle pentole:



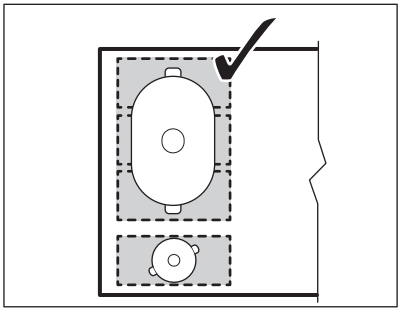
Posizione errata delle pentole:



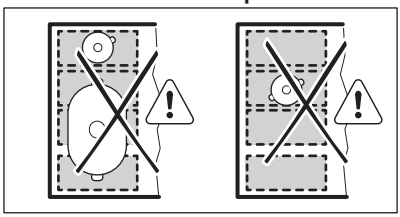
7.3 Flex Bridge Modalità Big Bridge

Questa modalità combina le tre sezioni posteriori in una sola area di cottura. La singola sezione anteriore funziona come una zona di cottura indipendente.

Posizione corretta delle pentole:



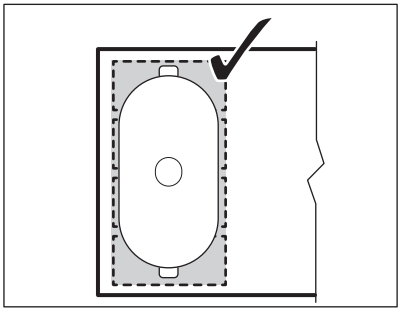
Posizione errata delle pentole:



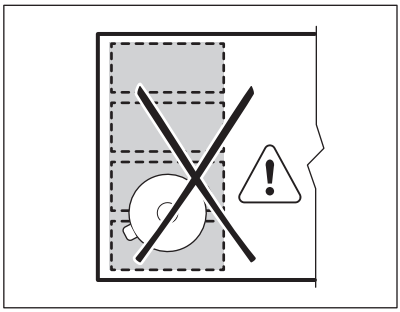
7.4 Flex Bridge Modalità Max Bridge

Questa modalità combina tutte le sezioni per formare un'area di cottura di grandi dimensioni. Puoi usarlo per cucinare con una padella grande o una plancha.

Posizione corretta delle pentole:



Posizione errata delle pentole:



8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Stoviglie

ⓘ

Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Per la funzione Rosolare in padella utilizzare solo padelle con il fondo piatto.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro , in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura” per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.
- L’efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura”).
  - Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.
  - Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi

durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

ⓘ

Vedere la sezione "Dati tecnici".

8.2 Rumore durante il funzionamento

ⓘ

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

Rumore correlato alle pentole:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

Rumore correlato al piano di cottura:

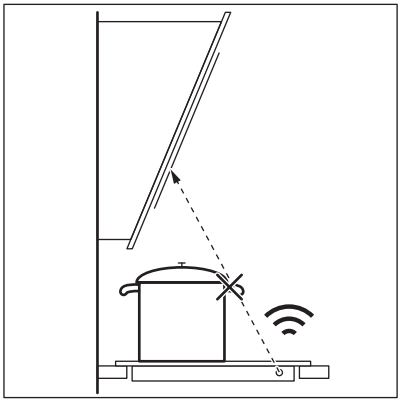
- scatto: si verifica un'accensione elettrica, la pentola viene rilevata dopo essere stata posizionata sul piano cottura.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

8.3 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.



ⓘ

Tenere pulita la finestrella del Hob²Hood comunicatore del segnale a infrarossi.

ⓘ

Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

Cappe da cucina con la Hob²Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo

9. CURA E PULIZIA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

⚠ AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

ⓘ

La stampa sulla zona di cottura a induzione flessibile può sporcarsi o cambiare colore a causa dello spostamento delle pentole. È possibile pulire l'area nel modo descritto.

9.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

9.3 Pulizia del Sensore alimenti

- Pulire il Sensore alimenti prima del primo utilizzo.
- Utilizzare solo detergenti neutri.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, panni pulenti abrasivi, solventi o oggetti metallici.
- Non lavare il Sensore alimenti in lavastoviglie.
- L'impugnatura in plastica potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento del Sensore alimenti.

10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Cosa fare se…

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Pausa è in funzione.	Consultare la sezione "Uso quotidiano".
Il display non reagisce al tocco.	Una parte del display è stata coperta o le pentole sono state posizionate troppo vicine al display. Ci sono liquidi od oggetti sul display.	Rimuovere gli oggetti. Allontanare le pentole dal display. Pulire il display, attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Dopo 1 minuto, collegare nuovamente il piano cottura.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ⏻.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore sotto alla superficie del piano cottura è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza tecnica autorizzato.
Dopo aver attivato i programmi automatici (Piatti o FUNZIONI), il piano cottura inizia a riscaldarsi, si arresta e poi ricomincia.	Questo è un controllo di sicurezza per garantire che Sensore alimenti sia in un contenitore per il quale sono stati attivati i programmi automatici (Piatti o FUNZIONI).	Si tratta di una procedura normale, non indica nessuna anomalia di funzionamento.
Non è possibile attivare l'impostazione potenza più elevata.	Un'altra zona è già impostata sul valore di potenza più elevato.	Come prima cosa ridurre la potenza dell'altra zona.
	Il livello di FlexPower è troppo basso.	Modificare la potenza massima nel Menu. Vedera “Prima di utilizzare l’apparecchiatura per la prima volta”.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Sensore alimenti non risponde o il display mostra che Sensore alimenti non è stata trovata.	Sensore alimenti è scarica o la Bluetooth non è impostata.	Caricare Sensore alimenti. Collegare Sensore alimenti al piano cottura tramite Bluetooth. Fare riferimento alla sezione “Associazione e taratura Sensore alimenti”.
Il display mostra che la temperatura è superiore a 100°C.	Non è stata eseguita la calibrazione del Sensore alimenti oppure l’operazione è stata eseguita in modo errato.	Calibrare nuovamente il Sensore alimenti. Fare riferimento alla sezione “Associazione e taratura Sensore alimenti”.
	È stato messo troppo sale nell'acqua.	Non mettere il sale nell'acqua in ebollizione.
	Le altre apparecchiature funzionano con la stessa frequenza e disturbano il collegamento.	Togliere le eventuali apparecchiature che potrebbero disturbare il collegamento. Vedere la sezione "Dati tecnici".
La temperatura degli alimenti è diversa rispetto a quanto previsto.	Il Sensore alimenti non è stato inserito correttamente.	Verificare che il punto di misurazione si trovi nella parte più spessa degli alimenti. Fare riferimento al capitolo “Uso quotidiano”.
La spia rossa sulla Sensore alimenti lampeggia.	Sensore alimenti è scarico o danneggiato.	Caricare Sensore alimenti. Nel caso in cui il problema persista, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Il piano cottura rileva salti di temperatura importanti.	Hai aggiunto dell’acqua o sostituito la pentola in fase di cottura.	Evitare di aggiungere acqua o di sostituire la pentola dopo l’avvio di una funzione.
	Il calore nella pentola non si è diffuso in modo uniforme, in particolar modo per i liquidi spessi.	Mescolare gli alimenti frequentemente.
La pentola di scalda troppo o gli alimenti sono troppo cotti in troppo poco tempo.	Hai usato una pentola che è troppo piccola.	Usare pentole le cui dimensioni sono adeguate per una determinata zona cottura. Vedere la sezione "Dati tecnici".
Non è possibile attivare una funzione.	Sulla stessa zona cottura è operativa un’altra funzione, il che impedisce l’attivazione.	Fermare la funzione prima di attivarne un’altra.
I programmi automatici (Piatti o FUNZIONI) o Cottura sottovuoto vengono interrotti.	All’inizio di una sessione di cottura la temperatura del liquido all’interno della pentola è superiore di 40 °C. I tegami in uso sono caldi.	Servirsi unicamente di liquidi freddi. Non pre-riscaldare i tegami.
Hob²Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l’oggetto dal pannello dei comandi.
Hob²Hood schermo non è visibile.	Hob²Hood è disattivato nelle impostazioni.	Andare a Impostazioni/Hob²Hood e attivare la funzione.

Problema	Causa possibile	Soluzione
La Hob²Hood funziona, ma solo la luce è accesa.	Hai attivato Modalità 1.	Modificare la modalità su Modalità 1 - Modalità 6o attendere l'avvio della modalità automatica.
Hob²Hood Modalità 1 - 6 funzionano, ma la luce è spenta.	Ci potrebbe essere un problema con la lampadina.	Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Uso quotidiano".
È stata impostata la lingua sbagliata.	È stata modificata la lingua per sbaglio.	Seguire le istruzioni in "Utilizzo quotidiano", "Lingua" per modificare la lingua sbagliata.
La zona di cottura a induzione flessibile non riscalda le pentole.	La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione delle pentole dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
	Il diametro del fondo della pentola non è corretto per la funzione attivata o la modalità di funzionamento.	Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Utilizzare una pentola con diametro inferiore a 160 mm su una singola sezione della zona di cottura a induzione flessibile. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
Si disattiva una zona di cottura.	La funzione di Spegnimento automatico disattiva la zona di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura. Consultare la sezione "Uso quotidiano".
e viene visualizzato un messaggio.	Blocco tasti è in funzione.	Consultare la sezione "Uso quotidiano".
Viene visualizzato E - U - O.	Blocco Bambini è in funzione.	Consultare la sezione "Uso quotidiano".
La barra del livello di calore lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona.	Collocare le pentole sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
	Flex Bridge è in funzione. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola.	Posizionare le pentole sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".

Problema	Causa possibile	Soluzione
E3 si accende.	Il collegamento elettrico è difettoso.	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e controllare il collegamento. Fare riferimento alla sezione “Installazione”.
E4 si accende.	Il sensore di temperatura della zona rileva una temperatura troppo alta o troppo bassa.	Lasciare raffreddare la zona di cottura o aumentare la temperatura ambiente oltre i 15 °C. Nel caso in cui il problema persista, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
E7 si accende.	La ventola di raffreddamento è bloccata.	Assicurarsi che non ci sia nulla che blocchi la ventola. Se non c’è nulla che blocca la ventola e il problema persiste, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Le pentole si riscaldano per più di 5 minuti.	Il fondo della pentola non è compatibile con l'induzione.	Utilizzare pentole con il fondo idoneo (piatto, magnetico). Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura”).
Il piano cottura non può connettersi alla rete wireless.	Il router blocca i nuovi membri della rete WLAN.	Assicurarsi che il router autorizzi i nuovi membri. Se necessario, riavviare il router.
	La connessione wireless nel piano cottura non è attivata.	Attivare il WiFi. Fare riferimento a “Operazioni preliminari”, Connessione app/wireless.
	La frequenza del router è impostata su 5 GHz.	Modificare le impostazioni del router su 2,4 GHz o 2,4+5 GHz. Se il router supporta solo la frequenza di 5 GHz, il piano cottura non può connettersi.
	Il segnale della rete wireless è debole.	Avvicinare il router al piano cottura. Se necessario, utilizzare un ripetitore WiFi per potenziare il segnale.
Impossibile trovare il piano cottura nell’elenco di rete WLAN nelle impostazioni dell’app.	Il piano cottura è già collegato alla rete ma potrebbe non essere visibile.	Scollegare il piano cottura dalla rete. Fare riferimento al capitolo “Operazioni preliminari”, Connessione app/wireless.
Non è disponibile un livello di potenza superiore.	Gestione potenza entra in funzione e riduce la potenza massima.	Vedere la sezione “Utilizzo quotidiano”, Gestione potenza.

Problema	Causa possibile	Soluzione
La funzione Bollire non si avvia.	Il contrassegno laser sulla punta Sensore alimenti non è completamente immerso nel liquido. L'acqua è troppo calda. La Sensore alimenti non è carica.	Aggiungere più acqua nella pentola. Utilizzare acqua a temperatura ambiente. Caricare Sensore alimenti prima di avviare il processo di cottura.
La funzione Bollire non funziona correttamente.	La lettura della temperatura non è precisa perché Sensore alimenti non è calibrato.	Calibrare Sensore alimenti prima del primo processo di cottura.
Il riscaldamento con la funzione Rosolare in padella richiede molto tempo.	Le pentole sono troppo piccole, troppo pesanti o il fondo è irregolare.	Vedee la "Consigli e suggerimenti".

10.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di assistenza tecnica.

11. DATI TECNICI

11.1 Targhetta identificativa

Modello PI9000B80
Tipo 62 D5A 05 FA
Induzione
Numero di serie .....
AEG

PNC 949 598 466 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Prodotto in: Germania
7.35 kW

11.2 Connessione WiFi

Frequenza WiFi	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Boost [W]	Boost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Parte posteriore centrale	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore destra	2300	3200	10	125 - 210

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Boost [W]	Boost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Zona di cottura a induzione flessibile	2300	3200	10	minimo 105

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

11.4 Specifiche tecniche del Sensore alimenti

Il Sensore alimenti è approvato per un uso a contatto con gli alimenti.

Frequenza di esercizio	2400 - 2483,5 MHz
Potenza massima di trasmissione	7 dBm
Gamma di temperatura	0 - 200°C
Ciclo di misurazione	2 sec

12. EFFICIENZA ENERGETICA

12.1 Informazioni sul prodotto in base a (UE) N. 66/2014

Identificazione modello		PI9000B80
Tipo di piano cottura		Piano cottura a incasso
Numero di zone di cottura		3
Numero di angoli cottura		1
Tecnologia di riscaldamento		Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Parte posteriore centrale Anteriore destra Posteriore destra	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura	Sinistra	L 45.8 cm l 21.4 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Parte posteriore centrale Anteriore destra Posteriore destra	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Sinistra	191.1 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-2.

12.2 Consigli per l'ottimizzazione

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

12.3 Obblighi di informazionein base a (UE) N. 2023/826

Consumo di potenza in modalità spento	0,5 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2,0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564, EN IEC 63474.

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare il capitolo "Prima del primo utilizzo".

13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.

Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA....242
2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA....245
3. INSTALAÇÃO....248
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO....251
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO....253
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA....255
7. CONSULTE O CAPÍTULO “ZONA FLEXÍVEL DE CONFEÇÃO DE INDUÇÃO”....265
8. SUGESTÕES E DICAS....267
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA....268
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS....269
11. DADOS TÉCNICOS....274
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA....275
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS....276

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de

idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho e dispositivos móveis com a aplicação própria.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar.

Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado (mesmo as funções de cozedura automática). Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já

incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

⚠ AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
  - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
  - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação elétrica

⚠ AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um eletricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem

estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Se o código E3 aparecer no ecrã, desligue imediatamente a placa e verifique se a ligação elétrica e a tensão de alimentação estão corretas.

2.3 Utilização

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho e não coloque alimentos em contacto direto com o mesmo.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente elétrica para evitar choques elétricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos

quando precisar de os deslocar sobre a placa.

2.4 Sonda térmica

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos e queimaduras.

- Utilize o Sonda térmica de acordo com a sua finalidade. Não o utilize para abrir ou levantar nada.
- Utilize o Sonda térmica recomendado para a placa, um de cada vez.
- Não o utilize se estiver avariado ou danificado.
- Não utilize o Sonda térmica no forno ou no micro-ondas.
- Certifique-se de que o Sonda térmica está sempre no interior do alimento ou do líquido, até à marca de nível mínimo.
- Limpe o Sonda térmica antes e depois de cada utilização. Tenha cuidado, a ponta do Sonda térmica é pontiaguda.
- Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos. Não lave o Sonda térmica na máquina de lavar a loiça. A pega de silicone pode descolorar, mas isso não tem efeito no funcionamento do Sonda térmica.
- Utilize a embalagem original para armazenar e carregar o Sonda térmica.
- Certifique-se de que o Sonda térmica está frio, limpo e seco antes de o colocar no carregador.
- Guarde o Sonda térmica num local seguro e seco fora do alcance das crianças.

2.5 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer.
- Limpe o aparelho com um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.

2.6 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.7 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

⚠ **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série .....

3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que resista a uma temperatura de 90 °C ou mais. Um único fio tem de ter uma secção transversal mínima de acordo com a tabela abaixo. Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um eletricista qualificado.

⚠ **AVISO!**

Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.

⚠ **CUIDADO!**

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

⚠ **CUIDADO!**

Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.

