

NII84R00FB

DA	Brugsanvisning Kogesektion	2
NL	Gebruiksaanwijzing Kookplaat	25
EN	User Manual Hob	49
FI	Käyttöohje Keittotaso	72
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	95
DE	Benutzerinformation Kochfeld	120
IS	Notendaleiðbeiningar Helluborð	147
IT	Istruzioni per l'uso Piano cottura	170
NO	Bruksanvisning Platetopp	194
PT	Manual de instruções Placa	217
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	241
SV	Bruksanvisning Inbyggnadshäll	265



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



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	12
8. RÅD OG TIP.....	17
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
10. FEJLFINDING.....	20
11. TEKNISKE DATA.....	23
12. ENERGIEFFEKTIV.....	23
13. MILJØHENSYN.....	24

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogepladen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømmettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.

- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:

- Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
- Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

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

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

⚠ ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

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

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

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

2.5 Service

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

2.6 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

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

Serienummer

3.2 Indbygningskogesektioner

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

3.3 Tilslutningskabel

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

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

⚠ FORSIGTIG!

Forbindelser via kontaktstik er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Det er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

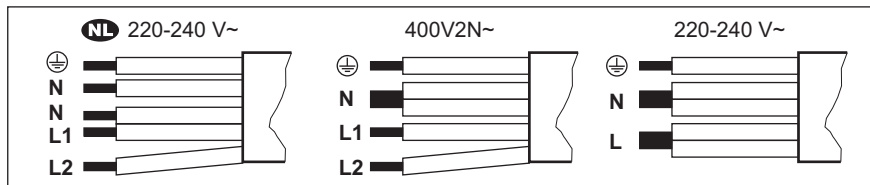
Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

Enfaset forbindelse

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

To-faset forbindelse

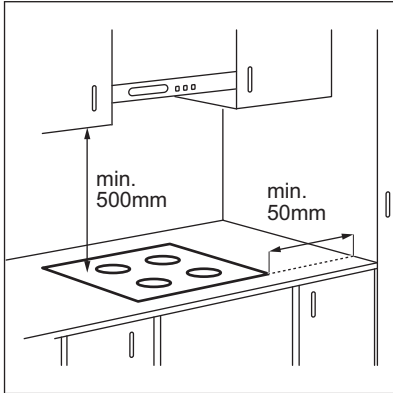
1. Fjern hættten fra de blå ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de blå kabelender.
3. Forbind enderne af to blå kabler.
4. Sæt en ny hætte på enden af den delte ledning (specialværktøj påkrævet).



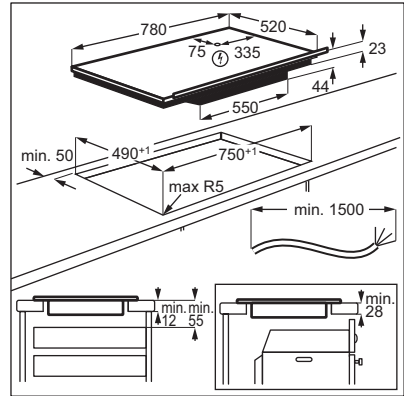
NL 220 - 240 V~		To-faset forbindelse:400 V2N~		Enfaset forbindelse: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
⊕	Grøn - gul	⊕	Grøn - gul	⊕	Grøn - gul
N	Blå og blå	N	Blå og blå	N	Blå og blå
L1	Sort	L1	Sort	L	Sort og brun
L2	Brun	L2	Brun		

3.4 Montering

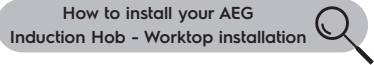
Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsinstruktionerne til emhætten for den minimale afstand mellem apparaterne.



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

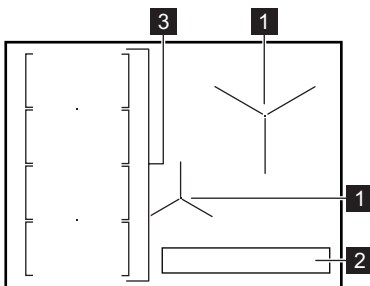


Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogezone - Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.



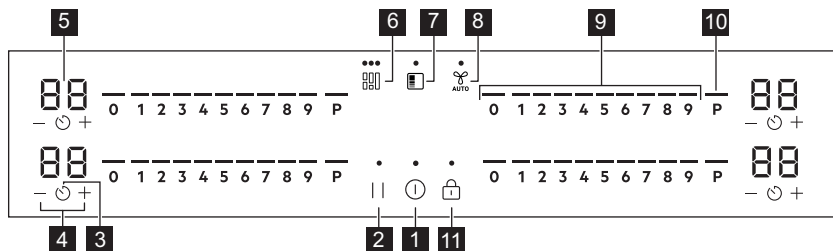
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Betjeningspanel
- 3 Flexibelt induktionsområde bestående af fire sektioner

4.2 Betjeningspanelets layout



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

Sens- orfelt	Funktion	Beskrivelse	
1		Tænd / Sluk	Tænder / slukker for produktet.
2		Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
3		Timer	Indstil funktionen.
4		-	Øger eller mindsker tiden.
5	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
6		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Skifter mellem tre af funktionens tilstande.
7		PowerSlide	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
8		Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
9	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.
10		PowerBoost	Aktiverer funktionen.
11		Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.

4.3 Display kontrollamper

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

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!






Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Effektbegrænsning

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

Kogesektionen er som standard indstillet til sit højest mulige effektniveau.

Sådan reduceres eller øges effektniveauet:

1. Gå ind i menuen: Tryk på , og hold den nede i 3 sekunder. Tryk derefter på , og hold den nede.
2. Tryk  på på den forreste timer, indtil P vises.
3. Tryk på  /  på den forreste timer for at indstille effektniveauet.

4. Tryk på  for at afslutte.
Effektniveauer

Se kapitlet "Tekniske data".

FORSIGTIG!

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


- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Aktivering og deaktivering

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

6.2 Gryderegistrering

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

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

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

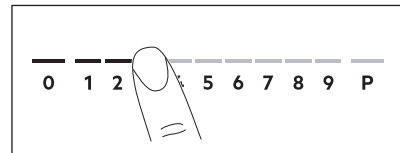
aktiverede kogesektion inden 120 sekunder, slukkes kogesektionen automatisk.

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

6.3 Brug af kogezonerne

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

6.4 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet.

Indikatorerne over kontrolpanelet vises op til det valgte varmetrin.

2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone.

6.5 PowerBoost

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



Se kapitlet "Tekniske data".

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

Sådan slår du funktionen fra: Skift varmetrinnet.

6.6 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!

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

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

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

- fortsæt madlavning,

- holde varm,

- restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezoneen er kølet af.

6.7 Timer indstillinger

Nedtællingstimer

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

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

1. Tryk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Tryk på **+** eller **-** for at indstille tiden (00-99 minutter).
3. Tryk på for at starte timeren, eller vent 3 sekunder. Timeren begynder at tælle ned.

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

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

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

Minutur

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

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

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

6.8 Effektstyring

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



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




6.9 Menustruktur

Tabellen viser den grundlæggende menustruktur.

Brugerindstillinger

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

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

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

For at afslutte menuen: Tryk på .


OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydene i Menu > Brugerindstillinger.



Se "Menustruktur".

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

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

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogepladen, hvis:

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



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

Forholdet mellem varmetrin og tiden efter, at produktet slukkes:



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

7.2 Pause

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

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

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

Det forrige varmetrin vises.

7.3 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

Aktiver funktionen ved at trykke på .

Deaktiver funktionen ved at trykke på  igen.





Når du slukker for kogepladen, deaktiveres funktionen.


7.4 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening



Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .

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






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

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på .

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

Tilberedning med funktionen aktiveret:

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

7.5 Fleksibelt induktionsområde

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.


FlexiBridge funktion

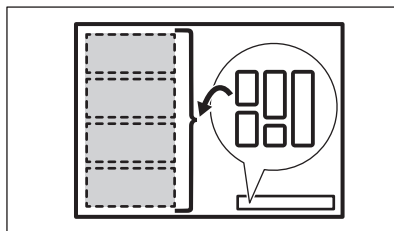
Det fleksible induktionsområde består af fire zoner. Zonerne kan kombineres til to kogezoneer med forskellig størrelse eller til én stor kogezone. Du vælger kombinationen af zonerne ved at vælge funktionen, der er relevant for størrelsen af det kogegrej, du vil bruge. Der er tre funktioner: Standard, Big Bridge og Max Bridge.



Indstil varmetrinnet ved at bruge de to betjeningspaneler til venstre.

Aktivering og deaktivering af funktioner

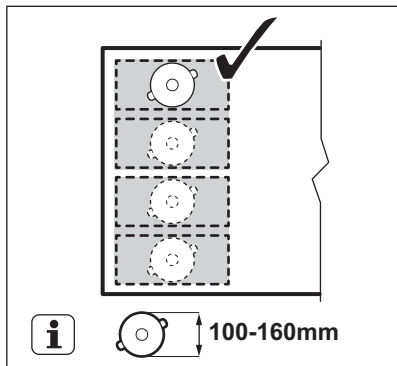
Tryk på  for at skifte mellem funktionerne. Varmetrinsniveauerne bevares.



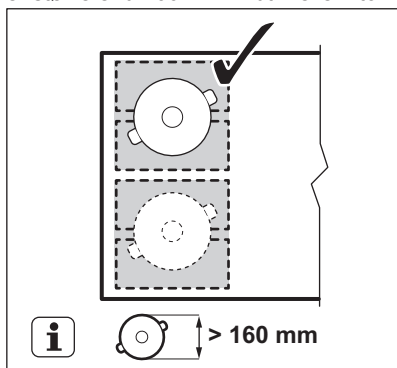
Kogegrejets diameter og placering

Vælg funktionen, der er relevant for størrelsen og formen af kogegrejet. Kogegrejet skal dække det valgte område, så meget som muligt.

Anbring kogegrej med en bunddiameter på mindre end 160 mm midt på en enkel zone. Du kan bruge en stegepande til Big Bridge og Max Bridge funktionerne.

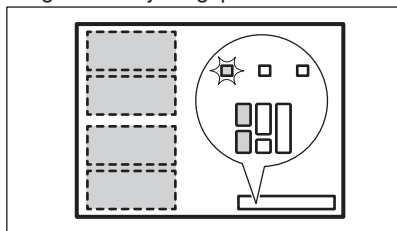


Anbring kogegrej med en bunddiameter, der er større end 160 mm midt mellem to zoner.

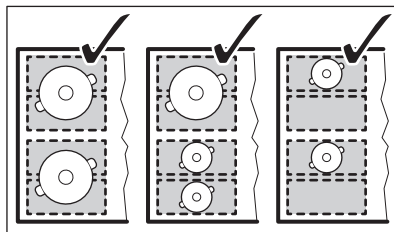


FlexiBridge Standardfunktion

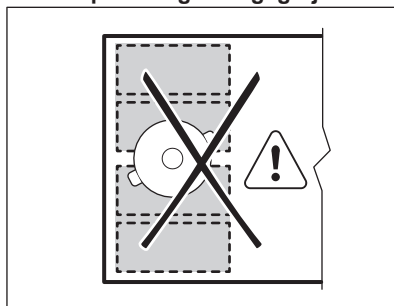
Denne funktion aktiveres som standard, når du aktiverer funktionen. Den forbinder zonerne i to separate kogezoner. Du kan indstille varmetrinnet for hver zone separat. Brug de to betjeningspaneler i venstre side.





Korrekt placering af kogegrej:

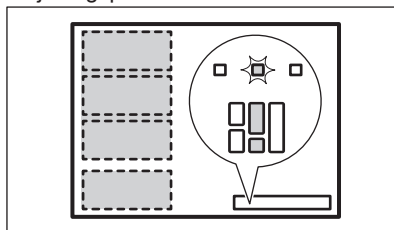


Forkert placering af kogegrej:



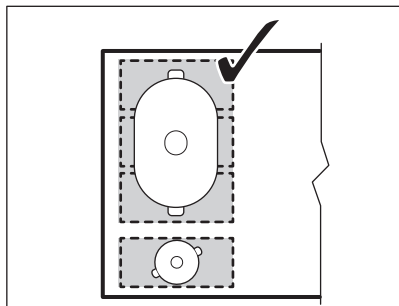
FlexiBridge Big Bridge funktion

For at aktivere funktionen skal du trykke på , indtil du ser den korrekte kontrollampe . Denne funktion forbinder de tre bageste zoner til én kogezone. Den forreste zone er ikke forbundet og betjenes som en separat kogezone. Du kan indstille varmetrinnet for hver zone separat. Brug de to betjeningspaneler i venstre side.