⚠ **CUIDADO!**

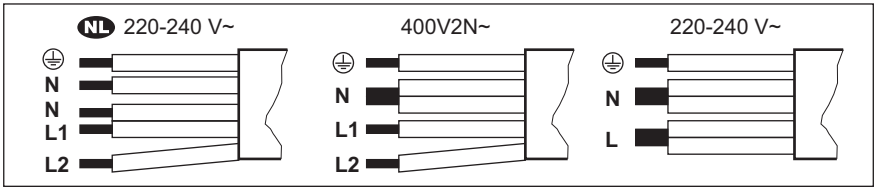
Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

Ligação monofásica

1. Remova a manga de terminal dos fios preto, castanho e azul.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades castanhas, pretas e azuis do cabo.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).
5. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
6. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).

Ligação bifásica

1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).



NL 220 - 240 V~		Ligação bifásica: 400 V2N~		Ligação monofásica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² ou 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² ou 3x4 mm²**	
⏚	Verde – amarelo	⏚	Verde – amarelo	⏚	Verde – amarelo
N	Azul e azul	N	Azul e azul	N	Azul e azul
L1	Preto	L1	Preto	L	Preto e Castanho
L2	Castanho	L2	Castanho		

3.4 Colar o vedante- Instalação integrada

1. Limpe as ranhuras correias na bancada.
2. Corte a tira vedante 3x10 mm fornecida em quatro tiras. As tiras têm de ter o mesmo comprimento que as ranhuras.
3. Corte as extremidades das tiras num ângulo de 45°. Estas devem caber nas ranhuras com precisão.
4. Fixe as tiras às ranhuras. Não estique as tiras. Não dobre as extremidades das tiras uma sobre a outra.

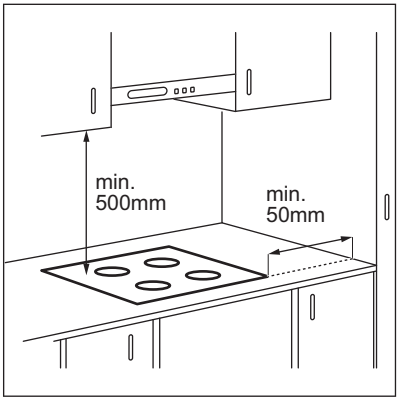
Após montar a placa, vede a folga restante entre a vitro-cerâmica e a bancada com silicone. Certifique-se de que o silicone não fica por baixo da vitrocerâmica.

3.5 Colar o vedante - Instalação num balcão

1. Limpe a bancada à volta da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida 2x6 mm na parte inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da vitrocerâmica. Não a estique. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Acrescente alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

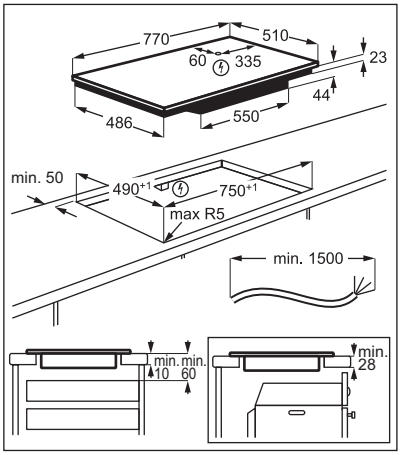
3.6 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.

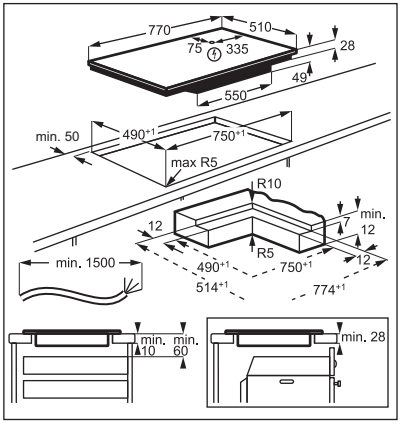


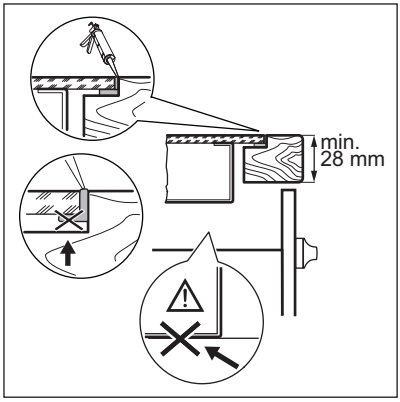
Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.

INSTALAÇÃO NUM BALCÃO



INSTALAÇÃO INTEGRADA





Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

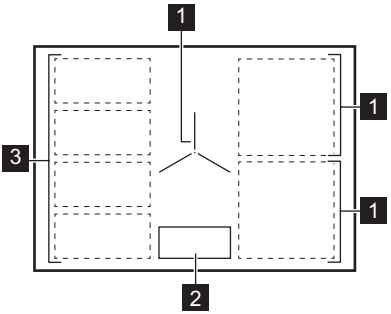
Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação embutida” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

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

How to install your AEG
induction hob flush installation

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção

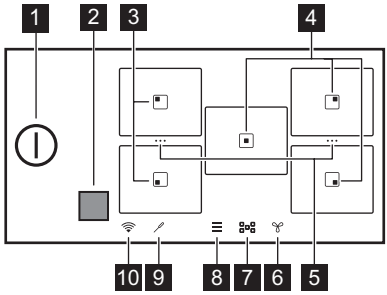


1 Zona de cozedura de indução
2 Painel de comandos
3 Área de cozedura de indução flexível composta por quatro secções

Para obter informações detalhadas sobre os tamanhos das zonas de confeção, consulte "Dados técnicos".

4.2 Disposição do painel de comandos

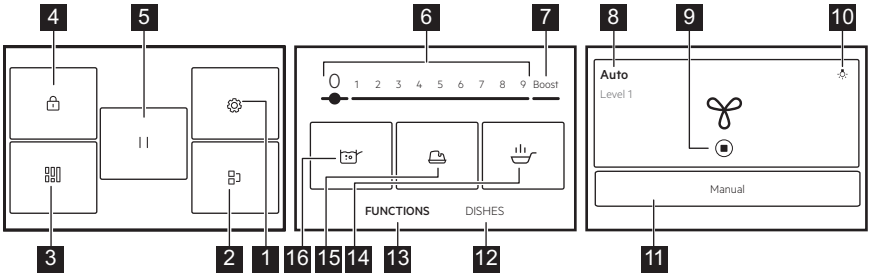
Vista principal



	Símbolo	Descrição
1	⏻	Como ativar e desativar a placa.
2	■	Janela do comunicador de sinal de infravermelhos Hob²Hood. Não a tape.
3	▣	Zona com funções Fritar na frigideira e Ferver.
4	▣	Zona com função Ferver.
5	⋯	Um atalho para Bridge. Para unir duas zonas de cozedura laterais para criar uma área de cozedura ou dividir as zonas unidas. Um atalho para Flex Bridge. Para alternar entre os três modos disponíveis: Padrão/ Ponte grande/Ponte máx. Esta função combina duas zonas da placa em segmentos.
6		Para definir as funções do exaustor.
7		Para abrir a visão geral da zona.

	Símbolo	Descrição
8		Para abrir o Menu.
9		O indicador de Sonda térmica.
10		O indicador de WiFi.

Vista expandida



A lista de funções pode variar dependendo da versão do software.

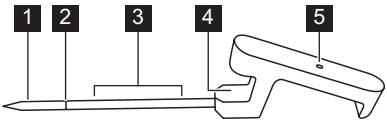
	Símbolo	Descrição
1		Definições. Para abrir as definições da placa.
2		Bridge. Como ligar duas zonas da placa para que funcionem como uma.
3		Flex Bridge. Como alternar entre três modos disponíveis: Padrão/Ponte grande/Ponte máx. Esta função combina duas zonas da placa em segmentos.
4		Lock. Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
5		Pause. Como definir todas as zonas da placa em funcionamento para o grau de calor mais baixo.
6	1 - 9	Para seleccionar o grau de cozedura.
7	Boost	Está ativado a definição de cozedura máxima.
8	Manual / Auto	Para mostrar a definição atual da ventoinha do exaustor.
9		Para parar/reiniciar o exaustor.
10		Para ligar ou desligar a luz do exaustor.
11	Manual / Auto	Para mudar para o modo manual ou modo automático do exaustor.
12	Pratos	Para selecionar programas automáticos predefinidos para diferentes tipos de alimentos.
13	FUNÇÕES	Para selecionar programas automáticos para os diferentes métodos de cozedura.

	Símbolo	Descrição
14		Fritar na frigideira. Para fritar com níveis de calor controlados automaticamente, dedicados a vários tipos de alimentos.
15		Derreter. Para derreter diferentes produtos, por ex., chocolate ou manteiga.
16		Ferver. Para ajustar automaticamente a temperatura da água para que não transborde quando chegar ao ponto de ebulição.

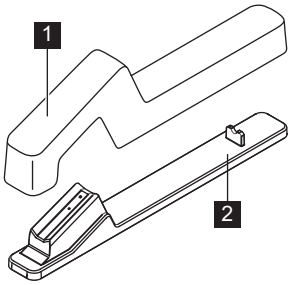
Visualizar navegação

Símbolo	Descrição
OK	Para confirmar a seleção ou definições.
X	Para fechar a janela de pop-up.
	Para fechar/expandir as instruções no visor.
	Para ativar/desativar a opção.
	Para avançar/retroceder um nível no Menu.

4.3 Sonda térmica



1 Ponto de medição
2 Marca de nível mínimo
3 Intervalo de imersão recomendado (para líquidos)
4 Gancho para colocar o Sonda térmica na borda
5 Luz de controlo



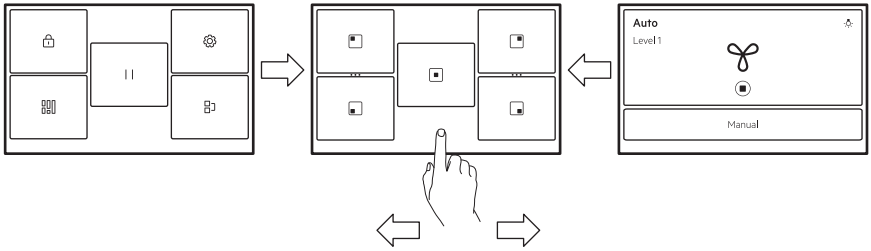
1 Tampa
2 Estação de carregamento

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Navegar no visor



Para navegar entre os ecrãs, toque nos símbolos na parte inferior do visor. Também pode deslizar para a esquerda para gerir as configurações para Hob²Hood ou para a direita para alcançar o Menu.

Se o visor não reagir imediatamente, certifique-se de que está a tocar no centro do símbolo/opção escolhido ou tente pressioná-lo um pouco mais.

5.2 Primeira ligação à alimentação elétrica

Quando ligar a placa à alimentação elétrica, tem de definir Idioma, Luminosidade, Volume e Sons teclado.

Pode alterar a definição em Menu > Definições > Configuração. Consulte “Utilização diária”.

5.3 FlexPower

FlexPower define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica.

Originalmente, o aparelho funciona no nível de potência mais elevado possível. Pode alterar a potência máxima se a instalação não suportar a potência total.

Se o nível de potência for inferior a 2000 W, não pode ativar quaisquer programas automáticos (Pratos ou FUNÇÕES).

1. Ligue a placa.
2. Certifique-se de que todas as zonas de cozedura estão desativadas.
3. Toque em ☰ no ecrã para abrir o Menu.
4. Seleccione Definições > Configuração > FlexPower e escolha o nível de potência adequado .
5. Toque em 〈 ou X. Siga as instruções no visor para confirmar a sua seleção.

⚠ CUIDADO!

Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.

5.4 Ligação sem fios/app

Para utilizar a app, a placa tem de estar ligada à rede sem fios. WiFi está ligado por predefinição.

1. Toque em ☰.
2. Selecione Definições > Ligações > WiFi.
3. Toque no cursor para ativar WiFi.

A placa está agora pronta para se ligar à rede sem fios e à app.

4. Toque em LIGAR.
5. Transfira a app. Digitalize o código QR localizado na contracapa do manual do utilizador ou transfira a app diretamente da loja de apps.
6. Abra a aplicação e registe-se para criar uma conta.
7. Adicione um novo aparelho.
8. Siga as instruções na app para concluir o processo de ligação.

Alterar/desativar a ligação de rede

Para desligar a placa da sua rede doméstica:

1. Toque em ☰.
2. Selecione Definições > Ligações > WiFi:
   - Para desligar da sua rede sem fios, toque em DESLIGAR.
   - Para desativar o WiFi, toque no controlo deslizante.

Para ligar a placa à nova rede sem fios, consulte "Ligação sem fios/app" acima.

5.5 Emparelhamento e calibração do Sonda térmica

A sua placa não está emparelhada com o Sonda térmica no momento da entrega. Emparelhe-o antes da primeira utilização ou quando o substituir por um novo.

Para garantir temperaturas precisas, calibre sempre o Sonda térmica após o emparelhamento.

1. Toque em ☰.
2. Selecione Definições > Ligações > Bluetooth.
3. Toque no cursor para ativar Bluetooth.

A placa encontra automaticamente os acessórios disponíveis. Se o seu Sonda térmica não aparecer na lista, certifique-se de que está carregado. Depois, agite ou toque duas vezes até que a luz comece a piscar.

4. Escolha o Sonda térmica na lista e siga as instruções no visor para concluir o processo de emparelhamento.

Após o emparelhamento, o visor apresenta automaticamente o ecrã de calibração.

5. Toque em INICIAR e siga as instruções no visor para concluir o processo de calibração.

Se não calibrar o Sonda térmica neste passo, pode fazê-lo mais tarde. Introduza novamente as configurações de Bluetooth e selecione o seu Sonda térmica para continuar a configuração.
Para utilizar todas as funções do Sonda térmica, calibre-o primeiro.

Reposição/remoção do Sonda térmica

Em qualquer altura, pode repor o Sonda térmica ou desligá-lo da placa.

1. Toque em ☰.
2. Selecione Definições > Ligações > Bluetooth.

O visor apresenta o Sonda térmica ligado.

3. Toque no Sonda térmica.
   - Para calibrar novamente o Sonda térmica, toque em REPOR.
   - Para remover o Sonda térmica da placa, toque em 🗑.

Para ligar novamente o Sonda térmica ou adicionar um novo, consulte “Emparelhamento e calibração do Sonda térmica”.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

> ⚠ **AVISO!**
> Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Activar e desactivar

Toque em ⏻ durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa.

6.2 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

- se todas as zonas de cozedura forem desactivadas.
- não configurou o grau de aquecimento após a ativação da placa.
- derrama algo ou coloca algum objeto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. Remova o objeto ou limpe o painel de comandos.
- a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Deixe a zona de cozedura arrefecer antes de utilizar a placa novamente.

- utiliza um tacho incorreto ou não existe nenhum tacho numa determinada zona. A zona de cozedura de indução é desativada automaticamente após 50 segundos.
- não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, é apresentada uma mensagem e a placa desativa-se.

Relação entre a definição de cozedura e o tempo após o qual a placa se desativa:

Definição de cozedura	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 horas

ⓘ

Quando utilizar Fritar na frigideira, a placa é desativada após 1 hora e meia. Para Derreter, a placa desativa-se após 6 horas.

6.3 Deteção de tachos

Esta função deteta se foram colocados tachos nas zonas de cozedura e desativa as zonas de cozedura se o tacho já não for detetável.

- Se colocar um tacho numa zona de cozedura primeiro e, em seguida, ativar a placa, é apresentada uma barra cinzenta na visão geral da zona de cozedura correspondente.
- A barra não aparecerá se não existir um tacho na zona de cozedura, ou se o tacho não puder ser detetado devido à sua colocação incorreta ou material inadequado.
- Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, a visão geral da zona de cozedura correspondente começará a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 120 segundos, a zona de cozedura é automaticamente desativada. Para retomar a cozedura, certifique-se de que coloca o tacho novamente nas zonas de cozedura dentro do tempo limite indicado.