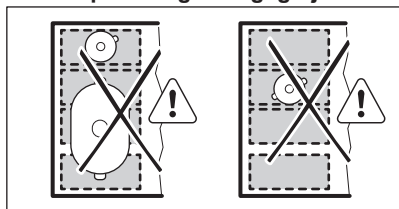


Korrekt placering af kogegrej:



Sørg for at anbringe kogegrejet på de tre forbundne zoner. Hvis du bruger kogegrej, der er mindre end to zoner, blinker betjeningspanelet, og efter 2 minutter slukkes zonen.

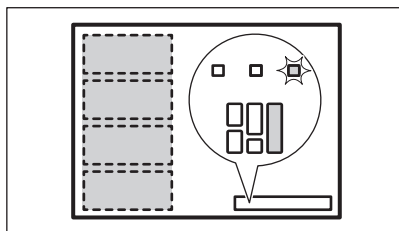


Forkert placering af kogegrej:



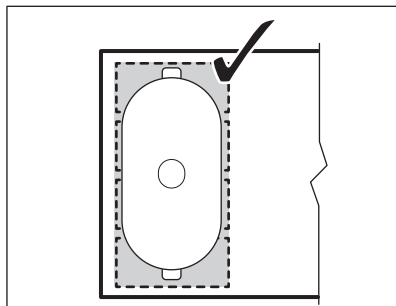
FlexiBridge Max Bridge funktion

For at aktivere funktionen skal du trykke på  , indtil du ser den korrekte kontrollampe  . Denne funktion forbinder alle zoner til én kogezone. Indstil varmetrinnet ved at bruge en af de to betjeningspaneler til venstre.

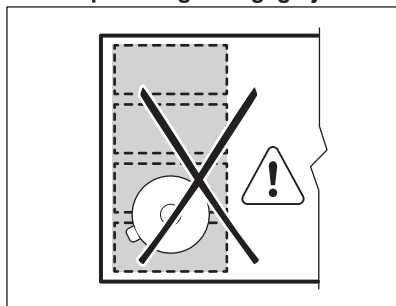


Korrekt placering af kogegrej:

Sørg for at anbringe kogegrejet på de fire forbundne zoner. Hvis du bruger kogegrej, der er mindre end tre zoner, blinker betjeningspanelet, og efter 2 minutter slukkes zonen.



Forkert placering af kogegrej:



PowerSlide

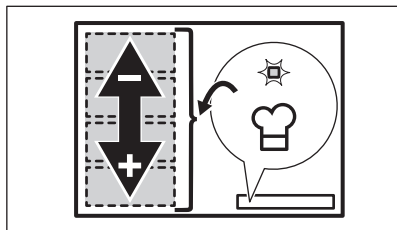
Med denne funktion kan du justere temperaturen ved at flytte kogegrejet til en anden placering på induktionsområdet.

- Funktionen deler induktionsområdet i tre zoner med forskellige varmetrin. Kogepladen registrerer kogegrejets position og justerer det varmetrin, der svarer til positionen.
- Du kan anbringe kogegrejet forrest, i midten eller bagerst. Hvis du anbringer kogegrejet forrest, får du højeste varmetrin. Flyt kogegrejet til den midterste eller bageste position for at reducere det.
- Første gang du aktiverer funktionen, får du som standard følgende varmetrin: 9 for den forreste placering, 6 for den midterste og 3 for den bagerste.
- Du kan ændre varmetrinnene for hver placering separat. Kogepladen husker dine varmetrin, næste gang du aktiverer funktionen.
- Varmetrinsdisplayet i forreste betjeningspanel til venstre viser varmetrinnet. **Varmetrinnet ændres ved**

at bruge forreste betjeningspanel til venstre. Det venstre, bageste betjeningspanel er deaktiveret, mens funktionen er i gang.



Brug kun én gryde med en minimum bunddiameter på 160 mm, når du bruger funktionen.



1. Stil det rigtige kogegrej forrest til venstre på kogezone.
2. Tryk og hold nede for at aktivere kogepladen.

Et signal lyder, og kontrollamperne over og vises.

3. Tryk på for at aktivere funktionen. Der udsendes et signal, og en kontrollampe over symbolet vises.
4. Flyt kogegrejet frem og tilbage på kogezone efter behov. For at ændre kogegrejets position skal du løfte det op og placere det på en anden del af området. Skub ikke kogegrejet rundt, da det kan forårsage ridser og misfarvning af overfladen.

Varmetrinsniveauet på betjeningspanelet justeres automatisk.

5. For at ændre standardvarmetrinnet skal du først flytte kogegrejet til det område, du vil justere.
6. Tryk på et af de tilgængelige varmetrin på forreste betjeningspanel til venstre.

De opdaterede varmetrin huskes til næste gang, du bruger funktionen.

7. Gentag proceduren for de resterende kogezone, hvis det er nødvendigt.
8. For at deaktivere funktionen skal du trykke på . Du kan også trykke på 0 på forreste betjeningspanel til venstre.

Der udsendes et signal, og kontrollampen over symbolet slukkes. Varmetrinnet ændres til 0.

Du kan indstille en timer, mens PowerSlide er i drift. I dette tilfælde deaktiverer timeren ikke kogezoneerne, når den indstillede tid udløber. Timeren påvirker alle tre kogezone, som aktiveres af funktionen samtidigt.

7.6 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på basis af indstilling og temperatur på det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.



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

Automatisk betjening af funktionen

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





Automatiske tilstande

	Automa- tisk be- lysning	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
H0	Fra	Fra	Fra
H1	Til	Fra	Fra
H2 ³⁾	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 1
H3	Til	Fra	Blæserha- stighed 1
H4	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 1

	Automatisk belysning	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
H5	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2
H6	Til	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 3

- 1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.
- 2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.
- 3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af automatisk tilstand

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







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



Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et vist stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. Det gøres ved at trykke på , når kogepladen er tændt. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed.



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

Aktivering af lyset

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



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

8. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Kogegrej



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

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

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

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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

Kogegrejets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.
- Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end det minimale modtager kun en del af den effekt, kogezone skaber.
- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet

i "Specifikation af kogezone". Undgå at stille kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogepladens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

8.2 Lyde ved brug

Hvis du kan høre:

- knitrende lyd: kogegrej består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtelyd: du bruger en kogezone på et højt effektniveau, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.
- kliklyde: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

8.3 Öko Timer (Eco-timer)

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

8.4 Forenklet tilberedningsvejledning

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



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.

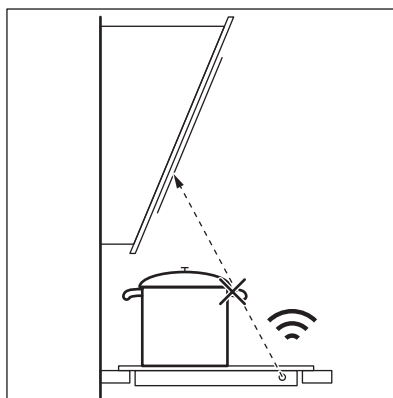
Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1 - 2	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

8.5 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

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

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




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

Emhætter med Hob²Hood-funktion

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

fungerer med denne funktion, skal have

symbolet .

9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Generelle oplysninger

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

ADVARSEL!

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



Det, som er trykt på det fleksible induktionsområde, kan blive snavset eller ændre farve, når kogegrejet flyttes henover det. Du kan rengøre området på den beskrevne måde.

9.2 Rengøring af

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




10. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstillede ikke varmen i 60 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er tændt.	Se "Pause".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezoneerne.	De andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige strøm. Din kogesektion virker korrekt.	Reducer varmetrinnet for de andre kogezoneer, der er tilsluttet til den samme fase. Se under "Effektstyring".
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ①.	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob [®] Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.	Kogegrejet er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste kogezoneer.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Det fleksible induktionskogeområde opvarmer ikke kogegrejet.	Kogegrejet befinder sig i en forkert position på det fleksible induktionskogeområde.	Anbring kogegrejet i den korrekte position på det fleksible induktionskogeområde. Kogegrejets position afhænger af den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".
	Diameteren af kogegrejets bund er forkert for den aktiverede funktion eller funktionstilstand.	Brug kogegrej med en diameter, der passer til den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".
Kontrollampen over symbolet  lyser.	Børnesikring eller Lås er tændt.	Se "Børnesikring" og "Lås".
Kontrolpanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.	Stil kogegrej på zonen, så kogezonen dækkes helt.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug kogegrej, der er egnet til induktionskogeplader. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) er tændt. En eller flere sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, er ikke dækket af kogegrejet.	Anbring kogegrejet på det korrekte antal sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, eller skift funktionstilstanden. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".
	PowerSlide er tændt. Der er placeret to gryder på det fleksible induktionskogezone, eller kogegrejet dækker mere end én kogezone, som aktiveres af funktionen.	Brug kun én gryde. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".
Der er ikke tændt for den yderste varmekreds.	Diameteren på kogegrejets bund er for lille.	Brug kogegrej med en større bunddiameter.
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

10.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

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

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

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Model NII84R00FB
Type 62 D4A 08 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 048 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.35 kW



11.2 Specifikation for kogezoneer

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min]	Kogegrejets diameter [mm]
Forrest i midten	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	10 / 10 / 10	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
Fleksibelt induktionskogeområde	2300	3200	10	minimum 105

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

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktoplysninger

Identifikation af model	NII84R00FB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezoneer	2	
Antal kogeområder	1	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezoneer (Ø)	Forrest i midten Bageste højre	14.5 cm 32.0 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forrest i midten Bageste højre	187.5 Wh/kg 183.3 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	182.6 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	183.7 Wh/kg	

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


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


12.2 Energibesparelse

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

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

13. MILJØHENSYN

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

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

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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	25
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	28
3. INSTALLATIE.....	30
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	32
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	33
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	34
7. EXTRA FUNCTIES.....	36
8. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	41
9. ONDERHOUD EN REINIGING.....	44
10. PROBLEEMOPLOSSING.....	44
11. TECHNISCHE GEGEVENS.....	47
12. ENERGIEZUINIGHEID.....	47
13. MILIEUBESCHERMING.....	48

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

bepkeringen 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.
- 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 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 u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijderd 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. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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.

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 werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

- Als u 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 u ermee kookt.
- De dampen die boven erg 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 vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- 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/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

2.4 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 u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

2.5 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.

2.6 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. INSTALLATIE

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 verbindingkabel 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

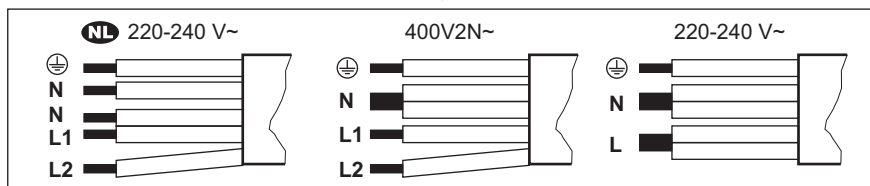
1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte, bruine en blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine, zwarte en blauwe kabeluiteinden.

- Sluit de uiteinden van zwarte en bruine kabels aan.
- Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).
- Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
- Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).

Tweefasige aansluiting

- Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.

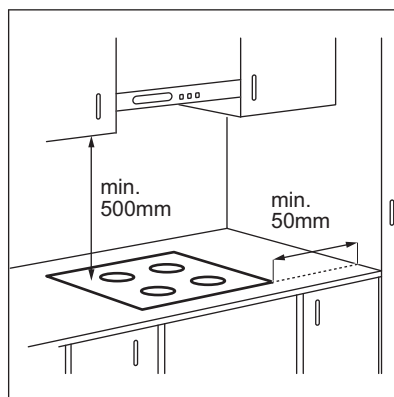
- Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
- Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
- Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



NL 220 - 240 V~	Tweefasige aansluiting: 400 V2N~	Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² of 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² of 3x4 mm ²
⊕ 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	

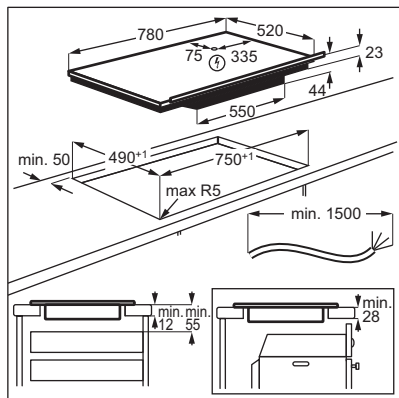
3.4 Montage

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

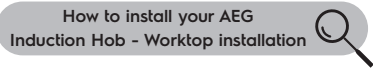


Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de

kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

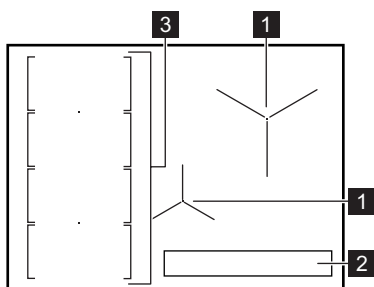


Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.



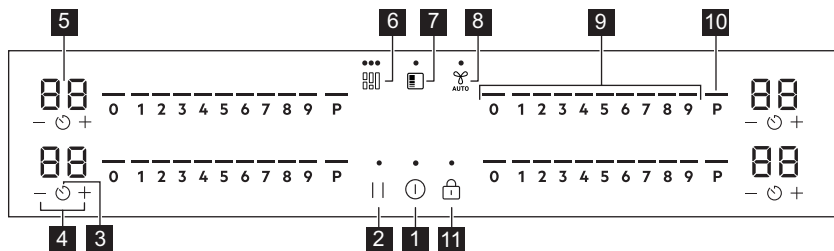
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling van het kookoppervlak














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



4.2 Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tip-toets	Functie	Omschrijving
1 	Aan / Uit	Het apparaat in- en uitschakelen.
2 	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
3 	Timer	De functie instellen.
4 	-	De tijd verlengen of verkorten.
5 	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Om over te schakelen tussen drie modi van de functie.
7 	PowerSlide	De functie in- en uitschakelen.
8 	Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
9 	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.
10 	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
11 	Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.

4.3 Indicielampjes op de display

Indicielampje	Omschrijving
 + cijfer	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!







Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Energiebeperking

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

De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. Open het menu: houd  3 seconden ingedrukt. Houd vervolgens  ingedrukt.
2. Druk  op de timer aan de voorzijde tot  verschijnt.
3. Druk op  op de timer aan de voorkant om het vermogensniveau in te stellen.
4. Druk op  om af te sluiten.

Vermogensniveaus

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

⚠ LET OP!

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

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 In- en uitschakelen

Houd  ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

6.2 Pandetectie

Deze functie geeft de aanwezigheid van kookgerei op de kookplaat aan en schakelt de kookzones uit als er tijdens een kooksessie geen kookgerei wordt gedetecteerd.

Als je kookgerei op een kookzone plaatst voordat je een kookstand selecteert, verschijnt het indicatielampje boven 0 op de regelbalk.

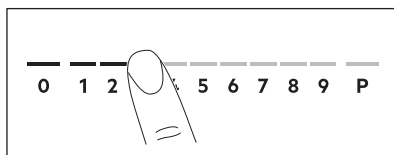
Als je kookgerei uit een geactiveerde kookzone verwijdert en deze tijdelijk opzij zet, gaan de indicatielampjes boven de bijbehorende regelbalk knipperen. Als je het kookgerei niet binnen 120 seconden terugplaatst op de geactiveerde kookzone, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Plaats het kookgerei weer op de kookzones binnen de aangegeven time-out om het koken te hervatten.

6.3 De kookzones gebruiken

Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.

6.4 Warmte-instelling



1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk.

De indicatielampjes boven de regelbalk verschijnen tot het geselecteerde warmteniveau.

2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

6.5 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.




Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak **P** aan.

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

6.6 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

WAARSCHUWING!

 Zolang het indicatielampje zichtbaar is, 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 glaskeramik 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:

 - doorgaan met koken,

 - warm houden,

 - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.




Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.


6.7 Timer opties

Timer met aftelfunctie



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

Stel eerst de warmte-instelling voor de geselecteerde kookzone in en stel daarna de functie in.

1. Druk op . 00 verschijnt op het timerdisplay.
2. Druk op  of op  om de tijd in te stellen (00-99 minuten).

3. Druk op  om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.




Om de tijd te wijzigen: selecteer de kookzone met  en druk op  of .



Om de functie uit te schakelen: selecteer de kookzone met  en druk op . De resterende tijd telt terug tot 00.

De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Schakelt de kookzone uit. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knipperen te stoppen.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De kookstand toont 00.

1. Druk op .
2. Druk op  of  om de tijd in te stellen. De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knipperen te stoppen.

Om de functie uit te schakelen: tik op  en druk op . De resterende tijd telt terug tot 00.

6.8 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. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt (zie het typeplaatje) wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de als eerste gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de overige kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel

tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.

- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de opwarmstand van de geselecteerde kookzone als laatste. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

6.9 Menustructuur




De tabel toont de basismenustructuur.

Gebruikersinstellingen

Symbool	Instellingen	Mogelijke opties
b	Geluid	Aan / Uit (→)
P	Energiebeperking	15 - 73
H	Afzuigkapmodus	0 - 6
E	Alarm / foutgeschiedenis	De lijst met recente alarmen / fouten.

Om gebruikersinstellingen in te voeren: 3 seconden ingedrukt houden . Houd vervolgens  ingedrukt. De instellingen

verschijnen op de timer van de linker kookzones.

Navigeren door het menu: het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de timer aan de achterkant en de waarde verschijnt op de timer aan de voorkant. Om tussen de instellingen te navigeren, druk je op  op de timer aan de voorzijde. Druk op  of  op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.

Om het menu te verlaten: druk op .


OffSound Control

Je kunt de geluiden in / uitschakelen in Menu > Gebruikersinstellingen.



Zie "Menustructuur".

Wanneer de geluiden uit zijn, kun je het geluid nog steeds horen als:

- u  aanraakt,
- de timer gaat uit,
- druk je op een inactief symbool.

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:



- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- je na het inschakelen van de kookplaat geen kookstand of ventilatorsnelheid instelt,
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een signaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- het apparaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna het apparaat wordt uitgeschakeld:


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

7.2 Pauze


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

Als de functie in werking is kunnen  en  worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

1. Om de functie in te schakelen: druk op .

De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

2. Om de functie uit te schakelen, druk op .


De vorige kookstand verschijnt.

7.3 Blokkering

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

Stel eerst de kookstand.

Om de functie in te schakelen: druk op .


Om de functie uit te schakelen: druk nogmaals op .



De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.


7.4 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt onbedoeld gebruik van de kookplaat.



Om de functie te activeren: druk op . Stel geen in. Houd  3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje boven het symbool verschijnt.

Schakel de kookplaat uit met .



Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Het indicatielampje hierboven  brandt.

Om de functie uit te schakelen: druk op .

Stel geen kookstand in. Houd  3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Schakel de kookplaat uit met .

Koken met de functie ingeschakeld: druk op en  druk vervolgens  3 seconden op tot het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met  de - functie, werkt weer.

7.5 Flexibele inductiekookzone

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


FlexiBridge-functie

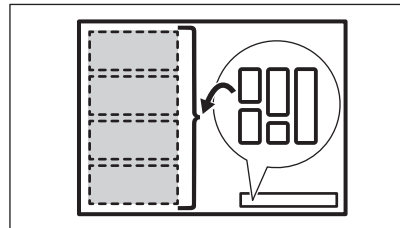
De flexibele inductiekookzone bestaande uit vier secties. De gebieden kunnen worden gecombineerd in twee kookzones met verschillende maten, of in één grote kookzone. U kiest de combinatie van de secties door de modus te kiezen die van toepassing is op de grootte van het kookgerei dat u wilt gebruiken.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



Gebruik de twee regelbalken aan de linkerkant om de warmte-instelling in te stellen.

Schakelen tussen de modi

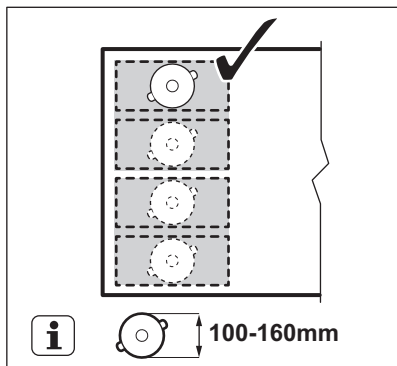
Druk op om tussen de modi te schakelen . De warmte-instellingsniveaus worden behouden.



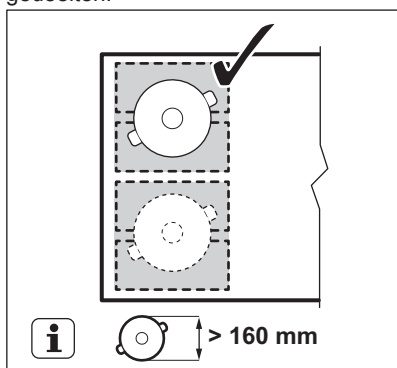
Diameter en positie van het kookgerei

Kies de modus die van toepassing is op de grootte en de vorm van het kookgerei. Het kookgerei moet het gekozen gebied zoveel mogelijk bedekken.

Plaats kookgerei met een bodem kleiner dan 160 mm diameter centraal op een één deel van de kookzone. Je kunt een grillpan gebruiken voor de grote en de Max Bridge modi

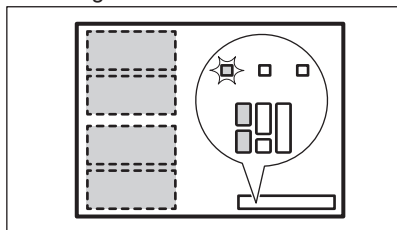


Plaats kookgerei met een bodem groter dan 160 mm diameter centraal tussen twee gedeelten.

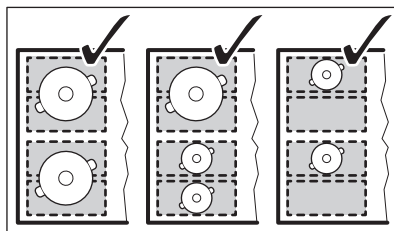


FlexiBridge Standaardmodus

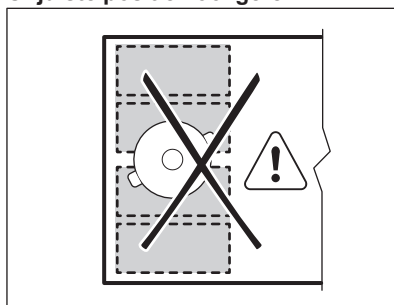
Deze modus wordt standaard geactiveerd wanneer je de functie activeert. Het verbindt de gebieden in twee afzonderlijke kookzones. Je kunt de kookstand voor elk gebied afzonderlijk instellen. Gebruik de twee bedieningsbalken aan de linkerkant.