6.4 Utilizar as zonas de cozedura

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

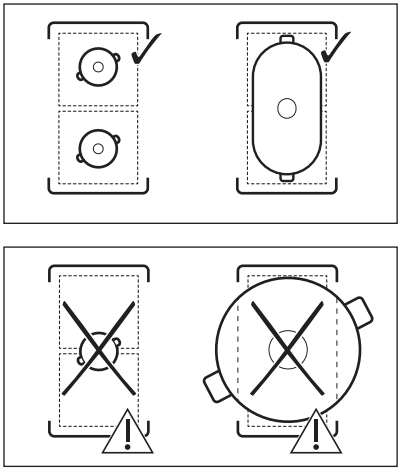
ⓘ

Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte "Sugestões e dicas".

Para ativar a zona de cozedura, coloque o tacho no centro da zona de cozedura e toque no símbolo da zona relevante. Os programas disponíveis são apresentados no visor. Selecione o a definição de cozedura ou selecione uma das funções automáticas.

Para voltar à vista principal, toque em X no canto superior direito.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de cozedura ao mesmo tempo usando a função Bridge.

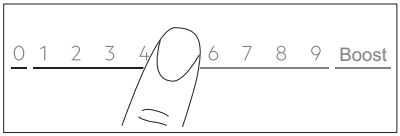


Quando outras zonas estiverem ativas, a definição de cozedura para a zona que deseja utilizar pode ser limitada. Consulte “Gestão de potência".

6.5 Definição de cozedura

1. Ative a placa.
2. Coloque a panela na zona de cozedura selecionada e toque no símbolo da zona relevante.
3. Toque ou faça deslizar o seu dedo para definir o grau de aquecimento.

Os ícones do nível de potência 1-9 tornam-se maiores e a barra abaixo fica vermelha para indicar a definição de potência atual. Quando o nível de potência é selecionado, o ecrã muda para a vista de ecrã expandido.



Também pode alterar o nível de cozedura no ecrã de visão geral da zona. Para ir para o ecrã de visão geral da zona, toque no centro da vista do ecrã expandido. Para alterar o nível de aquecimento, toque em — ou +. Para abrir a vista de ecrã expandido, toque no nível de potência.

6.6 Boost

Esta função disponibiliza mais energia às zonas de cozedura de indução. A função só pode ser ativada para a zona de cozedura apenas durante um período de tempo limitado. Após este período, a zona de cozedura volta automaticamente à definição de aquecimento mais elevada.

1. Selecionar a zona de cozedura.
2. Toque no botão Boost para ativar a função.

A função é desativada automaticamente. Para desativar a função manualmente, selecione a zona e altere a sua definição de cozedura para 0.

ⓘ

Boost não funciona quando:
- Bridge funciona,
- Flex Bridge funciona nos modos Normal e Bridge Máximo,
- a potência numa fase é insuficiente (consulte “Gestão de potência”).

ⓘ

Para valores de duração máxima, consulte os "Dados técnicos".

6.7 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

⚠ **AVISO!**

Enquanto o indicador ▮▮▮ / ▮▮ / ▮ estiver aceso, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

▮▮▮ - Continuar a cozinhar,

▮▮ - Manter quente,

▮ - Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:
- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de cozedura fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

6.8 Modo Manter quente

Esta função mantém os alimentos quentes com a definição de temperatura baixa.

Modo Manter quente está disponível apenas quando a zona de cozedura ainda está quente após o processo de cozedura terminar (com um ícone de calor residual visível) e o tacho permanece na zona. A função não funciona com uma zona de cozedura fria.

1. Toque em para ativar Modo Manter quente.

O Modo Manter quente funciona até ser desligado.

2. Para parar a função, toque em no canto superior esquerdo do visor.

Pode definir um temporizador, se necessário. Consulte as “Opções de temporizador”.

6.9 Opções de temporizador

ECO Timer

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Para poupar energia, a resistência da zona de cozedura é desativada antes de o ECO Timer emitir um alarme sonoro. A diferença no tempo de funcionamento depende do nível da definição de cozedura e da duração da cozedura.

Pode utilizar esta função quando a zona de cozedura está ativada. Pode selecionar a função para cada zona de aquecimento separadamente.

1. Comece por selecionar o nível de calor para a zona de cozedura adequada e selecione depois a função.
2. Toque no símbolo da zona.
3. Toque em .

A janela do menu do temporizador aparece no visor.

4. Assinale a Zona de stop caixa para ativar a função.
5. Acertar as horas.
6. Toque em OK para confirmar.

Também pode tocar em para cancelar a sua seleção.

Pode alterar as ECO Timer definições durante a cozedura: toque em com o valor do temporizador e, em seguida, toque em EDITAR.

Quando o temporizador termina, é emitido um sinal sonoro e é apresentada uma janela pop-up. Para parar o sinal, toque em OK.

Para desativar a função regule a definição de cozedura para **0**. Em alternativa, toque em com o valor do temporizador, toque em e confirme a sua escolha quando for apresentada uma janela de pop-up.

Timer

Pode utilizar esta função quando a zona de cozedura está ativada.

A função não tem qualquer efeito sobre qualquer outra função que funcione simultaneamente.

1. Selecione qualquer zona de cozedura.

O controlo deslizante relevante aparece no visor.

2. Tocar em .

A janela do menu do temporizador aparece no visor.

3. Desmarque a Zona de stop caixa para ativar a função.
4. Acertar as horas.
5. Toque em OK para confirmar.

Também pode tocar em para cancelar a sua seleção.

Pode alterar as Timer definições durante a cozedura: toque em com o valor do temporizador e, em seguida, toque em EDITAR.

Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e sendo apresentada uma janela de pop-up. Toque em OK para parar o sinal.

Para desativar a função, Toque em com o valor do temporizador, toque em e confirme a sua escolha quando aparecer uma janela de pop-up.

6.10 / Bridge

Esta função liga duas zonas de cozedura e elas passam a funcionar como uma só, com

o mesmo grau de aquecimento. Pode utilizá-lo para cozinhar com tachos grandes.

O tacho deve cobrir os centros de ambas as zonas. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função não será ativada.

1. Coloque o tacho em duas zonas de cozedura.
2. Toque em ☰ >Bridge. Também pode utilizar o atalho ••• visível na visão geral da zona.
3. Regule a definição de cozedura.

Para desativar a função, toque no atalho •••. As zonas de cozedura continuam o funcionamento de forma independente.

6.11 ⏸ Pause

Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.

Não pode ativar a função se estiver a ser executado qualquer programa automático (Pratos ou FUNÇÕES).

Quando a função está a funcionar apenas os ⏻ e RETOMAR podem ser utilizados. Todos os outros símbolos no painel de comandos estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador. Quando a função do temporizador terminar, toque em qualquer parte do ecrã para parar o sinal sonoro.

1. Toque no botão ☰ para abrir o Menu.
2. Toque no botão ⏸ para ativar a função.

A regulação de aquecimento é reduzida para ♨ (Modo Manter quente) e o nível de velocidade do ventilador no modo Manual é reduzido para 1.
Para desativar a função toque em RETOMAR.

Os graus de cozedura anteriores serão restaurados.

6.12 🔒 Lock

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Impede uma alteração acidental da definição de cozedura.

1. Regule a definição de cozedura.
2. Toque em ☰ para abrir o Menu.
3. Toque em 🔒 para ativar a função.

Para desativar a função, prima sem soltar DESBLOQUEAR durante 4 segundos.

ⓘ
Quando desativar a placa, também desativará esta função.

6.13 Child Lock

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

1. Toque em ☰ para abrir o Menu.
2. Selecione Definições **>** Opções **>** Child Lock.
3. Ligue o interruptor e toque nas letras E-U-O por ordem alfabética para ativar a função.

Para desativar a função, desligue o interruptor.

Pode demorar algum tempo até que a função funcione após a ativação.

6.14 Informação geral do Sonda térmica

O Sonda térmica é uma sonda de temperatura sem fios. Pode utilizá-lo para ajustar os parâmetros de cozedura para diferentes tipos de alimentos e mantê-los durante o processo de cozedura. O Sonda térmica também funciona como termómetro, o que o ajuda a monitorizar a temperatura dos alimentos ou líquidos durante a cozedura. Pode ativar Sonda térmica para Pratos e FUNÇÕES, bem como a cozedura manual.

O Sonda térmica liga-se à placa através de Bluetooth e é recarregável. De acordo com a norma: EN 60335 o Sonda térmica deve ser carregado utilizando apenas a estação de carregamento e o adaptador de alimentação incluídos na embalagem. Um minuto de carregamento proporciona até 8 horas de funcionamento.

A cor da luz indica o comportamento do Sonda térmica:

- Vermelho - a carregar

- Vermelho intermitente - alarme/bateria fraca
- Verde - totalmente carregado
- Azul - a ligar

O ponto de medição situa-se a meio caminho entre a ponta e a marca de nível mínimo. Introduza o Sonda térmica nos alimentos pelo menos até à marca do nível mínimo. Coloque o Sonda térmica no rebordo do tacho ou panela junto ao gancho. Apenas a parte metálica da sonda térmica pode entrar em contacto com alimentos e líquidos. Se cair dentro de um líquido, remova-o cuidadosamente utilizando uma ferramenta adequada.

Dicas para líquidos

- Mergulhe o Sonda térmica no líquido 2-5 cm acima da marca de nível mínimo para obter os melhores resultados de cozedura.
- Use uma tampa para poupar tempo e energia. Assinale a caixa Utilizar tampa.

Dicas para alimentos sólidos

- Siga as instruções no visor para colocar corretamente o Sonda térmica nos alimentos para obter os melhores resultados de cozedura.
- Insira o Sonda térmica na parte mais espessa dos alimentos.
- Certifique-se de que o Sonda térmica está firmemente inserido no alimento.
- Para carne/peixe com uma espessura de 2-3 cm, a ponta do Sonda térmica deve atingir o fundo do tacho.
- Retire o Sonda térmica antes de virar o alimento, se necessário, e depois volte a colocá-lo.
- Quando utilizar uma placa de grelhar, certifique-se de que a pega do Sonda térmica permanece fora da sua superfície.

6.15 Cozinhar com Sonda térmica

Certifique-se de que o Sonda térmica está ligado, calibrado e carregado antes de começar a cozinhar. Consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”.

Quando utilizar programas automáticos como “FUNÇÕES“ ou “Pratos“, utilize o Sonda térmica como ajuda adicional para medir, definir e ajustar a temperatura alvo da zona de cozedura especificada para cada prato ou método de cozedura. Consulte “FUNÇÕES” e “Pratos”.

1. Escolha a função ou o tipo de alimento no Menu.
2. Toque em ⁄ no canto superior direito do visor para definir ou ajustar a temperatura alvo.
   - Pode tocar em OK na parte superior da janela de pop-up para usar as definições padrão.
     Para desativar a janela de pop-up permanentemente, verifique ☐ antes de ativar a função.
   - Para algumas funções, existem sugestões sustentáveis disponíveis no visor.
   - Para Fritar na frigideira, pode alterar o nível de aquecimento predefinido. Para alguns pratos, pode verificar a temperatura do centro do alimento se utilizar o Sonda térmica.
   - Algumas das funções começam com pré-aquecimento. Pode seguir o progresso na barra de comandos.
   - Para a maior parte das opções, como por exemplo SousVide e Escalfar, pode alterar a temperatura predefinida.
   - Pode alterar o tempo de cozedura predefinido ou definir o seu próprio. O tempo de cozedura mínimo é predefinido apenas para SousVide.
3. Siga as instruções nas janelas de pop-up.
4. Quando o tempo definido terminar e/ou a temperatura alvo tiver sido atingida, é emitido um sinal sonoro e aparece uma notificação. Para fechar a janela, toque em OK.

Termómetro

Quando cozinhar manualmente, pode utilizar o Sonda térmica como termómetro para medir a temperatura do prato e para o notificar quando a temperatura alvo tiver sido atingida.

1. Abra o controlo deslizante da zona de cozedura e defina o grau de aquecimento.

2. Toque em ⁄ no canto superior direito do visor.

Siga as instruções apresentadas no visor.

3. Defina a temperatura alvo da placa.

A temperatura atual medida pelo Sonda térmica está agora visível no canto direito do visor. Toque novamente para ajustar a temperatura alvo, se necessário.

4. Quando a zona de cozedura atingir a temperatura alvo, é emitido um sinal sonoro e aparece uma notificação.

6.16 FUNÇÕES: Fritar na frigideira

Esta função permite-lhe definir um nível de grau de cozedura adequado para fritar os seus alimentos. A placa ajusta a temperatura a diferentes tipos de alimentos e mantém a mesma ao longo da cozedura. Assim que a definição de cozedura estiver definida, não é necessário ajustar manualmente a temperatura.

⚠ CUIDADO!

Utilize apenas tachos frios.
Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque uma panela sem óleo/gordura numa das zonas de cozedura frias do lado esquerdo. Pode combinar as quatro secções em duas zonas de cozedura com tamanhos diferentes ou numa área de cozedura grande utilizando Flex Bridge.
2. Selecione FUNÇÕES > Fritar na frigideira.
3. Ligue o Sonda térmica, se necessário.

Toque em ⁄ para ajustar a temperatura.

4. Escolha um nível de fritura.

O pré-aquecimento é iniciado.

5. Selecione uma função de temporizador, se necessário.

O temporizador é iniciado imediatamente. Quando a panela atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro e é apresentada uma janela de pop-up. Pode colocar óleo e alimentos dentro da panela agora. Para fechar a janela e começar a fritar, toque em OK. Para parar a função manualmente, toque em 0 na barra de comandos.

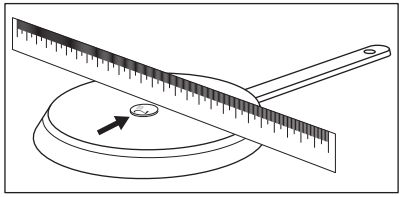
Sugestões e conselhos:

- Siga as instruções no visor para saber quando virar os alimentos ou ajustar o nível de aquecimento.
- Pode alterar o nível de aquecimento predefinido, se necessário.
- Para pedaços espessos de alimentos ou batatas cruas, utilize uma tampa durante os primeiros 10 minutos de fritura.
- Os tachos pesados podem demorar mais tempo a aquecer.
- Utilize panelas laminadas com níveis baixos de cozedura, para evitar sobreaquecer e danificar as panelas.
- Não utilize tachos esmaltados finos. Podem sobreaquecer e danificar-se.

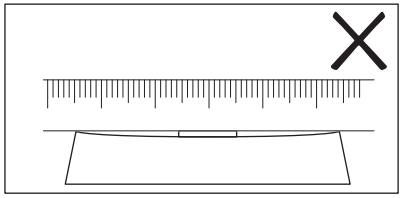
Panelas adequadas para a função Fritar na frigideira

Utilize apenas panelas com base plana. Para verificar se a panela está correta:

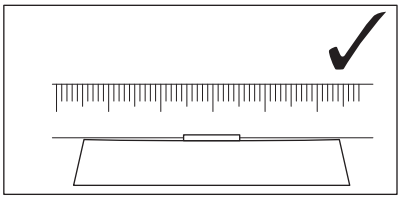
1. Coloque o tacho virado para baixo.
2. Coloque uma régua no fundo da panela.
3. Tente colocar uma moeda de 1 ou 2 euros ou 5 cêntimos (ou qualquer moeda com espessura semelhante, aprox. 1,7 mm) entre a régua e o fundo da panela.



a. A panela está incorreta se conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



b. A panela está correta se não conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



6.17 FUNÇÕES: Ferver

Esta função ajusta automaticamente o nível da definição de cozedura para que a água não ferva quando atinge o ponto de ebulição.

A função Ferver requer que o Sonda térmica funcione.

⚠ CUIDADO!

Não utilize a função com tachos vazios. Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque uma panela cheia de água na zona de cozedura. O líquido tem de cobrir totalmente a marca de nível mínimo no Sonda térmica.
2. Selecione FUNÇÕES > Ferver.
3. Ligue o Sonda térmica.
4. Selecione uma função de temporizador, se necessário.

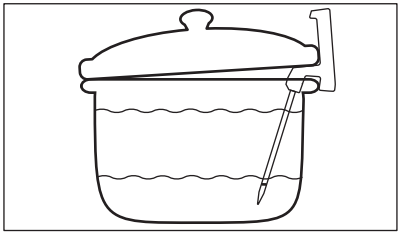
O temporizador é iniciado imediatamente.