Juiste positie voor kookgerei:

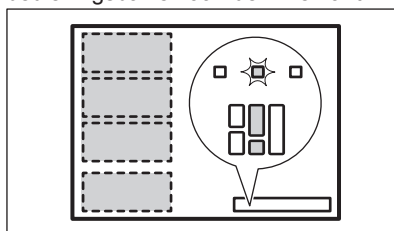


Onjuiste positie kookgerei:



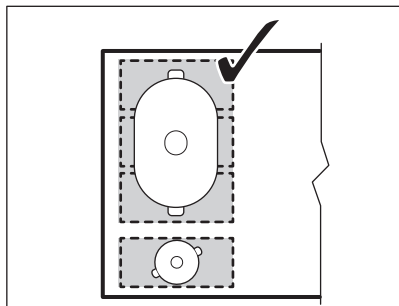
FlexiBridge Big Bridge-modus

Om de modus te activeren, drukt u op tot u de juiste modusindicator ziet . Deze modus verbindt de drie achterste secties in één kookzone. Het voorste gedeelte is niet verbonden en blijft werken als afzonderlijke kookzone. Je kunt de kookstand voor elk gebied afzonderlijk instellen. Gebruik de twee bedieningsbalken aan de linkerkant.

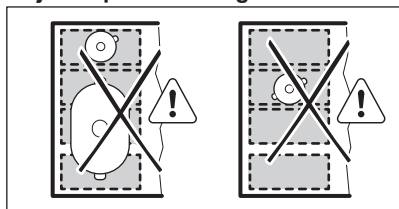


Juiste positie voor kookgerei:



Zorg ervoor dat je het kookgerei op de drie aangesloten secties plaatst. Als je kookgerei gebruikt dat kleiner is dan twee gedeelten, knippert de regelbalk en schakelt de zone na 2 minuten uit.

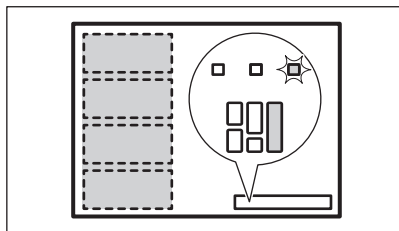


Onjuiste positie kookgerei:



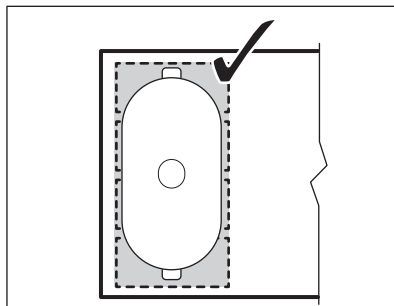
FlexiBridge Max Bridge mode (Maximale overbrugging)

Om de modus te activeren, drukt u op  tot u de juiste modusindicator ziet . Deze modus verbindt alle secties in één kookzone. Gebruik een van de twee regelbalken aan de linkerkant om de warmte-instelling in te stellen.

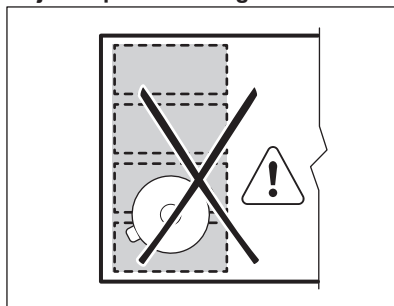


Juiste positie voor kookgerei:

Zorg ervoor dat je het kookgerei op de vier aangesloten secties plaatst. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan drie gedeelten, knippert de regelbalk en schakelt de zone na 2 minuten uit.



Onjuiste positie kookgerei:



PowerSlide

Met deze functie kun je de temperatuur aanpassen door het kookgerei naar een andere positie op de inductiekookzone te verplaatsen.

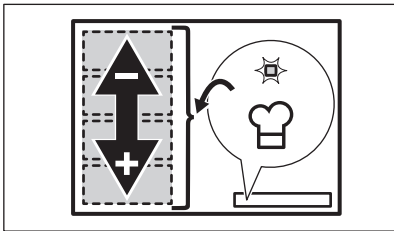
- De functie verdeelt de inductiekookzone in drie zones met verschillende warmte-instellingen. De kookplaat detecteert de positie van het kookgerei en past de kookstand aan die overeenkomt met de positie.
- Je kunt de pan in de voorste, de middelste of de achterste positie zetten. Als je het kookgerei in de voorste positie plaatst, krijg je de hoogste warmte-instelling. Om het te verminderen, verplaatst u het kookgerei naar de middelste of achterste positie.
- Als je de functie voor het eerst activeert, krijg je de volgende standaard warmte-instellingen: 9 voor de voorste positie, 6 voor de middelste positie en 3 voor de achterste positie.
- U kunt de warmte-instelling voor elke positie afzonderlijk wijzigen. De kookplaat


zal jouw instellingen onthouden voor de volgende keer dat je de functie activeert.



- Het display van de kookstand op de bedieningsbalk linksvoor toont de kookstand voor deze functie. **Gebruik de bedieningsstrip linksvoor om de standaard warmte-instelling te wijzigen.** De bedieningsbalk linksachter is uitgeschakeld terwijl de functie in werking is.




Gebruik slechts één pan met een minimale bodemdiameter van 160 mm wanneer u de functie gebruikt.



1. Plaats het juiste kookgerei aan de linkerkant van de kookzone.
2. Houd  ingedrukt om de kookplaat in te schakelen.

Er klinkt een signaal en er verschijnen indicatoren boven  en .

3. Druk op  om de functie te activeren. Er klinkt een signaal en er verschijnen indicatoren boven het symbool.
4. Beweeg het kookgerei naar behoefte heen en weer op de kookzone. Om de positie van het kookgerei te wijzigen, tilt u het op en plaatst u het op een ander deel van het gebied. Schuif het kookgerei niet, omdat dit krassen en verkleuring van het oppervlak kan veroorzaken.

Het warmte-instellingsniveau op de regelbalk wordt automatisch aangepast.

5. Om de standaard warmte-instellingsniveaus te wijzigen, verplaats je het kookgerei naar het gebied dat je als eerste wilt aanpassen.
6. Druk op een van de beschikbare warmte-instellingsniveaus op de bedieningsbalk linksvoor.

De bijgewerkte warmte-instellingsniveaus worden onthouden voor de volgende keer dat je de functie gebruikt.

7. Herhaal zo nodig de procedure voor de overige kookzones.
8. Om de functie uit te schakelen, druk je op



Je kunt ook op 0 drukken op de bedieningsbalk linksvoor.

Er klinkt een signaal en het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Het warmte-instellingsniveau verandert in 0.

Je kunt een timer instellen terwijl PowerSlide in werking is. In dit geval schakelt de timer de kookzones niet uit als de ingestelde tijd is verstreken. De timer beïnvloedt alle drie de kookzones die tegelijkertijd door de functie worden geactiveerd.

7.6 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. Snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van modusinstelling en temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.



Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie uitgeschakeld. Activeer het voordat je de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De functie automatisch bedienen

Om de functie te bedienen, stelt u de automatische modus automatisch in op H1 – H6. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi





	Automatisch lampje	Koken ¹⁾	Bakken ²⁾
H0	Uit	Uit	Uit
H1	Aan	Uit	Uit
H2 3)	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
H3	Aan	Uit	Ventilatorsnelheid 1
H4	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
H5	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 2
H6	Aan	Ventilatorsnelheid 2	Ventilatorsnelheid 3

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

2) De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

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

De automatische modus wijzigen

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk 3 seconden op . Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk 3 seconden op .
4. Druk  een paar keer in tot **H** gaat branden.
5. Druk op  van de timer om een automatische modus te selecteren.







Schakel de automatische modus van de functie uit om de afzuigkap rechtstreeks op het afzuigkappaneel te bedienen.



Als je klaar bent met koken en de kookplaat uitschakelt, werkt de ventilator mogelijk nog even. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat je de ventilator per ongeluk in de komende 30 seconden activeert.

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

Druk hiervoor op  als de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als je op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als je een intensief niveau bereikt en weer op  drukt, stel je de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, druk op .



Schakel de kookplaat uit en weer aan om automatische bediening van de functie te activeren.

Het lampje inschakelen

Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.



Het lampje op de afzuigkap gaat 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

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.
- 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.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.
- 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

Als u het volgende kunt horen:

- 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.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

8.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

8.4 Vereenvoudigde kookgids

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

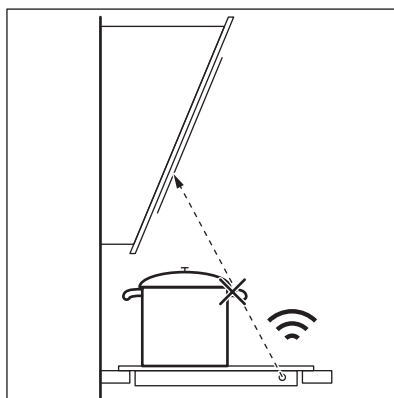
Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
4 - 5	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
4 - 5	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zacht bakken: escalope, kalfschouder, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
7 - 8	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
9	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
P	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.		

8.5 Praktische tips voor Hob®Hood

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 is alleen bedoeld ter illustratie.





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, watteringen, 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.

10. PROBLEEMOPLOSSING






WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Wat moet je 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.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzekeer 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.	Zie "Pause".
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
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 electricien.
Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones.	De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct.	Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'.
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 ① geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Hob [®] Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.	Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 inductiekookruimte'.
	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. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.
Het indicatielampje boven het symbool  gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Zie "Kinderbeveiliging" en "Blokkring".
De bedieningsbalk knippert.	Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. 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.
	FlexiBridge (Flexible 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 inductiekookruimte'.
	PowerSlide is in werking. Er worden twee pannen op de flexibele inductiekookzone geplaatst of het kookgerei dekt meer dan één kookzone die door de functie wordt geactiveerd.	Gebruik slechts één pan. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.
De buitenste ring wordt niet ingeschakeld.	De diameter van de bodem van de pan is te klein.	Gebruik een pan met een grotere bodemdiameter.
 en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.

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. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de

kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

11. TECHNISCHE GEGEVENS

11.1 Typeplaatje

Model NII84R00FB
Type 62 D4A 08 AA
Inductie 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 048 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW



11.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Midden voor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	10 / 10 / 10	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
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 optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter die niet groter is dan vermeld in de tabel.

12. ENERGIEZUINIGHEID

12.1 Productinformatie

Modelnummer	NII84R00FB	
Type kookplaat	Inbouw kookplaat	
Aantal kookzones	2	
Aantal kookgebieden	1	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Midden voor	14.5 cm
	Rechtsachter	32.0 cm
Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied	Links	L 45.8 cm W 21.4 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Midden voor	187.5 Wh/kg
	Rechtsachter	183.3 Wh/kg

Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking)	Links	182.6 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		183.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van prestaties.


De energiemetingen betreffende het kookgebied worden geïdentificeerd door de markeringen van de respectievelijke kookzones.

12.2 Energiebesparende

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.

13. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	49
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	51
3. INSTALLATION.....	53
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	56
5. BEFORE FIRST USE.....	57
6. DAILY USE.....	57
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	60
8. HINTS AND TIPS.....	65
9. CARE AND CLEANING.....	67
10. TROUBLESHOOTING.....	68
11. TECHNICAL DATA.....	70
12. ENERGY EFFICIENCY.....	70
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	71

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. 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 a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. 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.

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 has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical 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 oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very 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 that are wet 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.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Service

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

2.6 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number

3.2 Built-in hobs

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

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.

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

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

⚠ CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

⚠ CAUTION!

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

⚠ CAUTION!

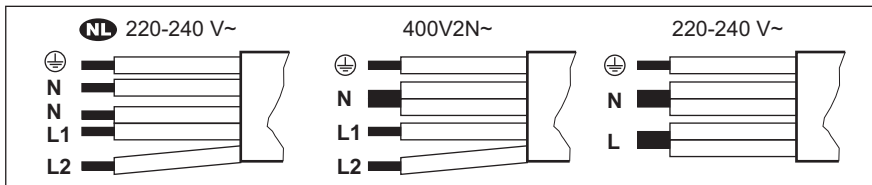
Do not connect the cable without cable end sleeve.

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

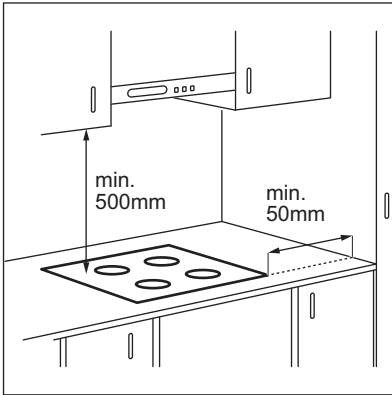
1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).