5. Para parar a função manualmente, toque em ⏹ no canto superior esquerdo do visor.

Quando o ponto de ebulição tiver sido atingido, a placa reduz automaticamente o nível da definição de cozedura.

Sugestões e conselhos:

- A função é mais adequada para ferver água e cozinhar batatas.
- Carregue o Sonda térmica antes de cozinhar.
- Calibre o Sonda térmica antes da utilização para determinar o ponto de ebulição exato.
- Encha a panela com água fria ou à temperatura ambiente. O nível mínimo de líquido tem de cobrir totalmente a marca de nível mínimo no Sonda térmica. O nível máximo de líquido deixa pelo menos 4 cm de espaço abaixo da borda da panela.



- Adicione sal quando o ponto de ebulição tiver sido atingido, se necessário.
- Utilize uma tampa para poupar energia. Tenha cuidado ao removê-lo.

6.18 FUNÇÕES Derreter

Pode utilizar esta função para derreter produtos, por exemplo, chocolate ou manteiga.

⚠ CUIDADO!

Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque o tacho sobre a zona de cozedura.
2. Selecione FUNÇÕES > Derreter.
3. Selecione uma função de temporizador, se necessário.
4. Toque em OK.

Para parar a função manualmente, toque em ⏹ no canto superior esquerdo do visor.

6.19 Pratos

Esta função ajuda-o a preparar diferentes alimentos utilizando programas predefinidos dedicados a categ. de alimentos específicas. A disponibilidade dos programas depende da zona de cozedura.

⚠ CUIDADO!

Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque o tacho sobre a zona de cozedura. Pode utilizar uma única zona de cozedura ou ligar duas zonas laterais utilizando Bridge. Pode combinar as quatro secções em duas zonas de cozedura com tamanhos diferentes ou numa área de cozedura grande utilizando Flex Bridge.

2. Selecione Pratos.
3. Selecione o tipo de alimento.
4. Ligue o Sonda térmica, se necessário.

Toque no botão para ajustar a temperatura.

5. Selecione uma função de temporizador, se necessário.
6. Siga as instruções apresentadas no visor.

Dependendo do tipo de alimento e do programa selecionado, pode selecionar e modificar detalhes, por exemplo, a definição de cozedura, nível de aquecimento para fritar, etc.

Sugestões e conselhos:

- Os pratos cozinhados com mais frequência são automaticamente adicionados à lista de Mais cozinhado.
- Pode adicionar manualmente programas à lista de Favoritos ♡.
- Pode ocultar determinados programas tocando em 🗑. Para restaurar os programas, aceda a Definições > Configuração > Pratos.

6.20 Hob²Hood

É uma função automática que liga a placa a um exaustor adequado. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida e ajustada automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente. Também pode utilizar a ventoinha manualmente a partir da placa ou do próprio exaustor.

ⓘ

Se alterar a velocidade da ventoinha no exaustor, a ligação pré-definida com a placa será desativada. Para reativar a função, desligue e volte a ligar ambos os aparelhos.

ⓘ

Em alguns exaustores, a função pode ser desativada por predefinição. Nesses casos, ative a função primeiro no exaustor e, em seguida, na placa. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

Definir o modo de ventoinha automática

Para definir o exaustor para um modo automático, escolha entre as seguintes velocidades da ventoinha: Modo 2 - Modo 6. O exaustor reage ao funcionamento da placa. Pode definir a placa para ativar apenas a luz selecionando o Modo 1.

1. Toque em ☰.
2. Selecione Definições > Hob²Hood.
3. Ligue um interruptor para ativar o exaustor.

Todos os modos automáticos aparecem como uma lista.

4. Escolha o modo.
5. Toque em X ou 〈 para guardar a seleção e sair.

Para verificar o nível de velocidade atual do ventilador, toque em . O nível de velocidade do ventilador é visível no canto superior esquerdo do visor. Para desligar a ventoinha, toque em ⏹. Para ligar a ventoinha, toque em ▶.

Modos automáticos	Luz automática	Ferver[1]	Fritar[2]
		Velocidade da ventoinha	
OFF	Desligado	-	-
Modo 1	Ligado	-	-
Modo 2[3]	Ligado	1	1
Modo 3	Ligado	-	1
Modo 4	Ligado	1	1
Modo 5	Ligado	1	2
Modo 6	Ligado	2	3

1) A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha de acordo com o modo automático.

2) A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha de acordo com o modo automático.

3) Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

Definir o modo de ventoinha manual

Pode ajustar manualmente o nível de velocidade da ventoinha.

1. Toque em .
2. Toque em Manual.

É apresentada uma barra de controlo com a velocidade atual da ventoinha.

3. Toque ou faça deslizar o dedo para definir o nível de velocidade da ventoinha.

Para ativar o nível máximo de velocidade da ventoinha, toque em Boost. O ventilador funciona no modo Boost durante um determinado período de tempo. Após esse tempo, o nível de velocidade da ventoinha muda automaticamente para 3. Para desativar Boost manualmente, prima 0.

Luz do exaustor

Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para tal, defina o modo automático para o Modo 1 - Modo 6. Também pode ativar ou desativar manualmente a luz no exaustor.

Ativar a luz manualmente

1. Toque em .
2. Toque em para ligar a luz.

Para desligar a luz, toque novamente.

6.21 Idioma

1. Toque no botão para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Idioma.
3. Escolha o idioma da lista.

Para guardar a seleção, toque em X ou 〈. Em seguida, escolha SIM na janela de pop-up.

Se escolher o idioma errado, toque em > . Aparece uma lista. Selecione a primeira opção no canto superior esquerdo e, em seguida, a primeira opção no canto superior esquerdo (em alternativa, a segunda opção no canto superior direito, dependendo da versão do software). Desloque-se para baixo para selecionar o idioma correto da lista. Quando a janela de pop-up for apresentada, escolha a opção à direita.

6.22 Sons teclado / Volume

Pode escolher o tipo de som que a sua placa emite ou desligar totalmente os sons. Pode escolher entre o som de clique (predefinição) ou o sinal sonoro de bip.

Também pode escolher o nível de volume.

1. Toque em no ecrã para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Sons teclado / Volume.
3. Escolha a opção apropriada.

A definição é guardada automaticamente.

6.23 Luminosidade

Pode alterar a luminosidade do visor.

Existem 5 níveis de luminosidade; 1 é o mais baixo e 5 é o mais elevado.

1. Toque em para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Luminosidade.
3. Escolha o nível adequado.

A definição é guardada automaticamente.

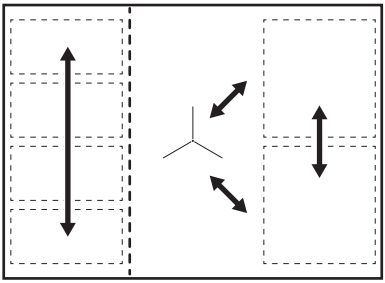
6.24 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da fonte de alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura (ligadas à mesma fase). A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

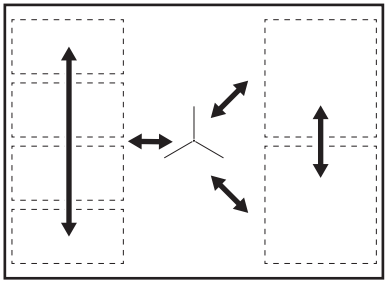
- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3680 W. Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- O grau de cozedura da zona de cozedura selecionada em primeiro lugar (ou uma zona de cozedura que utilize FUNÇÕES ou Pratos) é sempre priorizado. A potência restante será dividida entre as

outras zonas de cozedura de acordo com a ordem de seleção.
- A cor da barra de controlo mostra as opções da definição de cozedura disponíveis:
  - vermelho - a definição de cozedura atual,
  - branco - a definição de cozedura máxima disponível,
  - cinzento claro - a definição de cozedura indisponível (Gestão de potência funciona).
- Se a temperatura programada mais alta não estiver disponível, reduza-a em primeiro lugar para as outras zonas de confeção.

Consulte a ilustração para ver as combinações possíveis em que a potência pode ser distribuída entre as zonas de cozedura.



Se a potência total da placa for limitada (1500 W - 6000 W), a função distribui a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização" > "FlexPower".



7. CONSULTE O CAPÍTULO “ZONA FLEXÍVEL DE CONFEÇÃO DE INDUÇÃO”.

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 ⁞⁞⁞ / ⋯Flex Bridge

A área de confeção de indução flexível é composta por quatro secções. As secções podem ser combinadas em duas zonas de cozedura com tamanhos diferentes ou numa grande área de cozedura. Pode escolher a combinação das secções ao selecionar o modo correspondente ao tamanho do tacho que pretender utilizar. Existem três modos disponíveis: Padrão, Ponte grande e Ponte máx.

1. Coloque o tacho em duas zonas de cozedura.
2. Toque em ☰ > Flex Bridge. Também pode utilizar o atalho ⋯ visível na visão geral da zona.
3. Selecione o modo que melhor se adapta ao tamanho do seu tacho.
4. Definir um grau de aquecimento.

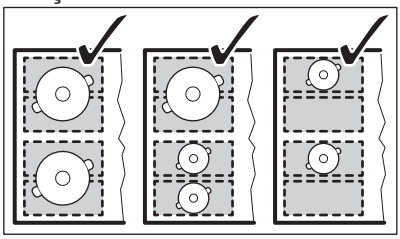
ⓘ

Pode definir diferentes graus de aquecimento para cada área separada criada por um determinado modo.

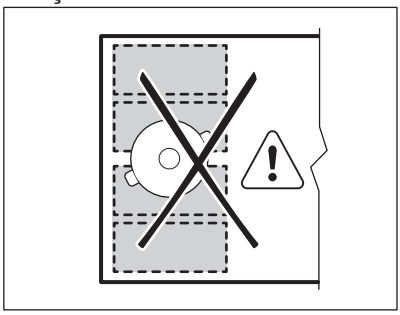
7.2 Modo normal Flex Bridge

Este modo combina as secções em duas áreas de cozedura do mesmo tamanho. As duas áreas funcionam como zonas de cozedura independentes.

Posição correta dos tachos:



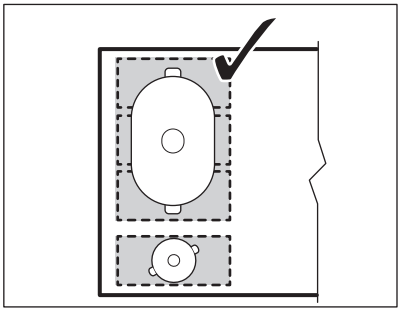
Posição incorreta dos tachos:



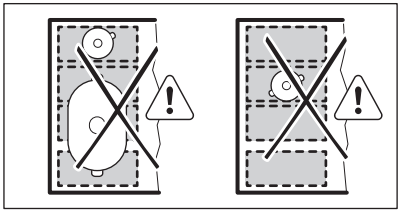
7.3 Flex Bridge modo Big Bridge

Este modo combina as três secções traseiras numa área de cozedura. A secção frontal única funciona como uma zona de cozedura independente.

Posição correta dos tachos:



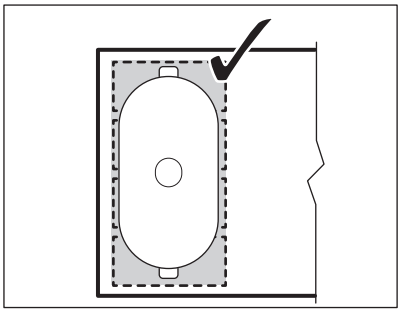
Posição incorreta dos tachos:



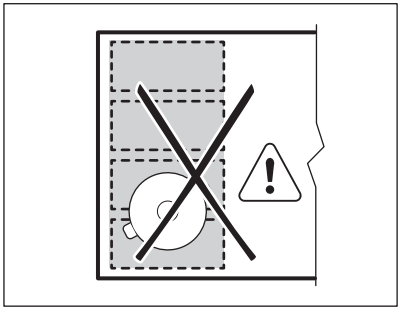
7.4 Flex Bridge modo Max Bridge

Este modo combina todas as secções para formar uma grande área de cozedura. Pode utilizá-lo para cozinhar com uma frigideira grande ou uma placa de grelhar.

Posição correta dos tachos:



Posição incorreta dos tachos:



8. SUGESTÕES E DICAS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Tachos

ⓘ

Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o tacho deve ser o mais espesso e plano possível.
- Para a função Fritar na frigideira, utilize apenas panelas com base plana.
- Certifique-se de que as bases das panelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro , pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um íman puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. Consulte "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura" para obter as dimensões corretas dos tachos. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada.
- A eficiência de uma zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
  - Um tacho com um diâmetro inferior ao tamanho de uma determinada zona de cozedura recebe apenas parte da potência gerada pela zona de cozedura, o que resulta num aquecimento mais lento.
  - Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.

ⓘ

Consulte os "Dados técnicos".

8.2 Ruídos durante o funcionamento

ⓘ

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria. Os ruídos dos tachos podem variar consoante o material e o nível de potência.

Ruídos relacionados com tachos:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.

Ruídos relacionados com a placa:

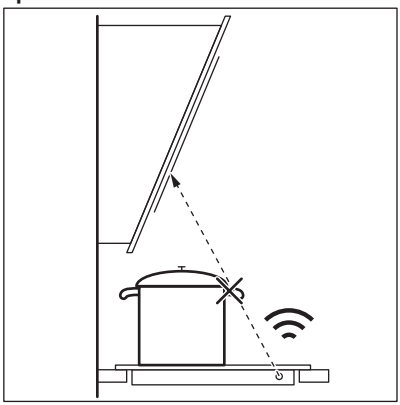
- ao fazer clique: ocorre comutação elétrica, o recipiente é detetado depois de o colocar sobre a placa.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.
- som rítmico: o tacho é detetado.

8.3 Sugestões e conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

- Proteja o painel do exaustor da luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogénio para o painel do exaustor.
- Não cubra o painel de comandos da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho ou uma panela alta). Observe a figura.

O exaustor apresentado abaixo destina-se apenas a fins ilustrativos.



ⓘ

Mantenha a janela de comunicação do sinal de infravermelhos Hob²Hood limpa.

ⓘ

Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses aparelhos próximos da placa quando Hob²Hood estiver a funcionar.

Exaustores com a função Hob²Hood

Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o nosso website de produtos. Os exaustores AEG que funcionam com esta função têm de ter o símbolo .

9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um agente de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

⚠ AVISO!

Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

ⓘ

A impressão da área de aquecimento de indução flexível pode ficar suja ou mudar de cor devido ao movimento do tacho. Pode limpar a área da forma descrita.

9.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas parte metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

9.3 Limpar o Sonda térmica

- Limpe o Sonda térmica antes da primeira utilização.
- Utilize apenas detergentes neutros.
- Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Não lave o Sonda térmica na máquina de lavar a loiça.
- A pega de plástico pode descolorar, mas isso não tem efeito no funcionamento do Sonda térmica.

10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 O que fazer se…

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pause funciona.	Consulte “Utilização diária”.

Problema	Causa possível	Solução
O visor não reage ao toque.	Parte do visor está tapado ou os tachos estão demasiado perto do visor. Existe algum líquido ou um objeto no visor.	Retire os objetos. Afaste os tachos do visor. Limpe o visor, aguarde até o aparelho estar frio. Desligue a placa da corrente elétrica. Após 1 minuto, ligue a placa novamente.
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ⏻.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor sob a superfície da placa está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Depois de ativar os programas automáticos (Pratos ou FUNÇÕES), a placa começa a aquecer, para e volta a arrancar.	Esta é uma verificação de segurança para garantir que o Sonda térmica está num recipiente para o qual os programas automáticos (Pratos ou FUNÇÕES) foram ativados.	É um procedimento normal, não indica qualquer avaria.
Não consegue ativar a definição mais alta de calor.	Outra zona já está definida para a regulação mais alta de calor.	Em primeiro lugar, eduza a potência da outra zona.
	O nível de FlexPower é demasiado baixo.	Altere a potência máxima no Menu. Consulte “Antes da primeira utilização”.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
O Sonda térmica não está a responder ou o visor mostra que o Sonda térmica não foi encontrado.	O Sonda térmica está descarregado ou o Bluetooth não está definido.	Carregue o Sonda térmica. Ligue o Sonda térmica à placa através do Bluetooth. Consulte “Emparelhamento e calibração do Sonda térmica”.
O visor mostra que a temperatura da água é superior a 100ºC.	Não caliborou a Sonda térmica ou fê-lo incorretamente.	Calibre a Sonda térmica novamente. Consulte “Emparelhamento e calibração do Sonda térmica”.
	Colocou sal a mais na água.	Não coloque sal em água a ferver.
	Outros aparelhos funcionam na mesma frequência e perturbam a ligação.	Retire quaisquer aparelho que possam perturbar a ligação. Consulte os "Dados técnicos".
A temperatura dos alimentos é diferente da esperada.	A Sonda térmica está inserida incorretamente.	Certifique-se de que o ponto de medição está situado na parte mais espessa do alimento. Consulte “Utilização diária”.