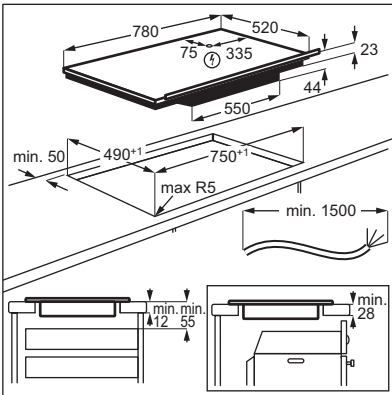
NL 220 - 240 V~	Two-phase connection: 400 V2N~	One-phase connection: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²
Green - yellow	Green - yellow	Green - yellow
N Blue and blue	N Blue and blue	N Blue and blue
L1 Black	L1 Black	L Black and brown
L2 Brown	L2 Brown	

3.4 Assembly

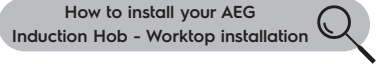
If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



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

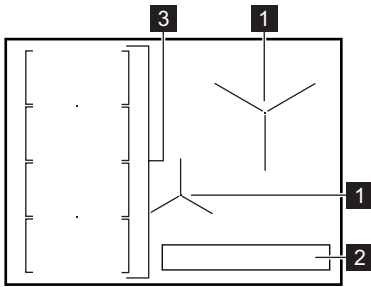


Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



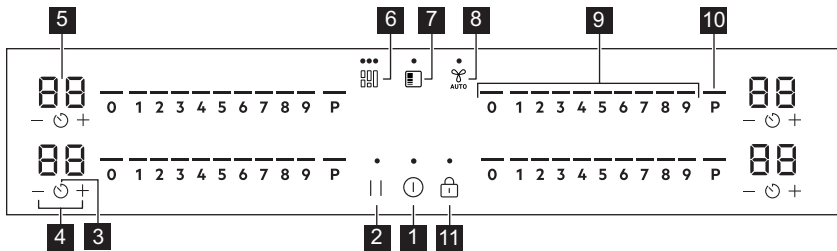
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout





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

4.2 Control panel layout





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

Sensor field	Function	Description
1 ①	On / Off	To activate and deactivate the appliance.
2	Pause	To activate and deactivate the function.
3 ⌚	Timer	To set the function.
4 + / -	-	To increase or decrease the time.
5 -	Timer display	To show the time in minutes.
6 ☰	FlexiBridge (Flexible Bridge)	To switch between three modes of the function.
7 📄	PowerSlide	To activate and deactivate the function.

Sensor field	Function	Description
8 	Hob ² Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
9 -	Control bar	To set a heat setting.
10 P	PowerBoost	To activate the function.
11 	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.

4.3 Display indicators

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

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!






Refer to Safety chapters.

5.1 Power limitation

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

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

To decrease or increase the power level:

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

4. Press  to exit.

Power levels

Refer to “Technical data” chapter.

CAUTION!

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


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

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

6.2 Pot detection

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

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

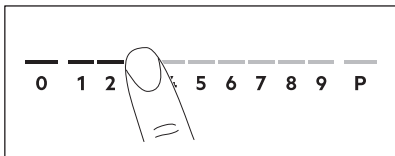
If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

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

6.3 Using the cooking zones

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

6.4 Heat setting



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

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

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

6.5 PowerBoost

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




Refer to "Technical data" chapter.

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

To deactivate the function: change the heat setting.

6.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

⚠ WARNING!

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

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

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

 - continue cooking,

 - keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:

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


The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.7 Timer options

Count Down Timer

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

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

1. Press . 00 appears on the timer display.

- Press **+** or **-** to set the time (00-99 minutes).
- Press **⏸** to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.

To change the time: select the cooking zone with **⏸** and press **+** or **-**.

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

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

Minute Minder

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

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

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

6.8 Power management

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

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.

- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

6.9 Menu structure

The table shows the basic menu structure.

User settings

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

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

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

To exit the menu: press **⏸**.

OffSound Control

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



Refer to "Menu structure".

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

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

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:



- all of the cooking zones are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

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



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

7.2 Pause

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

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

The function does not stop the timer functions.

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

7.3 Lock

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

Set the heat setting first.

To activate the function: press .




To deactivate the function: press  again.




The function deactivates as you deactivate the hob.




7.4 Child Safety Device




This function prevents an accidental operation of the hob.

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



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

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

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

7.5 Flexible induction cooking area



Refer to Safety chapters.

FlexiBridge function

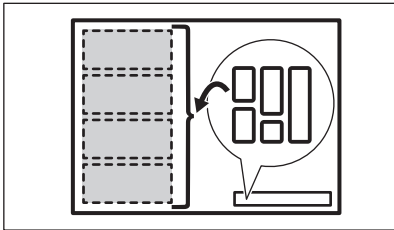
The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area. You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes: Standard, Big Bridge, and Max Bridge.



To set the heat setting use the two control bars on the left side.

Switching between the modes

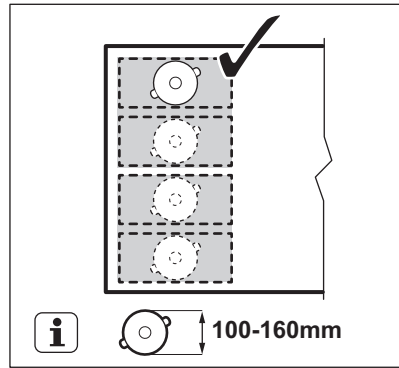
To switch between the modes press . The heat setting levels will be kept.



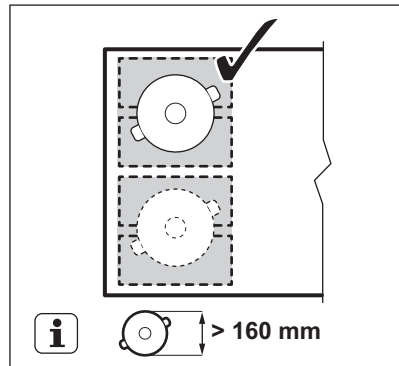
Diameter and position of the cookware

Choose the mode applicable to the size and the shape of the cookware. The cookware should cover the selected area as much as possible.

Place the cookware with the bottom diameter smaller than 160 mm centrally on a single section. You can use a roaster pan for the Big Bridge and the Max Bridge modes.

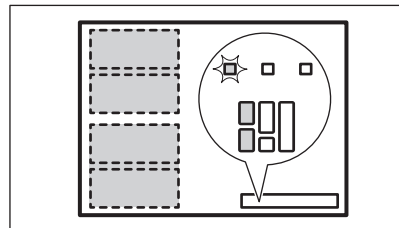


Place the cookware with the bottom diameter larger than 160 mm centrally between two sections.

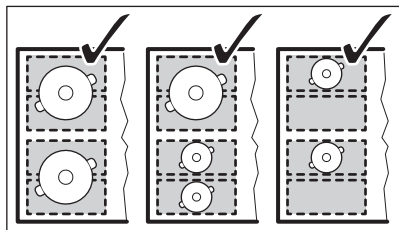


FlexiBridge Standard mode

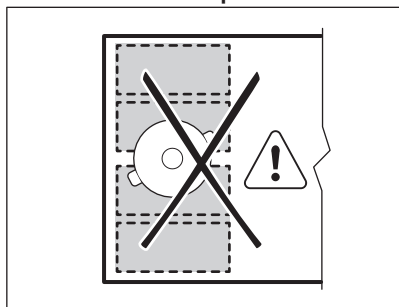
This mode is activated by default when you activate the function. It connects the sections into two separate cooking areas. You can set the heat setting for each area separately. Use the two control bars on the left side.





Correct cookware position:

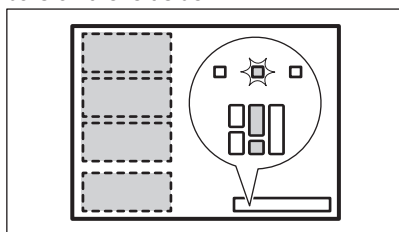


Incorrect cookware position:



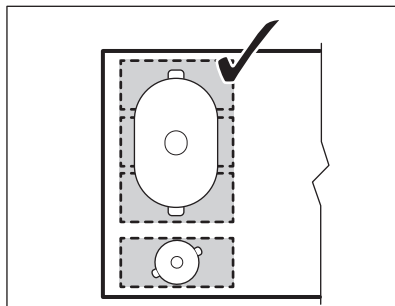
FlexiBridge Big Bridge mode

To activate the mode press  until you see the correct mode indicator . This mode connects the three rear sections into one cooking area. The front section is not connected and operates as a separate cooking zone. You can set the heat setting for each area separately. Use the two control bars on the left side.

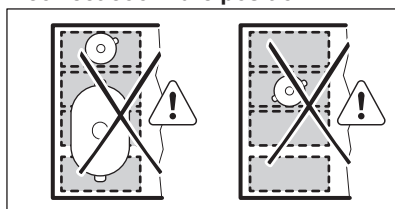


Correct cookware position:



Make sure to place the cookware on the three connected sections. If you use cookware smaller than two sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone deactivates.

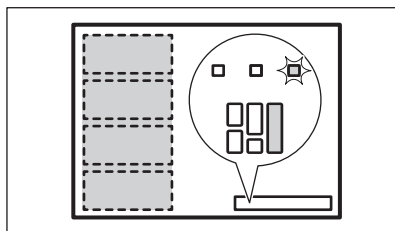


Incorrect cookware position:



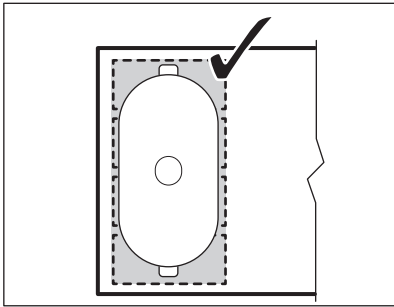
FlexiBridge Max Bridge mode

To activate the mode press  until you see the correct mode indicator . This mode connects all sections into one cooking area. To set the heat setting use any of the two control bars on the left side.

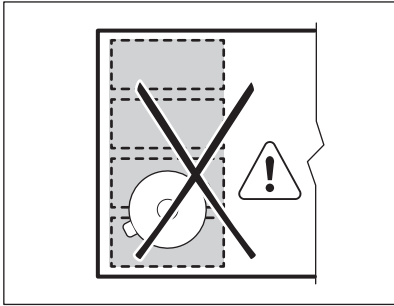


Correct cookware position:

Make sure to place the cookware on the four connected sections. If you use cookware smaller than three sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone switches off.



Incorrect cookware position:



PowerSlide

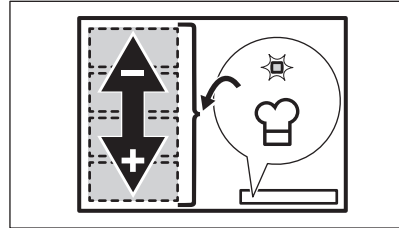
This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking area.

- The function divides the induction cooking area into three areas with different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjusts the heat setting corresponding with the position.
- You can place the cookware in the front, middle or rear position. If you place the cookware in the front you get the highest heat setting. To decrease it, move the cookware to middle or rear position.
- When you activate the function for the first time you will get the following default heat settings: 9 for the front position, 6 for the middle position and 3 for the rear position.
- You can change the heat settings for each position separately. The hob will remember your heat settings next time you activate the function.
- The heat setting display of the left front control bar shows the heat setting for this

function. **To change the heat setting use the left front control bar only.** The left rear control bar is deactivated while the function operates.



Use only one pot with a minimum bottom diameter of 160 mm when you operate the function.



1. Place the correct cookware on the left front side of the cooking area.
2. Press and hold to activate the hob. A signal sounds and indicators above and appear.

3. Press to activate the function.

A signal sounds and an indicator above the symbol appears.

4. Move the cookware back and forth on the cooking area as needed. To change the position of the cookware lift it up and place it on a different part of the area. Do not slide the cookware as it may cause scratches and discolouration of the surface.

The heat setting level on the control bar adjusts automatically.