Problema	Causa possível	Solução
A luz vermelha no Sonda térmica pisca.	O Sonda térmica está descarregado ou danificado.	Carregue o Sonda térmica. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A placa deteta saltos significativos de temperatura.	Acrescentou alguma água ou mudou de recipiente durante a cozedura.	Evite acrescentar água ou mudar de recipiente após a função iniciar.
	O calor no recipiente não se espalhou uniformemente, especialmente para líquidos espessos.	Mexa os alimentos frequentemente.
O recipiente fica muito quente ou o alimento fica muito cozido muito rapidamente.	Utilizou um recipiente que é demasiado pequeno.	Utilize recipientes que sejam adequados para uma determinada zona de cozedura. Consulte os "Dados técnicos".
Não consegue ativar uma função.	Outra função está em funcionamento na mesma zona de cozedura, o que previne a ativação.	Pare a função antes de ativar outra.
Programas automáticos (Pratos ou FUNÇÕES) ou SousVide para.	No início de uma sessão de cozedura, a temperatura do líquido no interior do recipiente é superior a 40ºC. O recipiente em utilização está quente.	Utilize apenas líquidos frios. Não pré-aqueça o recipiente.
Hob²Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
Hob²Hood o ecrã não está visível.	Hob²Hood está desligado nas definições.	Aceda a definições/Hob²Hood e ative a função.
Hob²Hood funciona, mas apenas a luz está acesa.	Ativou oModo 1.	Altere o modo para Modo 1 - Modo 6ou aguarde até o modo automático iniciar.
Hob²Hood Os modos 1 - 6 funcionam , mas a luz está apagada.	Pode haver um problema com a lâmpada	Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte “Utilização diária”.
Foi definido um idioma errado.	Alterou o idioma por engano.	Siga as instruções em "Utilização diária", "Idioma" para alterar o idioma errado.
A zona flexível de confeção de indução não aquece o tacho.	O tacho está numa posição errada sobre a zona flexível de confeção de indução.	Coloque o tacho na posição correta sobre a zona flexível de confeção de indução. A posição do tacho depende da função que estiver ativada ou do modo da função. Consulte o capítulo “Zona flexível de confeção de indução”.

Problema	Causa possível	Solução
	O diâmetro da base do tacho não é adequado para a função que está ativada ou para o modo da função.	Utilize um tacho com diâmetro adequado à função que está ativada ou ao modo da função. Para utilizar apenas uma secção da zona de confeção de indução flexível, utilize um recipiente com diâmetro de 160 mm ou menos. Consulte o capítulo “Zona flexível de confeção de indução”.
Uma zona de aquecimento é desativada.	Desligar automático desativa a zona de cozedura.	Desative a placa e ative-a novamente. Consulte “Utilização diária”.
🔒 e uma mensagem acendem-se.	Lock funciona.	Consulte “Utilização diária”.
E - U - O é apresentado.	Child Lock funciona.	Consulte “Utilização diária”.
A barra de nível de potência pisca.	Não existe tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados. Consulte “Sugestões e dicas”.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
	Flex Bridge funciona. Uma ou mais secções do modo da função que está a funcionar não estão cobertas pelo tacho.	Coloque o tacho sobre o número correcto de secções do modo da função que está a funcionar ou altere o modo da função. Consulte o capítulo “Zona flexível de confeção de indução”.
E3 acende-se.	A ligação elétrica possui uma avaria.	Desligue a placa da corrente elétrica e verifique a ligação. Consulte “Instalação”.
E4 acende-se.	O sensor da temperatura ambiente deteta uma temperatura demasiado alta ou demasiado baixa.	Deixe a zona de cozedura arrefecer ou aumente a temperatura ambiente acima de 15 °C. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
E7 liga-se.	A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.	Certifique-se de que não existe nada a bloquear a ventoinha. Se a ventoinha não estiver bloqueada por nada e o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um eletricista qualificado que verifique a instalação.
Os tachos aquecem durante mais de 5 minutos.	O fundo dos tachos não é compatível com indução.	Utilize um tacho com fundo adequado (plano, magnético). Consulte “Sugestões e dicas”.

Problema	Causa possível	Solução
O aquecimento demora muito tempo.	Os tachos são demasiado pequenos e recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.	Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
A placa não se consegue ligar à rede sem fios.	O router bloqueia novos participantes WLAN.	Certifique-se de que o router permite novos participantes. Se necessário, reinicie o router.
	A ligação sem fios da placa não está ativada.	Ative o WiFi. Consulte “Antes da primeira utilização”, Ligação sem fios/app.
	A frequência do router está definida para 5 GHz.	Altere as definições do router para 2,4 GHz ou 2,4+5 GHz. Se o router suportar apenas a frequência de 5 GHz, não é possível ligar a placa.
	O sinal da rede sem fios é fraco.	Mova o router para mais perto da placa. Se necessário, utilize um repetidor WiFi para amplificar o sinal.
Não consegue encontrar a placa na lista de redes WLAN nas configurações da app.	A placa já está ligada à rede, mas pode não estar visível.	Desligue a placa da rede. Consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”, Ligação sem fios/app.
Um grau de aquecimento mais elevado não está disponível.	Gestão de potência funciona e reduz a potência máxima.	Consulte "Utilização diária", Gestão de potência.
Ferver a função não é iniciada.	A marca de laser na ponta do Sonda térmica não está totalmente submersa em líquido. A água está demasiado quente. O Sonda térmica não está carregado.	Adicione mais água à panela. Utilize água à temperatura ambiente. Carregue o Sonda térmica antes de iniciar o processo de cozedura.
A função Ferver funciona incorretamente.	A leitura da temperatura é imprecisa porque o Sonda térmica não está calibrado.	Calibre o Sonda térmica antes do primeiro processo de cozedura.
O aquecimento com a função Fritar na frigideira demora muito tempo.	O tacho é demasiado pequeno, demasiado pesado ou o fundo é irregular.	Consulte a "Sugestões e dicas".

10.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no livro de serviços.

11. DADOS TÉCNICOS

11.1 Placa de classificação

Modelo PI9000B80
Tipo 62 D5A 05 FA
Indução
Número de série .....
AEG

PNC 949 598 466 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW

11.2 Ligação de WiFi

frequência WiFi	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	Boost [W]	Boost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Traseiro do meio	2300	3200	10	125 - 210
Dianteiro direito	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro direito	2300	3200	10	125 - 210
Consulte o capítulo “Zona flexível de confeção de indução”.	2300	3200	10	mínimo de 105

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para uma transferência de calor e resultados de cozedura ideais, utilize um tacho com diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro do tacho indicado na tabela). Não utilize tachos com diâmetro superior ao da zona de cozedura.

11.4 Sonda térmica especificações técnicas

Sonda térmica é aprovado para utilização em contacto com os alimentos.

Frequência de funcionamento	2400 - 2483,5 MHz
Potência máxima de transmissão	7 dBm
Gama de temperatura	0 - 200°C
Ciclo de medição	2 seg

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Informação do produto de acordo com (UE) N.o 66/2014

Identificação do modelo		PI9000B80
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de aquecimento		3
Número de áreas de aquecimento		1
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Traseiro do meio Dianteiro direito Traseiro direito	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Esquerda	C 45.8 cm L 21.4 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Traseiro do meio Dianteiro direito Traseiro direito	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	191.1 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-2.

12.2 Dicas de otimização

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de cozedura.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

12.3 Requisitos de informação de acordo com (UE) N.o 2023/826

Consumo de energia no modo desligado	0.5 W
Consumo de energia no modo de ligação em rede	2.0 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564, EN IEC 63474.

Para obter orientações sobre como ativar e desativar a ligação de rede sem fios, consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”.

13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♺. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....277
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....280
3. INSTALACIÓN....282
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....286
5. ANTES DEL PRIMER USO....288
6. USO DIARIO....290
7. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN....300
8. CONSEJOS....302
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO....303
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....304
11. DATOS TÉCNICOS....309
12. EFICIENCIA ENERGÉTICA....310
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....311

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato 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. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y con dispositivos móviles con la aplicación específica instalada.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Los niños pequeños deben mantener alejados.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (incluso las funciones de cocción automática). El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el 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.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario 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.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- 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 los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- 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.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión 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 una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación 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 finalizada la instalación.
- 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.
- Si aparece el código E3 en la pantalla, desconecte inmediatamente la placa de cocción y compruebe si la conexión eléctrica y la tensión de red son las correctas.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo y no coloque alimentos en contacto directo con él.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente para evitar una descarga eléctrica..
- 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, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y aceites pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundidoo que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Sonda térmica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones y quemaduras.

- Utilice la Sonda térmica para su finalidad. No la use para abrir o levantar nada.
- Utilice solo la Sonda térmica recomendada para la placa de cocción, una a la vez.
- No la use cuando esté funcionando mal o dañada.
- No utilice la Sonda térmica en el horno ni en el microondas.
- Asegúrese de que la Sonda térmica está siempre dentro del alimento o líquido hasta la marca de nivel mínimo.
- Limpie el Sonda térmica antes y después de cada uso. Tenga cuidado, la punta del Sonda térmica es puntiaguda.
- Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal. No lave la Sonda térmica en el lavavajillas. El mango de silicona puede decolorarse, lo que no tiene ningún efecto en el funcionamiento de la Sonda térmica.
- Utilice el embalaje original para almacenar y cargar el Sonda térmica.
- Asegúrese de que el Sonda térmica esté frío, limpio y seco antes de colocarlo en el cargador.
- Guarde el Sonda térmica en un lugar seguro y seco fuera del alcance de los niños.

2.5 Limpieza y mantenimiento

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.

2.6 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.7 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 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 .....

3.2 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.

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que resiste una temperatura de 90 °C o superior. Cada conductor del cable debe tener una sección transversal mínima de acuerdo con la tabla siguiente. Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

⚠ ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

⚠ PRECAUCIÓN!

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

⚠ PRECAUCIÓN!

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

⚠ PRECAUCIÓN!

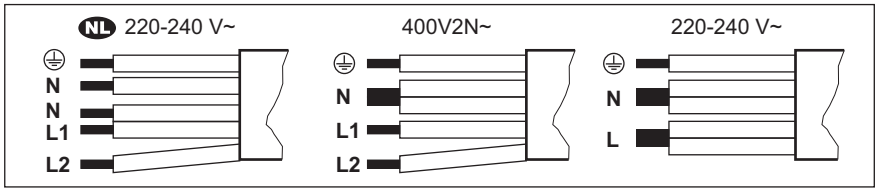
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

Conexión monofásica

1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).
5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
6. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

Conexión bifásica

1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.
3. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



NL 220 - 240 V~		Conexión bifásica: 400 V2N~		Conexión monofásica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² o 3x4 mm²**	
⏚	Verde - amarillo	⏚	Verde - amarillo	⏚	Verde - amarillo
N	Azul y azul	N	Azul y azul	N	Azul y azul
L1	Negro	L1	Negro	L	Negro y marrón
L2	Marrón	L2	Marrón		

3.4 Colocación del sello - Instalación integrada

1. Limpie las barbillas de la encimera.
2. Corte la banda de sello de 3x10 mm suministrada en 4 bandas. Las bandas deben tener la misma longitud que las barbillas.
3. Corte los extremos de las bandas en un ángulo de 45°. Deben encajar con precisión en las esquinas de las barbillas.
4. Junte las bandas a las barbillas. No estire las bandas. No superponga los extremos de las bandas.

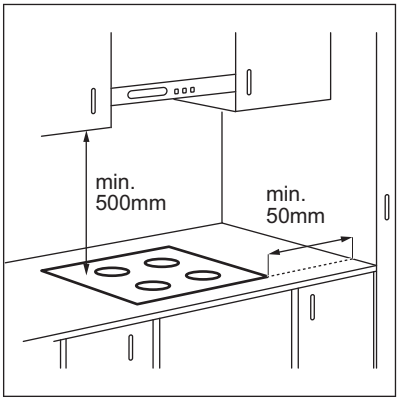
Después de montar la placa de cocción, selle con silicona el espacio restante entre la vitrocerámica y la encimera. Asegúrese de que la silicona no quede debajo de la cerámica de vidrio.

3.5 Colocación de la junta - Instalación superior

1. Limpia la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloque la banda de la junta suministrada 2x6 mm en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tenses. Asegúrate de que los extremos de la banda de la junta están situados en el centro de un lado del aparato.
3. Añade algunos milímetros de longitud al cortar la banda de la junta.
4. Une ambos extremos de la banda de la junta.

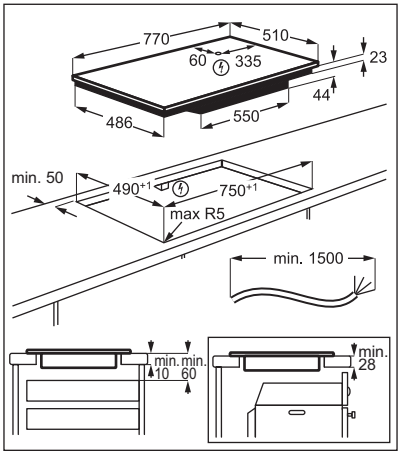
3.6 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.

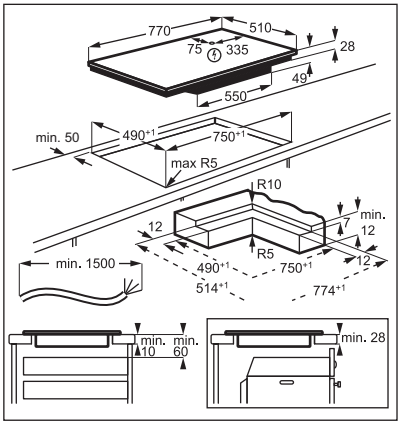


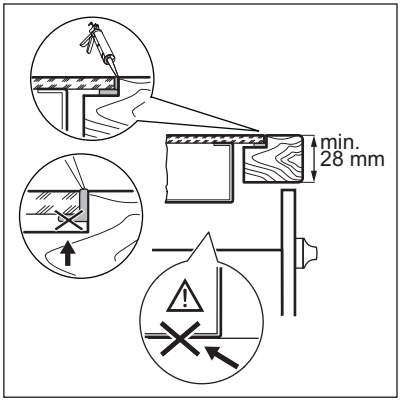
Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

INSTALACIÓN EN ENCIMERA



INSTALACIÓN INTEGRADA





Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

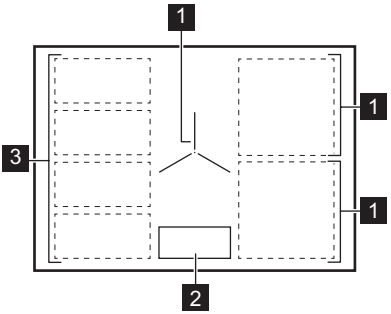
Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar su placa de inducción AEG, instalación empotrada", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

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

How to install your AEG
induction hob flush installation

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción

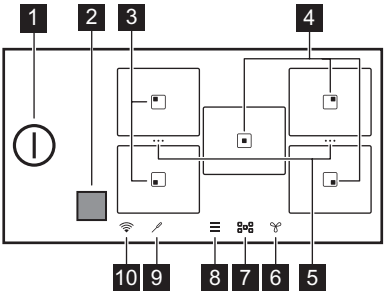


1 Zona de cocción por inducción
2 Panel de control
3 Zona flexible de cocción por inducción compuesta por cuatro secciones

Para información detallada sobre los tamaños de las zonas de cocción, consulte "Datos técnicos".