5. To change the default heat setting levels, move the cookware to the area you want to adjust first.
6. Press any of the available heat setting levels on the left front control bar.

The updated heat setting levels will be remembered for the next time you use the function.

7. Repeat the procedure for the remaining cooking areas, if needed.
8. To deactivate the function, press . You can also press 0 on the left front control bar.

A signal sounds and the indicator above the symbol disappears. The heat setting level changes to 0.

You can set a timer while PowerSlide operates. In this case the timer does not deactivate the cooking zones when the set time runs out. The timer affects all three cooking areas activated by the function at the same time.

7.6 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

Operating the function automatically

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

Automatic modes

	Automatic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 3)	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2

	Automatic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

- 1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
- 2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
- 3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press for 3 seconds.
4. Press a few times until **H** comes on.
5. Press of the timer to select an automatic mode.



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



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

Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

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



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



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

Activating the light

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

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.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

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

Cookware is suitable for an induction hob if:

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

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- 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

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle 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.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer

sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

8.4 Simplified cooking guide

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

is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

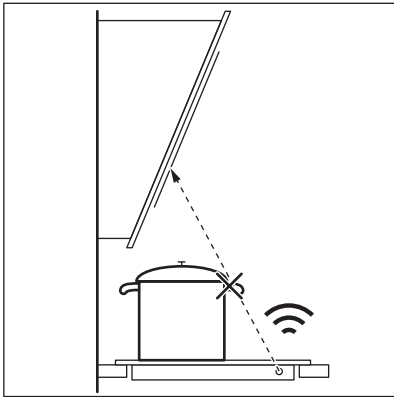
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes,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

8.5 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.



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  AUTO.

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.




10. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy	
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.	
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.	
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.	
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.	
	Pause operates.	Refer to "Pause".	
You can hear a constant beep noise.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.	
	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.	
	You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
	An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
	The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.	
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.	
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.	
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.	

Problem	Possible cause	Remedy
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
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. Refer to "Flexible induction cooking area".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	FlexiBridge (Flexible 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".
	PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area or the cookware covers more than one cooking area activated by the function.	Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area".
The outer ring is not activated.	The diameter of the bottom of the cookware is too small.	Use cookware with a bigger bottom diameter.
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

10.2 If you cannot find a solution...


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

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

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model NII84R00FB
Typ 62 D4A 08 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 048 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW


11.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Middle front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	10 / 10 / 10	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
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 cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Information

Model identification	NII84R00FB	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	2	
Number of cooking areas	1	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle front Right rear	14.5 cm 32.0 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 front Right rear	187.5 Wh/kg 183.3 Wh/kg

Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	182.6 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		183.7 Wh/kg

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


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


12.2 Energy saving

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

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

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	72
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	74
3. ASENNUS.....	76
4. TUOTEKUVAUS.....	78
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	80
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	80
7. LISÄTOIMINNOT.....	82
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	88
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	90
10. VIANMÄÄRITYS.....	91
11. TEKNISET TIEDOT.....	93
12. ENERGIA TEHOKKUUS.....	93
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	94

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

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

- Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarokkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
- Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikon säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

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

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

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

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

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

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

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

2.5 Huolto

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

2.6 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

3.3 Virtajohto

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

⚠ VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

⚠ HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

⚠ HUOMIO!

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

⚠ HUOMIO!

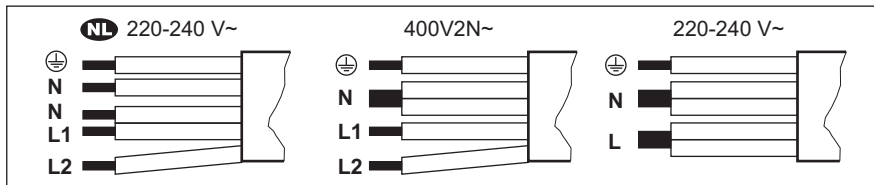
Kaapelia ei saa liittää, jos sen päässä ei ole holkkia.

Yksivaiheinen liitäntä

1. Irrota johtimen holkki mustasta, ruskeasta ja sinisestä johdosta.
2. Irrota osa eristeestä ruskean, mustan ja sinisen johdon päästä.
3. Liitä mustan ja ruskean johdon päät.
4. Kiinnitä uusi johtimen holkki jaetun johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).
5. Liitä kahden sinisen johdon päät.
6. Kiinnitä uusi johtimen holkki jaetun johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).

Kaksivaiheinen liitäntä

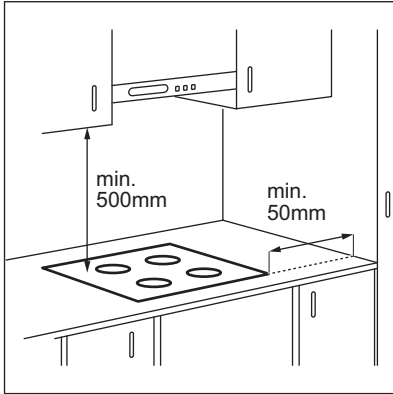
1. Irrota kaapeli ja holkki sinisistä johdoista.
2. Irrota osa eristeestä sinisten johtojen päästä.
3. Liitä kahden sinisen johdon päät.
4. Kiinnitä uusi johtimen holkki jaetun johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).



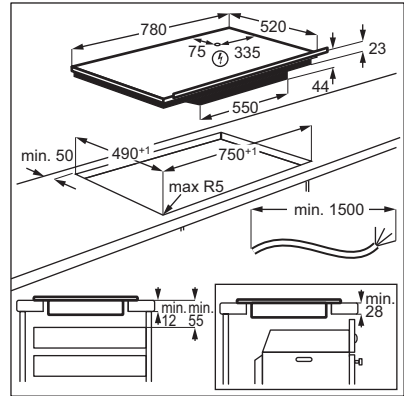
NL 220 - 240 V~	Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~	Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² tai 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² tai 3 x 4 mm ²
Vihreä/keltainen	Vihreä/keltainen	Vihreä/keltainen
N Sininen ja sininen	N Sininen ja sininen	N Sininen ja sininen
L1 Musta	L1 Musta	L Musta ja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

3.4 Kokaminen

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



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



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



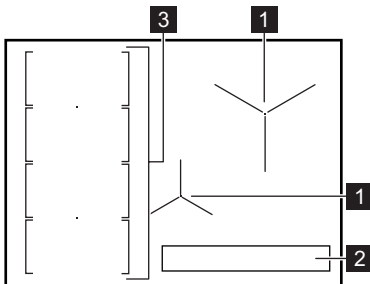
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



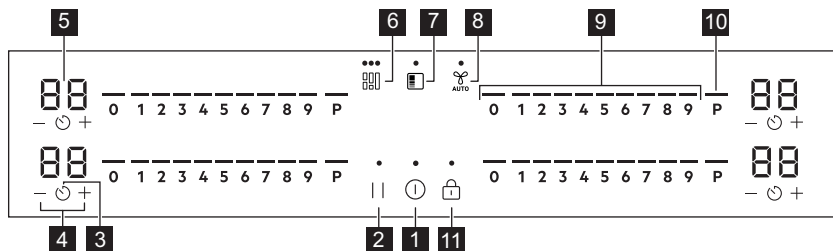
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely



- 1 Induktiokaittoalue
- 2 Käyttöpaneeli
- 3 Joustava induktiokeittotalue koostuu neljästä osiosta

4.2 Ohjauspaneelin asettelu



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

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	Päällä / Pois päältä	Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	Ajastin	Toiminnon asettaminen.
4	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
5	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
6	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Toimintatilan valitseminen kolmesta vaihtoehdosta.
7	PowerSlide	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
8	Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9	Ohjauspalkki	Tehotason säätäminen.
10	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
11	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.

4.3 Näytön merkkivalot

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

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!







Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Tehonrajoitus

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

Keittotaso on asetettu oletusarvoisesti suurimmalle mahdolliselle tehotasolle.

Tehotasoa voidaan laskea ja nostaa seuraavasti:

1. Siirry valikkoon: paina ja pidä alhaalla painiketta  3 sekunnin ajan. Paina sen jälkeen ja pidä alhaalla .
2. Paina  etuosan ajastimesta, kunnes esiin tulee .
3. Aseta tehotaso painamalla ajastimen painiketta  / .

4. Paina  poistuaksesi.

Tehotasot

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.


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

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kytkeä toimintaan ja pois toiminnasta

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

6.2 Keittoastian havaitseminen

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

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

Jos käyttöön kytketyltä keittoalueelta poistetaan keittoastia ja se asetetaan sivuun

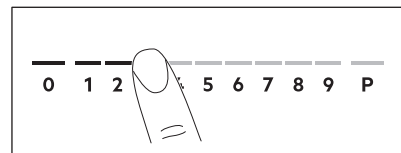
tilapäisesti, vastaavan säätöpalkin yläpuolella olevat merkkivalot alkavat vilkkua. Jos päälle kytkettyneelle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa 120 sekunnin kuluessa, keittoalue kytketty automaattisesti pois käytöstä.

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

6.3 Keittoalueiden käyttäminen

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

6.4 Tehoasetus



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

6.5 PowerBoost

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



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

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

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.6 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

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

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

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

- jatka kypsennystä,
- lämpimänä pito,
- jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.7 Ajastinvalinnat

Ajanlaskuajastin

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

Aseta valitun keittoalueen tehotaso ja sitten toiminto.

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

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

Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

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

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

Hälytinajastin

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

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

Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

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

6.8 Tehonhallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon,

tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyyppikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.
- Ensimmäiseksi valitun keittoalueen kuumennusasetus on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jaetaan muiden keittoalueiden kesken valintajärjestyksessä.
- Jos keittoalueen tehoa on alennettu, käyttöpaneeli vilkkuu ja siinä näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.
- Odota, kunnes näyttö lakkaa vilkkumasta tai pienennä viimeksi valitun keittoalueen tehotasoa. Keittoalueet jatkavat toimintaansa alennetulla kuumennusasetuksella. Muuta keittoalueiden lämpöasetuksia tarvittaessa käsin.



6.9 Valikkorakenne




Taulukossa on esitetty valikon perusrakenne.

Käyttäjäasetukset

Merkki	Asetus	Mahdolliset lisätoiminnot
b	Ääni	Päällä / Pois päältä (–)
P	Tehonrajoitus	15 - 73
H	Liesituuletintila	0 - 6

Merkki	Asetus	Mahdolliset lisätoiminnot
E	Hälytys-/virrehistoria	Viimeisimpien hälytysten/virheiden luettelo.

Käyttäjäasetuksiin siirtäminen: paina ja pidä alhaalla painiketta  3 sekunnin ajan. Paina sen jälkeen ja pidä alhaalla . Asetukset näkyvät vasemmanpuoleisten keittoalueiden ajastimessa.

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

Valikosta poistutaan painamalla .


OffSound Control

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



Katso lisätietoja kohdasta "Valikkorakenne".

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

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

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

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

- käyttöpaneelin päälle on roiskunut tai sen päälle on asetettu jotain (pannu, liina jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdistapaneeli.
- laite kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin). Anna

keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.



- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois käytöstä.

Tehoasetuksen ja laitteen käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:


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

7.2 Tauko


Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

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

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

Tehotaso laskee arvoon 1.


2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

7.3 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason.

Määritä ensin lämpöasetus.

Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

Kytke toiminto pois päältä painamalla uudelleen .






Toiminto kytkeytyy pois käytöstä, kun keittotaso kytketään pois käytöstä.


7.4 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason.




Toiminnon voi aktivoida seuraavasti: paina

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






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

Toiminnon voi poistaa käytöstä

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

Kypsentäminen, kun toiminto on

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

7.5 Joustava induktiokeittoalue



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.


FlexiBridge-toiminto

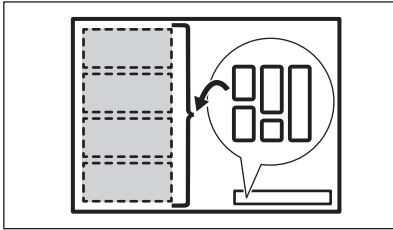
Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osasta. Osat voidaan yhdistää kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Voit valita osioiden yhdistelmän valitsemalla käyttämällesi keittoastialle sopivan tilan. Tiloja on kolme: Standard, Big Bridge ja Max Bridge.