4.2 Disposición del panel de control

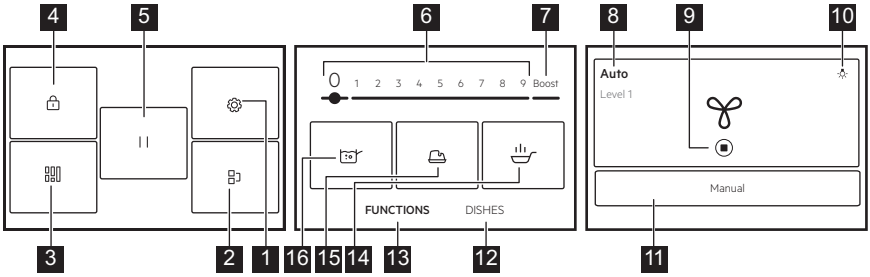
Vista principal



	Símbolo	Descripción
1	⏻	Para activar y desactivar la placa.
2	■	La ventana del intercomunicador de señal por infrarrojos Hob²Hood. No la cubra.
3	▣	Zona con funciones Freír en sartén y Hervir.
4	▣	Zona con función Hervir.
5	•••	Un acceso directo a Bridge. Para unir dos zonas de cocción laterales y crear una zona de cocción o dividir las zonas unidas. Un acceso directo a Flex Bridge. Para cambiar entre los tres modos disponibles: Estándar / Big Bridge / Max Bridge. La función combina dos zonas de cocción en segmentos.
6		Para ajustar las funciones de la campana.

	Símbolo	Descripción
7		Para abrir la vista general de las zonas.
8		Para abrir el Menú.
9		El indicador Sonda térmica.
10		El indicador Wi-Fi.

Vista ampliada



La lista de funciones puede variar dependiendo de la versión del software.

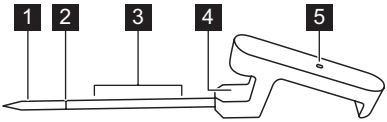
	Símbolo	Descripción
1		Ajustes. Para abrir los ajustes de la placa.
2		Bridge. Para conectar dos zonas de cocción de ambos lados y que funcionen como una sola.
3		Flex Bridge. Para cambiar entre los tres modos disponibles: Estándar / Big Bridge / Max Bridge. La función combina dos zonas de cocción en segmentos.
4		Bloqueo. Para bloquear/desbloquear el panel de control.
5		Pausa. Para ajustar todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.
6	1 - 9	Para ajustar la temperatura.
7	Boost	Para activar el ajuste de calor máximo.
8	Manual / Auto	Para mostrar el ajuste actual del ventilador de la campana.
9		Para detener/reiniciar la campana.
10		Para encender o apagar la luz de la campana.
11	Manual / Auto	Para cambiar al modo manual o automático de la campana.
12	Platos	Para seleccionar programas automáticos preestablecidos para distintos tipos de alimentos.

	Símbolo	Descripción
13	FUNCIONES	Para seleccionar programas automáticos para diferentes métodos de cocción.
14		Freír en sartén. Para freír con niveles de temperatura controlados automáticamente, específicos de varios tipos de alimentos.
15		Derritiendo. Para fundir diferentes productos, p. ej., chocolate o mantequilla.
16		Hervir. Para ajustar automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.

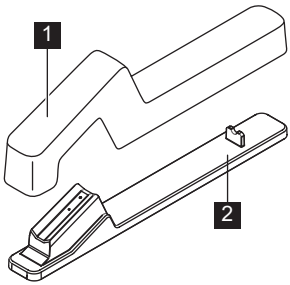
Navegación por la pantalla

Símbolo	Descripción
OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
X	Para cerrar la ventana emergente.
	Para contraer/ampliar las instrucciones en la pantalla.
	Para activar/desactivar la opción.
	Para retroceder/avanzar un nivel en el Menú.

4.3 Sonda térmica



1 Punto de medición
2 Marca de nivel mínimo
3 Rango de inmersión recomendado (para líquidos)
4 Gancho para colocar el Sonda térmica en el borde
5 Luz de control

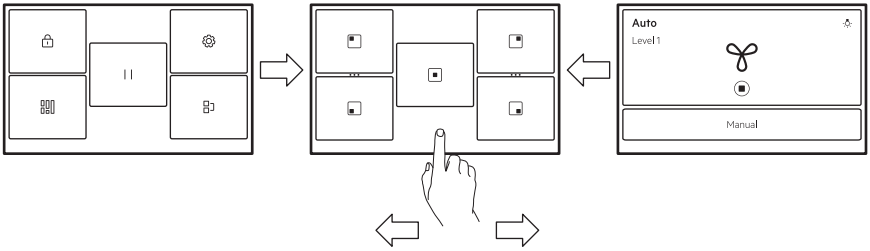


1 Tapa
2 Estación de carga

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Navegación por la pantalla



Para navegar entre las pantallas, toque los símbolos en la parte inferior de la pantalla. También puede deslizar hacia la izquierda para gestionar la configuración de Hob²Hood o hacia la derecha para llegar al Menú.

Si la pantalla no reacciona inmediatamente, asegúrese de tocar el centro del símbolo/ opción elegido o intente pulsarlo un poco más.

5.2 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo, Volumen y Tonos de las teclas.

Puede cambiar el ajuste en Menú > Ajustes > Configuración. Consulte “Uso diario”.

5.3 FlexPower

FlexPower define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

Inicialmente, el aparato funciona en el nivel de potencia más alto posible. Puede cambiar la potencia máxima si la instalación no admite toda la potencia.

Si el nivel de potencia es inferior a 2000 W, no se puede activar ningún programa automático (Platos o FUNCIONES).

1. Apaga la placa de cocción.
2. Asegúrese de que todas las zonas de cocción estén desactivadas.
3. Toque ☰ en la pantalla para abrir el Menú.
4. Seleccione Ajustes > Configuración > FlexPower y elija el nivel de potencia adecuado.
5. Toque 〈 o X. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla para confirmar su selección.

⚠ PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

5.4 Conexión inalámbrica / aplicación

Para utilizar la aplicación, la placa debe estar conectada a la red inalámbrica. Wi-Fi está activada por defecto.

1. Toque ☰.
2. Seleccione Ajustes > Conexiones > Wi-Fi.
3. Toque el control deslizante para activar Wi-Fi.

La placa ya está lista para conectarse a la red inalámbrica y a la aplicación.

4. Toque CONECTAR.
5. Descargue la aplicación. Escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario o descargue la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
6. Abra la aplicación y regístrese para obtener una cuenta.
7. Agregue un nuevo dispositivo.

8. Siga las instrucciones de la aplicación para completar el proceso de conexión.

Cambio/desactivación de la conexión de red

Para desconectar la placa de la red de tu hogar:

1. Toque ☰.
2. Seleccione Ajustes > Conexiones > Wi-Fi:
   - Para desconectarse de la red inalámbrica, toque DESCONECTAR.
   - Para desactivar Wi-Fi, toque el control deslizante ⬭.

Para conectar la placa de cocción a la nueva red inalámbrica, consulte "Conexión inalámbrica/aplicación" más arriba.

5.5 Emparejar y calibrar la Sonda térmica

La placa no está emparejada con el Sonda térmica en el momento de la entrega. Emparéjela antes del primer uso o cuando lo sustituya por uno nuevo.

Para garantizar temperaturas precisas, calibre siempre el Sonda térmica después del emparejamiento.

1. Toque ☰.
2. Seleccione Ajustes > Conexiones > Bluetooth.
3. Toque el control deslizante ⬭ para activar Bluetooth.

La placa de cocción encuentra automáticamente los accesorios disponibles. Si el Sonda térmica no aparece en la lista, asegúrese de que esté cargado. A continuación, agítelo o tóquelo dos veces hasta que la luz empiece a parpadear.

4. Elija el Sonda térmica de la lista y siga las instrucciones de la pantalla para completar el proceso de emparejamiento.

Después del emparejamiento, la pantalla muestra automáticamente la pantalla de calibración.

5. Toque START y siga las instrucciones de la pantalla para completar el proceso de calibración.

Si no calibra el Sonda térmica en este paso, puede hacerlo más tarde. Vuelva a introducir los ajustes de Bluetooth y seleccione el Sonda térmica para continuar con la configuración.

Para utilizar todas las funciones del Sonda térmica, calíbrelo primero.

Restablecimiento/eliminación de Sonda térmica

En cualquier momento, puede restablecer el Sonda térmica o desconectarlo de la placa.

1. Toque ☰.
2. Seleccione Ajustes > Conexiones > Bluetooth.

La pantalla muestra el Sonda térmica conectado.

3. Toque el Sonda térmica
   - Para calibrar el Sonda térmica de nuevo, toque RESTABLECER.
   - Para quitar el Sonda térmica desde la placa, toque 🗑.

Para volver a conectar el Sonda térmica o añadir uno nuevo, consulte "Emparejar y calibrar la Sonda térmica".

6. USO DIARIO

> ⚠ **ADVERTENCIA!**
> Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

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

6.2 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción están apagadas.
- no se ajusta el nivel de temperatura después de encender la placa de cocción.
- se vierte líquido 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. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en una zona concreta. La zona de cocción por inducción se desactiva automáticamente después de 50 segundos.
- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Al cabo de un tiempo, aparece un mensaje y la placa se apaga.

La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual la placa se desactiva:

Ajuste de temperatura	La placa de cocción se apaga después de
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 horas

ⓘ

Cuando utilice la función Freír en sartén, la placa se desactivará transcurridas 1,5 horas. Para Derritiendo, la placa se desactivará después de 6 horas.

6.3 Detección de recipientes

Esta función detecta si los recipientes se colocaron en las zonas de cocción y desactiva las zonas de cocción si el recipiente ya no es detectable.

- Si coloca primero recipientes en una zona de cocción y, a continuación, activa la placa, aparece una barra gris en la vista general de la zona de cocción correspondiente.
- La barra no aparecerá si no hay recipientes en la zona de cocción o si no se puede detectar el recipiente de cocina debido a su colocación incorrecta o material inadecuado.
- Si retira los recipientes de una zona de cocción encendida y los deja a un lado temporalmente, los indicadores de la vista general de la zona de cocción correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida, la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos.. Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los recipientes de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

6.4 Uso de las zonas de cocción

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

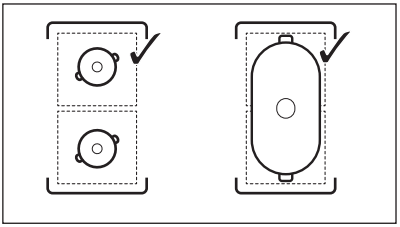
ⓘ

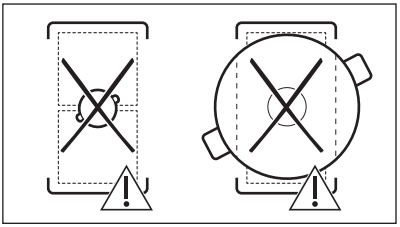
Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

Para activar la zona de cocción, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción y toque el símbolo de zona correspondiente. En la pantalla aparecen los programas disponibles. Ajuste el nivel de calor o seleccione una de las funciones automáticas.

Para volver a la vista principal, toque X en la esquina superior derecha.

Puede cocinar con recipientes de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge.



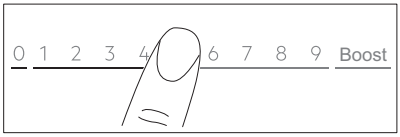


Cuando hay otras zonas de cocción activas, el ajuste del nivel de calor para la zona que desea utilizar puede verse limitado. Consulte “Gestión de energía“.

6.5 Ajuste de temperatura

1. Encienda la placa.
2. Coloque la olla en la zona de cocción seleccionada y toque el símbolo de zona correspondiente.
3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de calor.

Los iconos de nivel de energía 1-9 aumentan de tamaño y la barra inferior se vuelve roja para indicar el ajuste de potencia actual. Cuando se selecciona el nivel de energía, la pantalla cambia a la vista ampliada.



También puede cambiar el ajuste de calor en la pantalla de resumen de zonas. Para ir a la pantalla de resumen de zonas, toque el centro de la vista de pantalla expandida. Para cambiar el nivel de calor, toque — o +. Para abrir la vista de pantalla expandida, toque el nivel de potencia.

6.6 Boost

Esta función suministra más energía a disposición de las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción sólo durante un tiempo limitado. Transcurrido este tiempo, la zona de cocción vuelve automáticamente al ajuste de calor más alto.

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Toque Boost para activar la función.

La función se desactiva automáticamente. Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y cambie el ajuste de nivel de calor a 0.

ⓘ

Boost no funciona cuando:
- Bridge está en funcionamiento,
- Flex Bridge funciona en los modos Puente estándar y Puente máximo,
- la potencia de una fase es insuficiente (consulte "Gestión de energía").

ⓘ

Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

6.7 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

⚠ **ADVERTENCIA!**

Mientras el indicador III / II / I esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

III - continuar cocinando,

II - mantener caliente,

I - calor residual.

También puede aparecer el indicador:
- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan utensilios calientes en una zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

6.8 Modo de mantenimiento del calor

Esta función mantiene los alimentos calientes con el ajuste de temperatura baja.

Modo de mantenimiento del calor solo está disponible cuando la zona de cocción sigue caliente después del proceso de cocción terminado (con un icono visible de calor residual) y el recipiente permanece en la zona. La función no funciona con una zona de cocción fría.

1. Toque para activar la Modo de mantenimiento del calor.

El Modo de mantenimiento del calor funciona hasta que se apaga.

2. Para detener la función, toque en la esquina superior izquierda de la pantalla.

Si es necesario, puede configurar un temporizador. Consulte "Opciones de temporizador".

6.9 Opciones de temporizador

ECO Timer

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

Para ahorrar energía, el calentador de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el ECO Timer. La diferencia en el tiempo de funcionamiento depende del nivel de ajuste de calor y de la duración de la cocción.

Se puede utilizar esta función cuando la zona de cocción está activada. Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado.

1. Ajuste primero la temperatura para la zona de cocción adecuada y después la función.
2. Toque el símbolo de la zona.
3. Toque .

Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

4. Marque la casilla Detener zona para activar la función.
5. Ajuste la hora.
6. Pulsa OK para confirmar.

También puede elegir X para cancelar su selección.

Se puede cambiar los ajustes del ECO Timer durante la cocción: toque con el valor del temporizador y, a continuación, toque EDITAR.

Cuando se agota el temporizador, suena una señal y una ventana emergente. Toque OK para detener la señal.

Para desactivar la función, ajuste el calor a **0**.

O bien, toque a la izquierda del valor del temporizador, toque X y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

Timer

Puede utilizar esta función cuando la zona de cocción está activada.

La función no afecta a ninguna otra función que funcione simultáneamente.

1. Seleccione cualquier zona de cocción.

Aparece el símbolo correspondiente en la pantalla.

2. Toque .

Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

3. Desmarque la Detener zona casilla para activar la función.
4. Ajuste la hora.
5. Pulsa OK para confirmar.

También puede elegir X para cancelar su selección.

Puede cambiar los Timer ajustes durante la cocción: toque con el valor del temporizador y, a continuación, toque EDITAR.

Cuando se agota el temporizador, suena una señal y una ventana emergente.Toque OK para detener la señal.

Para desactivar la función, toque con el valor del temporizador, toque X y confirme su elección cuando aparezca una ventana emergente.

6.10 / ··· Bridge

La función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una con el mismo ajuste del nivel de calor. Puede usarlo para cocinar con utensilios de cocina grandes.

El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función no se activará.

1. Coloque el utensilio sobre las zonas de cocción.
2. Toque >Bridge. También se puede utilizar el acceso directo ··· visible en la vista general de la zona.
3. Ajuste el nivel de calor.

Para desactivar la función, toque el acceso directo ···. Las zonas de cocción vuelven a funcionar de forma independiente.

6.11 Pausa

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

No se puede activar la función si está funcionando algún programa automático (Platos o FUNCIONES).

Cuando la función está activa, y REANUDAR. Los restantes símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador. Cuando el temporizador acabe de contar, toque en cualquier parte de la pantalla para detener la señal acústica.

1. Toque para abrir el Menú.
2. Toque para activar la función.

El ajuste de calor se reduce a (Modo de mantenimiento del calor) y el nivel de velocidad del ventilador en el modo Manual se reduce a 1.
Para desactivar la función, toque REANUDAR.

Se restaurarán los ajustes de temperatura anteriores.

6.12 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del ajuste de temperatura.