Aseta tehotaso kahdella vasemmalla puolella olevalla säätöpalkilla.

Tilojen vaihtaminen

Tiloja voi vaihtaa painamalla . Tehotason asetustasot eivät muutu.

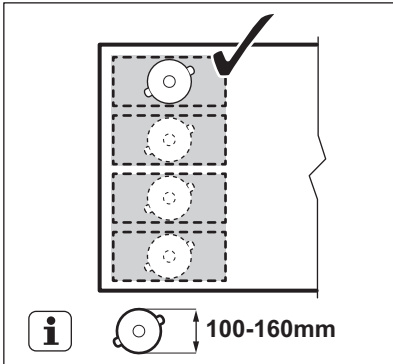


Keittoastian halkaisija ja sijainti

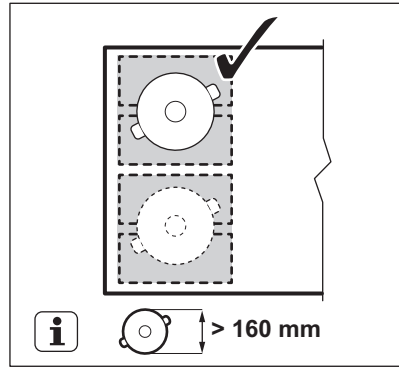
Valitse keittoastian koolle ja muodolle sopiva tila. Keittoastian kuuluu peittää valittu alue mahdollisimman kattavasti.

Aseta keittoastiat, joiden pohjan halkaisija on alle 160 mm, yhden osion keskelle.

Paistopataa voidaan käyttää Big Bridge- ja Max Bridge -tiloissa.

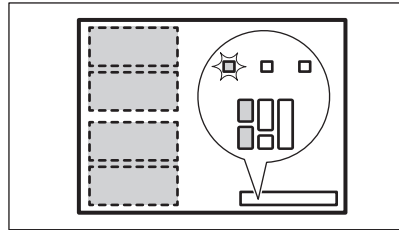


Aseta keittoastiat, joiden pohjan halkaisija on yli 160 mm, kahden osion väliin keskelle.

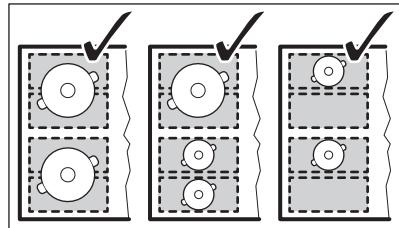


FlexiBridge Standarditila

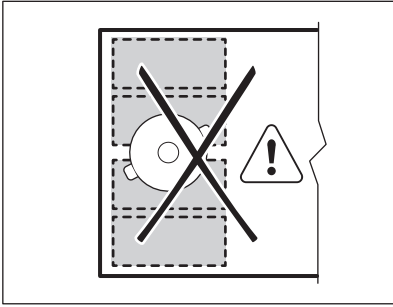
Tämä tila aktivoituu oletusarvoisesti, kun toiminto aktivoidaan. Se yhdistää osiot kahdeksi erilliseksi keittoalueeksi. Kunkin keittoalueen tehotaso voidaan asettaa erikseen. Käytä kahta vasemmalla olevaa säätöpalkkia.





Virheelliset keittoastioiden asennot:

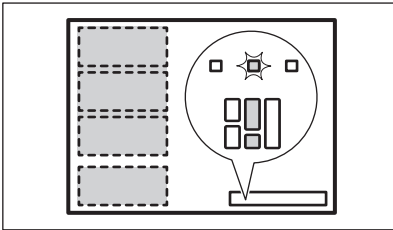


Virheellinen keittoastian asento:



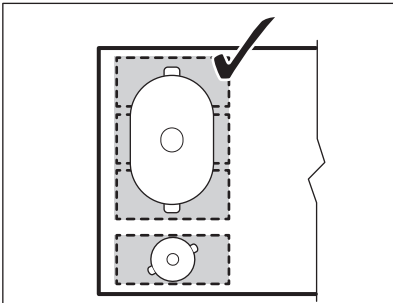
FlexiBridge Big Bridge -tila

Kytke tila painamalla painiketta , kunnes näytössä näkyy oikean tilan merkkivalo . Tämä tila yhdistää kolme taimitaista aluetta yhdeksi keittoalueeksi. Etuosiota ei ole yhdistetty ja se toimii erillisenä keittoalueena. Kunkin keittoalueen tehotaso voidaan asettaa erikseen. Käytä kahta vasemmalla olevaa säätöpalkkia.

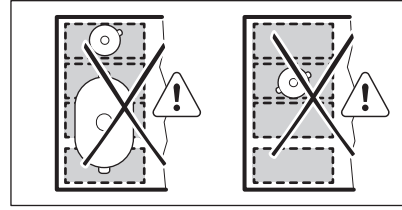


Virheellinen keittoastioiden asento:



Varmista, että asetat keittoastian kolmelle keskenään yhteydessä olevalle osiolla. Jos käytät keittoastioita, jotka ovat kahta osiota pienempiä, säätöpalkki vilkkuu ja alue kytkeytyy pois käytöstä kahden minuutin kuluttua.

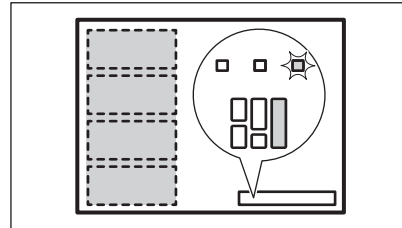


Virheellinen keittoastian asento:



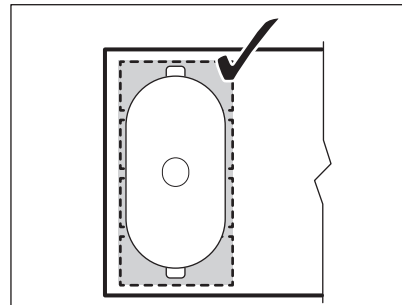
FlexiBridge Max Bridge -tila

Kytke tila painamalla painiketta , kunnes näytössä näkyy oikean tilan merkkivalo . Tämä tila yhdistää kaikki alueet yhdeksi keittoalueeksi. Aseta tehotaso millä tahansa kahdella vasemmalla puolella olevalla säätöpalkilla.

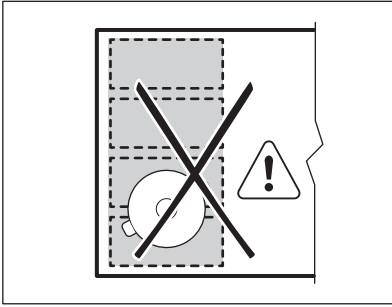


Virheellinen keittoastioiden asento:

Varmista, että asetat keittoastian neljälle keskenään yhteydessä olevalle osiolla. Jos käytät keittoastioita, jotka ovat kolmea osiota pienempiä, säätöpalkki vilkkuu ja alue sammuu kahden minuutin kuluttua.



Virheellinen keittoastian asento:



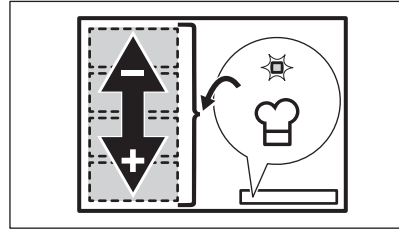
PowerSlide

Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiselle keittoalueelle.

- Toiminto jakaa induktiokeittoalueen kolmeen tehotasoltaan erilaiseen alueeseen. Keittotaso havaitsee keittoastian sijainnin ja säätää tehotason sijainnin mukaan.
- Voit asettaa keittoastian etuosaan, keskelle tai takaosaan. Jos keittoastia asetetaan etuosaan, tehotaso on suurin mahdollinen. Voit laskea tehotasoa siirtämällä keittoastian keski- tai taka-asentoon.
- Kun toimintoa käytetään ensimmäistä kertaa, oletusarvoiset tehoasetukset ovat seuraavat: tehotaso 9 aktivoituu etuosaan, 6 keskelle ja 3 takaosaan.
- Voit muuttaa kunkin asennon tehotasoa erikseen. Keittotaso muistaa asetukset seuraavalla toiminnon käyttökerralla.
- Vasemmanpuoleisen säätöpalkin tehoasetusnäytössä näkyy tämän toiminnon tehoasetus. **Tehotasoa voi säätää vain vasemmalla etusäätöpalkilla.** Vasemmanpuoleinen takasäätöpalkki kytkeytyy pois käytöstä, kun toiminto on käytössä.



Käytä toiminnon aikana ainoastaan yhtä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on vähintään 160 mm.



1. Aseta oikeanlainen keittoastia keittoalueen vasemmalle etupuolelle.
2. Kytke keittotaso toimintaan painamalla pitkäään painiketta ①.

Äänimerkki kuuluu, ja painikkeiden ① ja ② yläpuolelle syttyy merkkivalot.

3. Toiminto otetaan käyttöön painamalla painiketta ③.

Äänimerkki kuuluu ja symbolin yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.

4. Siirrä keittoastiaa keittoalueella tarvittaessa edestakaisin. Voit muuttaa keittoastian paikkaa nostamalla sitä ylöspäin ja asettamalla sen eri kohtaan alueella. Älä liu'uta keittoastiaa, sillä se voi aiheuttaa naarmuja ja pinnan värimuutoksia.

Säätöpalkin tehoasetustaso säätyy automaattisesti.

5. Oletustehoasetustasoja voi muuttaa siirtämällä keittoastiaa alueelle, jota ensimmäiseksi halutaan säätää.
6. Paina mitä tahansa vasemmanpuoleisen etusäätöpalkin tehoasetustasoja. Päivitetty tehoasetustaso muistetaan seuraavalla kerralla, kun toimintoa käytetään.
7. Toista toimenpiteet tarvittaessa muiden keittoalueiden kohdalla.
8. Toiminnon voi poistaa käytöstä painamalla ④. Voit myös painaa vasemman etusäätöpalkin numeropainiketta 0.

Äänimerkki kuuluu, ja symbolin yläpuolella oleva merkkivalo sammuu.

Tehoasetustasoksi muuttuu 0.

Ajastimen voi asettaa, kun PowerSlide on toiminnassa. Siinä tapauksessa ajastin ei poista käytöstä keittoalueita, kun asetettu aika on kulunut umpeen. Ajastin vaikuttaa kaikkiin kolmeen keittoalueeseen, jotka toiminto on käynnistänyt samanaikaisesti.

7.6 Hob²Hood

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



Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on alun perin pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon automaattinen käyttö

Toiminnon käyttämiseksi automaattisesti aseta automaattitilaksi H1 – H6. Keittotasoa on alun perin asetettu arvoon H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käytettäessä. Keittotasoa tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Automaattitilat

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

	Auto- maatti- nen valo	Kiehutta- minen ¹⁾	Rasvassa paistami- nen ²⁾
H6	Päälle	Puhallinno- peus 2	Puhallinno- peus 3

- 1) Keittotasoa tunnistaa kiehattamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 2) Keittotasoa tunnistaa rasvassa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 3) Tämä tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke keittotasoa pois päältä.
2. Paina 3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.
3. Paina 3 sekuntia.
4. Paina muutaman kerran, kunnes H syttyy.
5. Painamalla ajastimen painiketta voit valita automaattitilan.



Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.




Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja kytkenyt keittotason pois päältä, puhallin saattaa toimia vielä jonkin aikaa. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, eikä puhallinta voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

Puhaltimen nopeuden säätö käsin

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin

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

Käynnistä puhallin uudelleen päälle nopeudella 1 painamalla painiketta .



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

Valon kytkeminen päälle

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket

keittotason päälle. Aseta tällöin automaattitilaksi H1 – H6.



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

8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

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

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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

Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset tiedot" -osiossa mainittuun suuruisiin keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta "Tekniset tiedot".

8.2 Äännet käytön aikana

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysäntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.

Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä.