1. Ajuste el nivel de calor.
2. Toque para abrir el Menú.
3. Toque para activar la función.

Para desactivar la función, y mantenga pulsado DESBLOQUEAR durante 4 segundos.

Al desactivar la placa de cocción, también se desactiva esta función.

6.13 Bloqueo de seguridad

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

1. Toque para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Opciones > Bloqueo de seguridad.
3. Encienda el interruptor y toque las letras E-U-O en orden alfabético para activar o desactivar la función.

Para desactivar la función, apague el interruptor.

La función puede tardar algún tiempo en funcionar después de la activación.

6.14 Información general de Sonda térmica

El Sonda térmica es una sonda de temperatura inalámbrica. Se puede utilizar para ajustar los parámetros de cocción a diferentes tipos de alimento y mantenerlos durante todo el proceso de cocción. El Sonda térmica funciona como un termómetro, que le ayuda a controlar la temperatura de los

alimentos o líquidos mientras cocina. Se puede activar Sonda térmica para Platos y FUNCIONES, así como la cocción manual.

El Sonda térmica se conecta a la placa a través de Bluetooth y es recargable. Según la norma: EN 60335 ella Sonda térmica debe cargarse utilizando solo la estación de carga y el adaptador de alimentación incluidos en el paquete. Un minuto de carga proporciona hasta 8 horas de funcionamiento.

El color de la luz indica el comportamiento del Sonda térmica:
- Rojo: cargando
- Rojo parpadeante: alarma / batería baja
- Verde: totalmente cargado
- Azul: conectando

El punto de medición se encuentra a medio camino entre la punta y la marca de nivel mínimo. Inserte el Sonda térmica en la comida al menos hasta la marca de nivel mínimo. Coloque el Sonda térmica en el borde de la olla o sartén junto al gancho. Solo la parte metálica del sensor de alimentos puede entrar en contacto con alimentos y líquidos. Si cae en un líquido, retírelo con cuidado con una herramienta adecuada.

Consejos para líquidos

- Sumerja el Sonda térmica en el líquido 2-5 cm por encima de la marca de nivel mínimo para obtener los mejores resultados de cocción.
- Use una tapa para ahorrar tiempo y energía. Marque la casilla Usar tapa.

Consejos para alimentos sólidos

- Siga las instrucciones de la pantalla para colocar correctamente el Sonda térmica en los alimentos y obtener los mejores resultados de cocción.
- Inserte el Sonda térmica en la parte más gruesa del alimento.
- Asegúrese de que el Sonda térmica está firmemente insertado en el alimento.
- Para carnes / pescados con un grosor de 2-3 cm, la punta del Sonda térmica debe llegar hasta el fondo de la sartén.
- Retire el Sonda térmica antes de darle la vuelta al alimento, si es necesario, y luego vuelva a colocarlo.
- Cuando utilice una plancha, asegúrese de que el mango del Sonda térmica se queda en el lado derecho, fuera de su superficie.

6.15 Cocinar con Sonda térmica

Asegúrese de que Sonda térmica esté conectado, calibrado y cargado antes de empezar a cocinar. Consulte “Antes del primer uso”.

Cuando utilice programas automáticos como "FUNCIONES" o "Platos", utilice Sonda térmica como ayuda adicional para medir y ajustar la temperatura objetivo de la zona de cocción especificada para cada plato o método de cocción. Consulte "FUNCIONES" y "Platos".

1. Elija la función o el tipo de alimento en el menú.
2. Toque ⟋ en la esquina superior derecha de la pantalla para establecer o ajustar la temperatura objetivo.
   - Puede tocar OK en la parte superior de la ventana emergente para utilizar los ajustes por defecto.
     Para desactivar la ventana emergente permanentemente, marque ☐ antes de activar la función.
   - Para algunas funciones hay consejos sostenibles disponibles en la pantalla.
   - Para Freír en sartén, puede cambiar el nivel de calor por defecto. Para algunos platos se puede comprobar la temperatura interior de los alimentos utilizando el Sonda térmica.
   - Algunas de las opciones comienzan con el precalentamiento. Puede seguir el progreso en la barra de control.
   - Para la mayoría de las opciones, por ejemplo SousVide y Escalfar, puede cambiar la temperatura por defecto.
   - Puede cambiar el tiempo de cocción por defecto o establecer el suyo propio. Solo está predefinido el tiempo de cocción mínimo para SousVide.
3. Siga las instrucciones de las ventanas emergentes.
4. Una vez que el tiempo ajustado está listo o se ha alcanzado la temperatura objetivo, suena una señal acústica y aparece una notificación. Para cerrar la ventana, toque OK.

Derretir

Cuando cocine manualmente, puede utilizar el Sonda térmica como termómetro para medir la temperatura del plato y notificarle cuando se haya alcanzado la temperatura objetivo.

1. Abra el control deslizante de la zona de cocción y ajuste el nivel de calor.
2. Toque ⁄ en la esquina superior derecha de la pantalla.

Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

3. Ajuste la temperatura objetivo de la placa.

Ahora la temperatura actual medida por Sonda térmica se puede ver en la esquina derecha de la pantalla. Toque de nuevo para ajustar la temperatura objetivo, si es necesario.

4. Una vez que la zona de cocción alcanza la temperatura objetivo, suena una señal acústica y aparece una notificación.

6.16 FUNCIONES: Freír en sartén

Esta función le permite ajustar el nivel de temperatura adecuado para freír alimentos. La placa la temperatura para distintos tipos de alimentos y la mantiene durante toda la cocción. Una vez seleccionado el ajuste de calor, no es necesario ajustar manualmente la temperatura.

⚠ PRECAUCIÓN!

Utilice solo utensilios de cocina en frío. No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque una sartén sin aceite ni grasa en una de las zonas de cocción del lado izquierdo. Se puede combinar las cuatro secciones en dos zonas de cocción de diferentes tamaños, o en una zona de cocción grande con Flex Bridge.
2. Seleccione FUNCIONES > Freír en sartén.
3. Conecte el Sonda térmica, si es necesario.

Toque ⁄ para ajustar la temperatura.

4. Elija un nivel de fritura.

El calentamiento empieza.

5. Programe el temporizador, si es necesario.

El temporizador empieza a contar inmediatamente.

Suena una señal acústica y aparece una ventana emergente cuando la sartén alcanza la temperatura programada. Ahora puede colocar el aceite y la comida en la sartén. Para cerrar la ventana y empezar a freír, toque OK. Para detener la función manualmente, toque 0 en la barra de control.

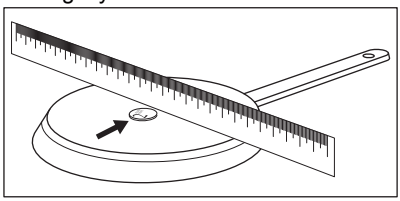
Consejos:

- Siga las instrucciones de la pantalla para saber cuándo darle la vuelta a los alimentos o ajustar el nivel de calor.
- Puede cambiar el nivel de temperatura establecido por defecto.
- Para porciones de comida gruesas o patatas crudas, use una tapa en los primeros 10 minutos de fritura.
- Los utensilios pesados pueden tardar más en calentarse.
- Utilice las sartenes laminadas a baja temperatura para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.
- No utilice utensilios de cocina esmaltados finos. Puede sobrecalentarse y dañarse.

Utensilios correctos para la función Freír en sartén

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

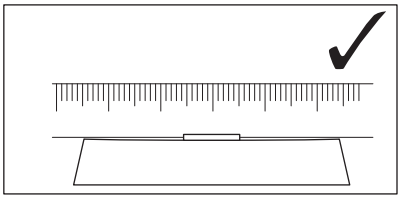
1. Coloque el utensilio de cocina bocabajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de euro (o una moneda similar de un grosor de unos 1,7 mm) entre la regla y el fondo del utensilio.



a. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y la bandeja.



b. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y el utensilio.



6.17 FUNCIONES: Hervir

Esta función ajusta automáticamente el nivel de calor a fin de que el agua no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.

La función Hervir requiere que el Sonda térmica funcione.

⚠ PRECAUCIÓN!

No utilice la función con utensilios de cocina vacíos. No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque una olla llena de agua en la zona de cocción. El líquido debe cubrir completamente la marca de nivel mínimo en el Sonda térmica.
2. Seleccione FUNCIONES > Hervir.
3. Conecte el Sonda térmica.
4. Programe el temporizador, si es necesario.

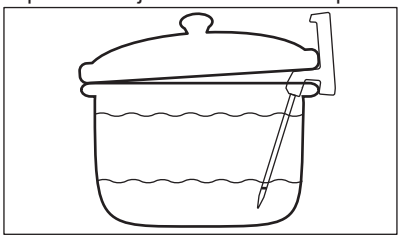
El temporizador empieza a contar inmediatamente.

5. Para detener la función manualmente, toque ⏹ en la esquina superior izquierda de la pantalla.

Una vez alcanzado el punto de ebullición, la placa reduce automáticamente la intensidad.

Consejos:

- Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas.
- Cargue el Sonda térmica antes de cocinar.
- Calibre el Sonda térmica antes de usarlo para determinar el punto de ebullición exacto.
- Llene la olla con agua fría o a temperatura ambiente. El nivel mínimo de líquido debe cubrir completamente la marca de nivel mínimo en el Sonda térmica. El nivel máximo de líquido deja al menos 4 cm de espacio debajo del borde del recipiente.



- Añada sal una vez alcanzado el punto de ebullición si es necesario.
- Use una tapa para ahorrar energía. Tenga cuidado al retirarlo.

6.18 FUNCIONES Derritiendo

Puede utilizar esta función para fundir productos, como chocolate o mantequilla.

⚠ PRECAUCIÓN!

No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción.
2. Seleccione FUNCIONES > Derritiendo.
3. Programe el temporizador, si es necesario.
4. Toque OK.

Para detener la función manualmente, toque ⏹ en la esquina superior izquierda de la pantalla.

6.19 Platos

Esta función le ayuda a preparar diferentes alimentos utilizando programas preestablecidos dedicados a categorías específicas de alimentos. La disponibilidad

de los programas depende de la zona de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN!

No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque un utensilio sobre la zona de cocción. Se puede utilizar una sola zona de cocción o conectar dos zonas laterales con Bridge. Se puede combinar las cuatro secciones en dos zonas de cocción de diferentes tamaños, o en una zona de cocción grande con Flex Bridge.
2. Seleccione Platos.
3. Seleccione la variedad de alimento.
4. Conecte el Sonda térmica, si es necesario.

Toque para ajustar la temperatura.

5. Programe el temporizador, si es necesario.
6. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

En función de la variedad de alimento y del programa seleccionado, puede ajustar y modificar detalles como, por ejemplo, el grado de cocción, el nivel de calor para freír, etc.

Consejos:

- Los platos cocinados con más frecuencia se añaden automáticamente a la lista de Más cocinado.
- Puede añadir manualmente programas a la lista de Favoritos ♡.
- Puede ocultar ciertos programas tocando 🗑. Para restaurar los programas, vaya a Ajustes > Configuración > Platos.

6.20 Hob²Hood

Es una función automática que conecta la placa de cocción con una campana. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del recipiente más caliente en la placa de cocción. También puede accionar el ventilador manualmente desde la placa de cocción o desde la propia campana.

ⓘ

Si cambia la velocidad del ventilador en la campana, se desactiva la conexión predeterminada con la placa de cocción. Para reactivar la función, apague y vuelva a encender ambos aparatos.

ⓘ

En algunas campanas, la función puede estar desactivada de forma predeterminada. En estos casos, active la función primero en la campana y luego en la placa. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Ajuste del modo de ventilador automático

Para ajustar la campana en modo automático, elija entre las siguientes velocidades de ventilador ajustadas: Modo 2 - Modo 6. La campana extractora reacciona cada vez que se utiliza la placa. Puede configurar la placa de cocción para que active solo la luz seleccionando Modo 1.

1. Toque ☰.
2. Seleccione Ajustes > Hob²Hood.
3. Encienda un interruptor para activar la campana.

Todos los modos automáticos aparecen como una lista.

4. Seleccione el modo.
5. Toque X o 〈 para guardar la selección y salir.

Para comprobar el nivel de velocidad actual del ventilador, toque . El nivel de velocidad del ventilador es visible en la esquina superior izquierda de la pantalla. Para apagar el ventilador, toque ⏹. Para encender el ventilador, toque ▶.

Modos automáticos	Luz automática	Hervir[1]	Freír[2]
		Velocidad del ventilador	
OFF	Apagado	-	-

Modos automáticos	Luz automática	Hervir[1]	Freír[2]
		Velocidad del ventilador	
Modo 1	Encendido	-	-
Modo 2[3]	Encendido	1	1
Modo 3	Encendido	-	1
Modo 4	Encendido	1	1
Modo 5	Encendido	1	2
Modo 6	Encendido	2	3

1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

Configuración del modo de ventilador manual

Se puede ajustar el nivel de velocidad del ventilador manualmente.

1. Toque .
2. Toque Manual.

Aparece una barra de control con la velocidad actual del ventilador.

3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de velocidad del ventilador.

Para activar el nivel de velocidad máxima del ventilador, toque Boost. El ventilador funciona en modo Boost durante un tiempo determinado. Después de ese tiempo, el nivel de velocidad del ventilador cambia automáticamente a 3. Para desactivar Boost manualmente, pulse 0.

Luz de la campana

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en Modo 1 - Modo 6. También puede activar o desactivar manualmente la luz de la campana.

Activar la luz manualmente

1. Toque .
2. Toque para encender la luz.

Para apagar la luz, toque de nuevo.

6.21 Idioma

1. Toque para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Idioma.
3. Elija el idioma de la lista.

Para guardar la selección, toque X o 〈. A continuación, seleccione SÍ en la ventana emergente.

Si eligió el idioma equivocado, toque > . Aparece una lista. Seleccione la primera opción de la parte superior izquierda y, a continuación, la primera opción de la parte superior izquierda (o bien, la segunda opción de la parte superior derecha, dependiendo de la versión del software). Desplácese hacia abajo para elegir el idioma correcto de la lista. Cuando aparezca la ventana emergente, elija la opción de la derecha.

6.22 Tonos de las teclas / Volumen

Puede elegir el tipo de sonido que emite su placa de cocción o apagar los sonidos por completo. Puede elegir entre clic (predeterminado) o pitido.

También puede elegir el nivel de volumen.

1. Toque en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Tonos de las teclas / Volumen.
3. Escoja la opción apropiada.

El ajuste se guarda automáticamente.

6.23 Brillo

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

Hay 5 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 5 el más alto.

1. Toque para abrir el Menú.

2. Seleccione Ajustes > Configuración > Brillo.
3. Escoja el nivel apropiado.

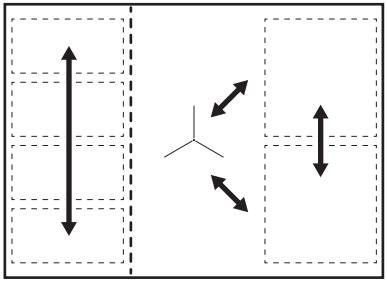
El ajuste se guarda automáticamente.

6.24 Gestión de energía

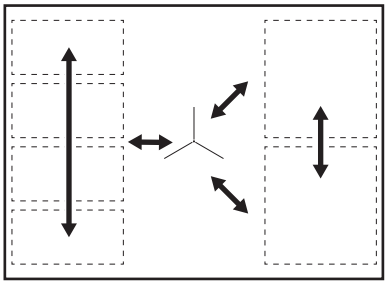
Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción (conectadas a la misma fase). La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase admite una carga eléctrica máxima de 3680 W. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- Siempre se prioriza el ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar (o de una zona de cocción utilizando FUNCIONES o Platos). La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
- El color de la barra de control muestra las opciones de ajuste de temperatura disponibles:
  - Rojo: el ajuste actual de temperatura.
  - Blanco: el ajuste de temperatura máxima disponible.
  - Gris claro: el ajuste de temperatura no disponible (Gestión de energía está en marcha).
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



Si la potencia total de la placa es limitada (1500 W - 6000 W), la función distribuye la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. Consulte el capítulo "Antes del primer uso" > "FlexPower".



7. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 / ⋯Flex Bridge

La zona de cocción por inducción flexible se compone de cuatro secciones. Las secciones pueden combinarse en dos zonas de cocción de tamaños diferentes, o en una zona de cocción grande. Se puede elegir la combinación de secciones seleccionando el modo correspondiente al tamaño del utensilio de cocina que desea utilizar. Hay tres modos disponibles: Estándar, Big Bridge y Max Bridge.

1. Coloque el utensilio sobre las zonas de cocción.
2. Toque > Flex Bridge. También se puede utilizar el acceso directo ⋯ visible en la vista general de la zona.

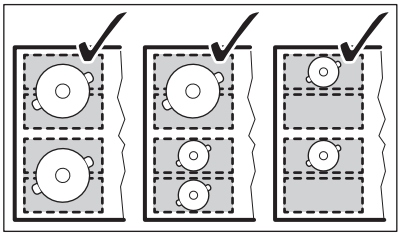
3. Seleccione el modo que mejor se adapte al tamaño de su utensilio de cocina.
4. Ajuste la temperatura.

Se pueden establecer diferentes ajustes de calor para cada área separada creada por un modo determinado.

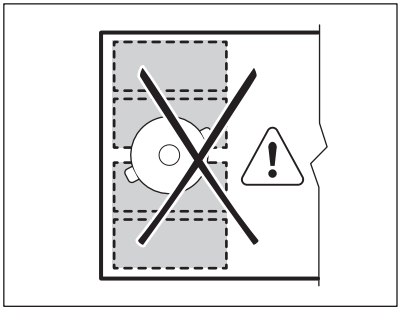
7.2 Flex Bridge modo estándar

Este modo combina las secciones en dos áreas de cocción del mismo tamaño. Las dos áreas funcionan como zonas de cocción independientes.

Posición correcta del utensilio de cocina:



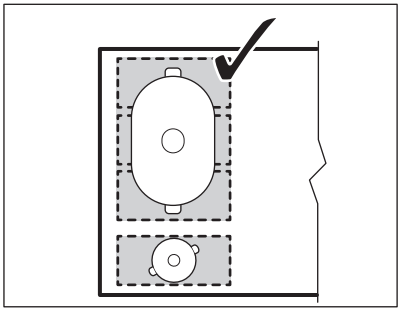
Posición incorrecta del utensilio de cocina:



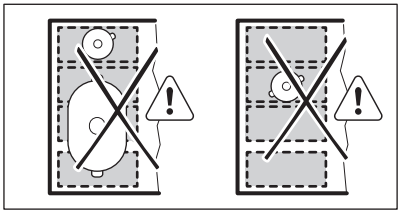
7.3 Flex Bridge Modo Big Bridge

Este modo combina las tres secciones traseras en un área de cocción. La sección frontal única funciona como una zona de cocción independiente.

Posición correcta del utensilio de cocina:



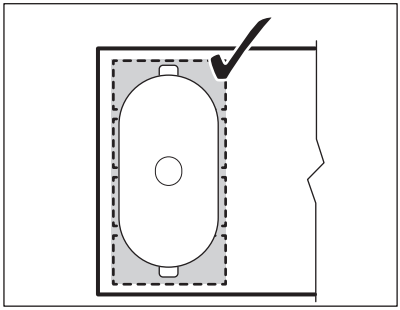
Posición incorrecta del utensilio de cocina:



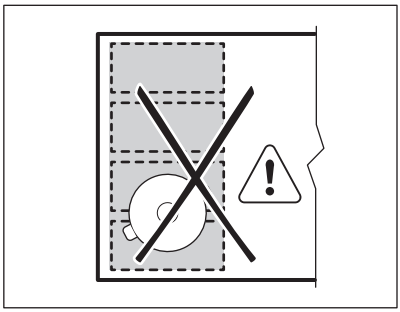
7.4 Flex Bridge Modo Max Bridge

Este modo combina todas las secciones para formar un área de cocción grande. Se puede usar para cocinar con una sartén grande o una plancha.

Posición correcta del utensilio de cocina:



Posición incorrecta del utensilio de cocina:



8. CONSEJOS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Utensilios de cocina

ⓘ

En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

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

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Para la función Freír en sartén, use únicamente utensilios de fondo plano.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio , ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

Material del utensilio 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 adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Consulte "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción" para ver las dimensiones correctas de los utensilios de cocina. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada.
- La eficiencia de una zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
  - Los utensilios de cocina de diámetro inferior a la de una zona de cocción determinada solo recibirán parte de la potencia generada, lo que significa que el calentamiento será más lento.
  - Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento

del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

ⓘ

Consulte "Datos técnicos".

8.2 Ruidos durante el funcionamiento

ⓘ

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

Ruidos relacionados con la placa:

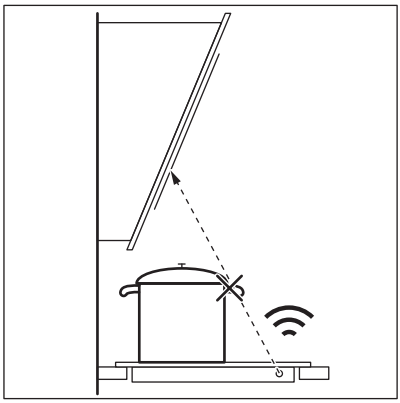
- clic: se produce una conmutación eléctrica, el recipiente es detectado al colocarlo sobre la placa.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

8.3 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.



ⓘ

Mantenga limpia la ventana para comunicación de la señal de infrarrojos Hob²Hood.

ⓘ

Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob²Hood esté activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que funcionan con esta función deben tener el símbolo .

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 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 de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.

⚠ ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

ⓘ

Los dibujos de la zona flexible de cocción por inducción pueden ensuciarse o cambiar de color por el arrastre de los utensilios de cocina. Puede limpiar esa zona como se ha descrito.

9.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

9.3 Limpieza del Sonda térmica

- Limpie el Sonda térmica antes de utilizarlo por primera vez.
- Utilice solo detergentes neutros.
- No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- No lave la Sonda térmica en el lavavajillas.
- El mango de plástico puede decolorarse, lo que no tiene ningún efecto en el funcionamiento del Sonda térmica.

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 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.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La pantalla no reacciona al tacto.	Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados demasiado cerca de la misma. Hay líquido o un objeto en la pantalla.	Quite los utensilios. Aleje los utensilios de la pantalla. Limpie la pantalla y espere a que el aparato esté frío. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ⏻.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor bajo la superficie de la placa está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Después de activar los programas automáticos (Platos o FUNCIONES), la placa empieza a calentarse, se detiene y vuelve a arrancar.	Se trata de una comprobación de seguridad para garantizar que el Sonda térmica está en un recipiente para el que se activaron programas automáticos (Platos o FUNCIONES).	Es un procedimiento normal, no indica ningún fallo de funcionamiento.
No es posible activar el ajuste máximo de nivel de calor.	Ya hay otra zona con ajuste máximo de nivel de calor.	Reduzca la potencia de la otra zona.
	El nivel de FlexPower es demasiado bajo.	Cambiar la potencia máxima en el Menú. Consulte “Antes del primer uso”.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
El Sonda térmica no responde o la pantalla muestra que no se encuentra el Sonda térmica.	El Sonda térmica está descargado o el Bluetooth no está configurado.	Cargue el Sonda térmica. Conecte el Sonda térmica a la placa a través del Bluetooth. Consulte "Emparejar y calibrar la Sonda térmica".
La pantalla muestra que la temperatura del agua es superior a 100 ° C.	No ha calibrado el Sonda térmica o lo hizo incorrectamente.	Calibre el Sonda térmica de nuevo. Consulte "Emparejar y calibrar la Sonda térmica".
	Ha puesto demasiada sal en el agua.	No sale el agua hirviendo.

Problema	Posible causa	Solución
	Otros aparatos funcionan en la misma frecuencia y perturban la conexión.	Retire cualquier aparato que pueda perturbar la conexión. Consulte "Datos técnicos".
La temperatura de los alimentos es diferente a la esperada.	El Sonda térmica se ha insertado incorrectamente.	Asegúrese de que el punto de medición esté situado en la parte más gruesa del alimento. Consulte "Uso diario".
La luz roja del Sonda térmica parpadea.	El Sonda térmica está descargado o dañado.	Cargue el Sonda térmica. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
La placa detecta saltos de temperatura significativos.	Ha añadido un poco de agua o cambió la olla mientras cocinaba.	Evite añadir agua o cambiar el utensilio después de que se inicie una función.
	El calor en el utensilio no se ha repartido uniformemente, especialmente en el caso de líquidos espesos.	Remueva la comida con frecuencia.
El utensilio se calienta demasiado o la comida se pasa demasiado rápido.	Ha usado un utensilio demasiado pequeño.	Utilice utensilios de tamaño apropiado para una zona de cocción determinada. Consulte "Datos técnicos".
No se puede activar una función.	Otra función está activa en la misma zona de cocción, lo que impide la activación.	Detenga la función antes de activar otra.
Los programas automáticos (Platos o FUNCIONES) o SousVide se detienen.	Al principio de una sesión de cocción, la temperatura del líquido en el interior del utensilio es superior a 40 °C. Los utensilios de cocina en uso están calientes.	Use solo líquidos fríos. No precaliente el utensilio.
Hob²Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
La pantalla Hob²Hood no está visible.	Hob²Hood está desactivada en los ajustes.	Vaya a ajustes/Hob²Hood y active la función.
Hob²Hood funciona, pero solo la luz está encendida.	Ha activado Modo 1.	Cambie el modo a Modo 1 - Modo 6o espere hasta que se inicie el modo automático.
Hob²Hood Los modos 1 - 6 funcionan, pero la luz está apagada.	Podría haber un problema con la bombilla.	Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte “Uso diario”.
Se ha configurado un idioma incorrecto.	Ha cambiado el idioma por error.	Siga las instrucciones de "Uso diario", "Idioma" para cambiar el idioma incorrecto.

Problema	Posible causa	Solución
La zona de cocción por inducción flexible no calienta los utensilios de cocina.	El utensilio de cocina está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible.	Coloque el utensilio de cocina en la posición correcta en el área de cocción por inducción flexible. La posición del utensilio depende de la función activada o del modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es incorrecto para la función activada o el modo de funcionamiento.	Use un utensilio con un diámetro aplicable a la función activada o el modo de funcionamiento. Use utensilios con un diámetro inferior a 160 mm en una sola sección de la zona de cocción por inducción flexible. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
Una zona de cocción se desactiva.	Desconexión automática desactiva la zona de cocción.	Apague la placa y vuelva a encenderla. Consulte "Uso diario".
y aparece un mensaje.	Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
aparece E - U - O.	Bloqueo de seguridad está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La barra de nivel de potencia parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
	Flex Bridge está en funcionamiento. Una o varias secciones del modo de funcionamiento que opera no están cubiertas por el utensilio.	Coloque el utensilio de cocina en el número correcto de secciones del modo de función que opera o cambie el modo de función. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
E3 se enciende.	La conexión eléctrica está defectuosa.	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión. Consulte "Instalación".
E4 se enciende.	El sensor de temperatura de la zona detecta una temperatura demasiado alta o demasiado baja.	Deje enfriar la zona de cocción o aumente la temperatura ambiente por encima de 15 °C. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
E7 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Asegúrese de que nada bloquea el ventilador. Si el ventilador no está bloqueado por nada y el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia autorizado.

Problema	Posible causa	Solución
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
El utensilio de cocina se calienta durante más de 5 minutos.	La base del utensilio de cocina no admite cocción por inducción.	Utilice recipientes con un fondo adecuado (plano, magnético). Consulte "Consejos".
Tarda mucho en calentar.	El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.	Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
La placa no puede conectarse a la red inalámbrica.	El enrutador bloquea a los nuevos usuarios que intentan conectarse a la WLAN.	Asegúrese de que el enrutador permite nuevos usuarios. Reinicie el enrutador, si es necesario.
	La conexión inalámbrica de la placa de cocción no está activada.	Active el Wi-Fi. Consulte "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica/de la aplicación.
	La frecuencia del enrutador está ajustada en 5 GHz.	Cambie la configuración del enrutador a 2,4 GHz o 2,4+5 GHz. Si el enrutador solo admite la frecuencia de 5 GHz, no es posible conectar la placa.
	La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el enrutador a la placa de cocción. Utilice un repetidor Wi-Fi para aumentar la señal, si es necesario.
No se puede encontrar la placa de cocción en la lista de redes WLAN de los ajustes de la aplicación.	La placa de cocción ya está conectada a la red, pero puede que no sea visible.	Desconecte la placa de la red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica/de la aplicación.
No se dispone de un ajuste de calor más alto.	Gestión de energía funciona y reduce la potencia máxima.	Consulte “Uso diario”, Gestión de energía.
La función Hervirno se inicia.	La marca láser de la punta del Sonda térmica no está totalmente sumergida en líquido. El agua está demasiado caliente. El Sonda térmica no está cargado.	Añada más agua a la olla. Utilice agua a temperatura ambiente. Cargue el Sonda térmica antes de iniciar el proceso de cocción.
La función Hervir actúa incorrectamente.	La lectura de temperatura es inexacta porque el Sonda térmica no está calibrado.	Calibre el Sonda térmica antes del primer proceso de cocción.
Calentar con la función Freír en sartén lleva mucho tiempo.	El recipiente es demasiado pequeño, demasiado pesado o el fondo es irregular.	Consulte “Consejos”.

10.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de Asistencia autorizados figuran en la guía de Asistencia.

11. DATOS TÉCNICOS

11.1 Placa de datos técnicos

Modelo PI9000B80
Tipo 62 D5A 05 FA
Inducción
Número de serie .....
AEG

Número de producto (PNC) 949 598 466 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW

11.2 Conexión Wi-Fi

Frecuencia Wi-Fi	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Boost [W]	Boost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte tras. central	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	2300	3200	10	125 - 210
Parte tras. der.	2300	3200	10	125 - 210
Área de cocción flexible por inducción	2300	3200	10	mínimo 105

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

Para conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en la tabla). No utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

11.4 Sonda térmica Especificaciones técnicas

Sonda térmica está aprobado para su uso en contacto con alimentos.

Frecuencia de funcionamiento	2400 - 2483,5 MHz
Potencia de transmisión máxima	7 dBm
Rango de temperatura	0 - 200°C
Ciclo de medición	2 seg

12. EFICIENCIA ENERGÉTICA

12.1 Información del producto según (UE) No 66/2014

Identificación del modelo		PI9000B80
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		3
Número de áreas de cocción		1
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte tras. central Parte del. der. Parte tras. der.	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 45.8 cm A 21.4 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte tras. central Parte del. der. Parte tras. der.	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	191.1 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 60350-2.

12.2 Consejos de optimización

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para fundirla.

12.3 Requisitos de información según (UE) No 2023/826

Consumo de energía en modo apagado	0,5 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

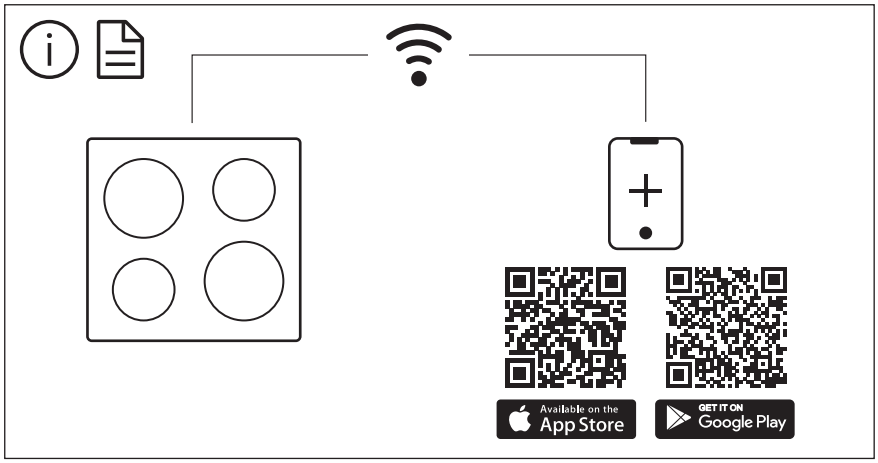
El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN 50564, EN IEC 63474.

Para obtener orientación sobre cómo activar y desactivar la conexión de red inalámbrica, consulte el capítulo "Antes del primer uso".

13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo 🗑 con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

aeg.com



701136035-B-322026