8.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

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

8.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen.

Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskusalueella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissotet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppoaistettut ranskalaiset.		
P	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.		

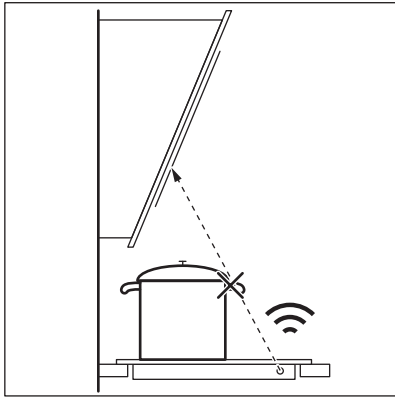
8.5 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.


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

Alla oleva kuva liesituulettimesta on vain viitteelliseen tarkoitukseen.



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

Liesituulettimia, joissa on Hob²Hood -toiminto

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

9. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Yleistietoa

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

VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.



Joustavan induktiokeittotason painanta voi likaantua tai muuttaa väriä keittoastian liikuttelun seurauksena. Voit puhdistaa alueen kuvatulla tavalla.

9.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotason. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkkaat, vesirenkkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso puhdistuksen jälkeen kuivaksi pehmeällä liinalla.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.




10. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et asettanut tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 60 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko käytössä.	Katso kohta "Tauko".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa.	Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettömästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen muiden keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta".
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytketty pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikeeseen.
Hob ² Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Hallintapaneeli on kuuma koskettaessa.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle hallintapaneelia.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Joustava induktiokeittoalue ei kuumenna keittoastiaa.	Keittoastia on virheellisessä asennossa joustavalla induktiokeittoalueella.	Aseta keittoastia oikeaan asentoon joustavalla induktiokeittoalueella. Keittoastian asento riippuu valitusta toiminnasta tai toimintatilasta. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
	Keittoastian pohjan halkaisija ei sovellu valitulle toiminnolle tai toimintatilalle.	Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija sopii käytössä olevaan toimintoon tai toimintatilaan. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
Kuvakkeen  yläpuolella oleva merkivalo syttyy.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Lapsilukko" ja "Painikelukitus".
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) on kytketty päälle. Keittoastia ei peitä yhtä tai useampaa käynnissä olevan toimintatilan osiota.	Aseta keittoastia käytössä olevan toimintatilan osioiden oikealle määrälle tai vaihda toimintatila. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
	PowerSlide on kytketty päälle. Joustavalle induktiokeittoalueelle asetetaan kaksi kattilaa tai keittoastia peittää vähintään kaksi toiminnon käyttöön kytkemää keittoaluetta.	Käytä vain yhtä kattilaa. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
Ulompaa lämpöaluetta ei ole kytketty päälle.	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni.	Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on suurempi.
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

10.2 Jos ratkaisua ei löydy...

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

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

11. TEKNISET TIEDOT

11.1 Arvokilpi

Malli: NII84R00FB
Tyyppi: 62 D4A 08 AA
Induktio 7.35 kW
Sarjanro

AEG

PNC 949 598 048 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistettu: Saksassa
7.35 kW



11.2 Keittoaluemäärytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Keskimmäinen edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikea takana	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	10 / 10 / 10	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
Joustava induktio-keittoalue	2300	3200	10	vähintään 105

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

12. ENERGIATEHOKKUUS

12.1 Tuotetiedot

Mallin tunniste	NII84R00FB	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	2	
Keittoalueiden lukumäärä	1	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Keskimmäinen edessä Oikea takana	14.5 cm 32.0 cm
Keittoalueen pituus (P) ja leveys (L)	Vasen	P 45.8 cm L 21.4 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Keskimmäinen edessä Oikea takana	187.5 Wh/kg 183.3 Wh/kg

Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	182.6 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		183.7 Wh/kg

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

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.


12.2 Energiaa säästävä


Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

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

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	95
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	98
3. INSTALLATION.....	100
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	102
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	103
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	104
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	106
8. CONSEILS.....	112
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	115
10. DÉPANNAGE.....	115
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	118
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	118
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	119

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.
- 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'utilisateur 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 unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme 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. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. 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. CONSIGNES 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.
- Installez 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.

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.
- Éteignez 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 plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- 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 très 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.
- 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 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.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil avec 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.

2.5 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.

2.6 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 de l'alimentation électrique.
- 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 : H05V2V2-F qui supporte 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

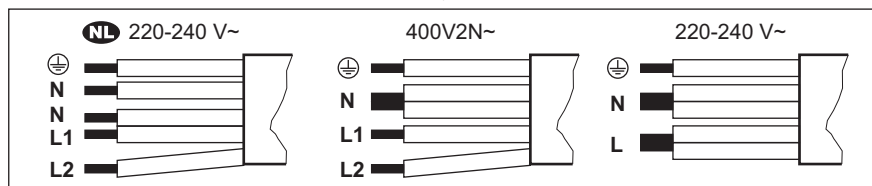
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.

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).

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).

Raccordement biphasé

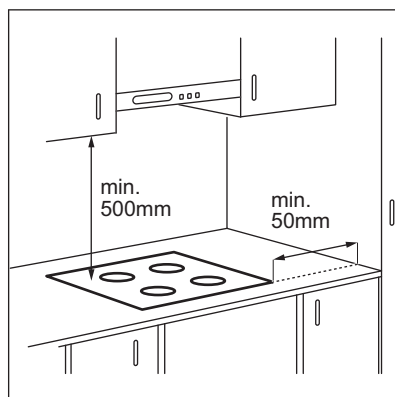
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.



NL 220 - 240 V~	Raccordement biphasé: 400 V2N~	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 3 x 4 mm ²
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	

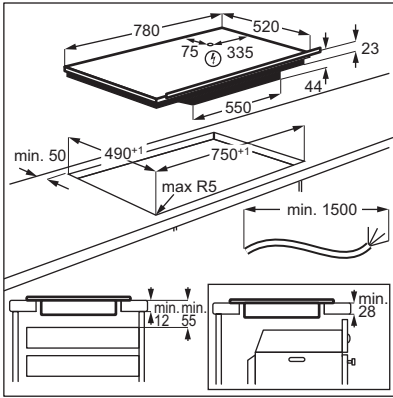
3.4 Assemblage

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.



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.

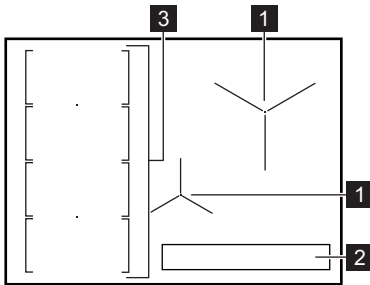


How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation



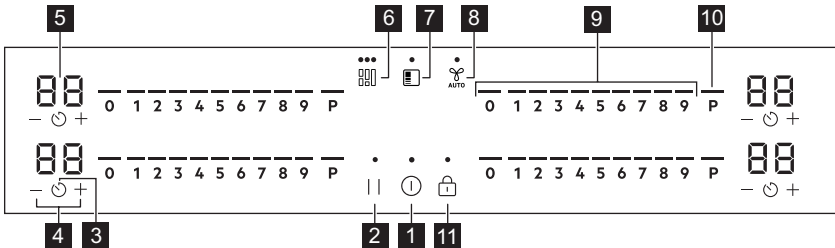
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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



4.2 Configuration du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive	Fonction	Description
1 	En fonctionnement / A l'arrêt	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2 	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
3 	Minuteur	Pour régler la fonction.
4 	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5 	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Pour parcourir les trois modes de la fonction.
7 	PowerSlide	Pour activer et désactiver la fonction.
8 	Hob ² Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
9 	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
10 	PowerBoost	Pour activer la fonction.
11 	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

4.3 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!







Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que  apparaisse.
3. Appuyez sur  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur  pour quitter.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

- P73 — 7 350 W

- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche ① enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

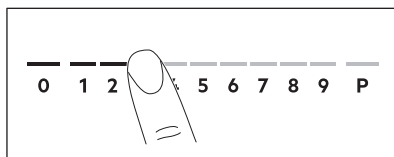
Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à

induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

6.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.






Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

AVERTISSEMENT!

 /  /  Tant que le voyant 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 :

 - poursuivre cuisson,

 - maintien au chaud,

 - 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 la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.




L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.


6.7 Réglages minuteur




Minuteur sablier



Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).

3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.




Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .



Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure. Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

6.8 Gestion alimentation

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. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante

sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.

- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.


6.9 Structure des menus


Le tableau indique la structure du menu de base.




Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
P	Limitation de puissance	15 - 73
H	Mode hotte	0 - 6
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant

3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur .


OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table 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). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.



- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel l'appareil s'éteint :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

7.2 Pause


Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est activée,  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

7.3 Touches Verrouil

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.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur .





La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.

7.4 Dispositif de sécurité enfant


Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur .


Ne paramétrez pas le niveau de cuisson



Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .






La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur

. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

Cuisson avec la fonction activée : appuyez

sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

7.5 Zone de cuisson à induction flexible



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Fonction FlexiBridge

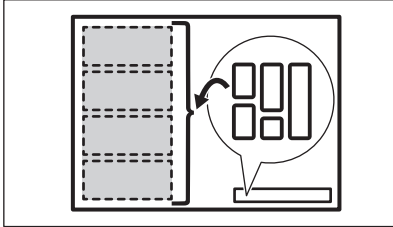
La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être combinées en deux zones de cuisson de taille différente, ou en une grande zone de cuisson. Vous choisissez la combinaison des sections en sélectionnant le mode correspondant à la taille de l'ustensile que vous souhaitez utiliser. Il existe trois modes : Standard, Big Bridge et Max Bridge.



Pour régler le niveau de cuisson, utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.

Basculement entre les modes

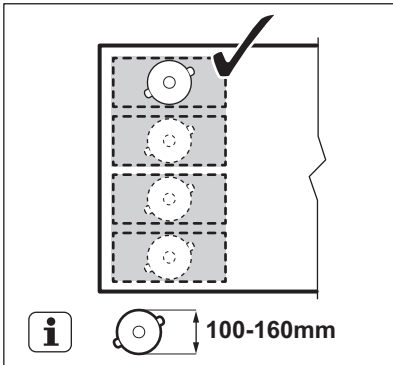
Pour basculer entre les modes, appuyez sur . Les niveaux de cuisson seront conservés.



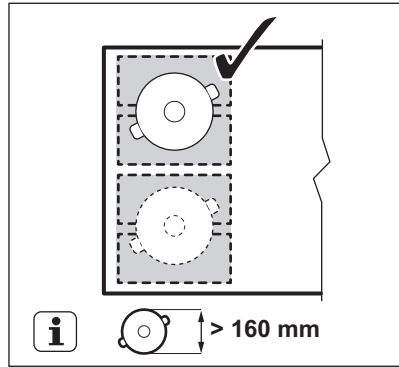
Diamètre et position de l'ustensile de cuisine

Choisissez le mode correspondant à la taille et à la forme de l'ustensile. Le récipient doit recouvrir la zone sélectionnée autant que possible.

Placez l'ustensile de cuisine dont le diamètre de fond est inférieur à 160 mm au centre d'une section. Vous pouvez utiliser une poêle à rôtir avec les modes Big Bridge et Max Bridge.

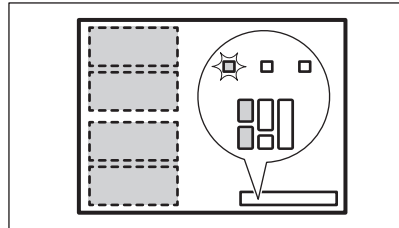


Placez l'ustensile de cuisine dont le diamètre de fond est supérieur à 160 mm au centre, entre deux sections.

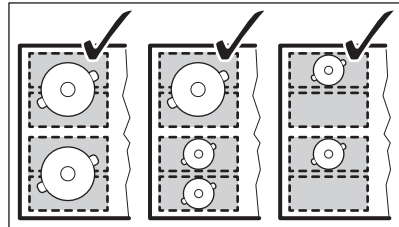


FlexiBridge Mode Standard

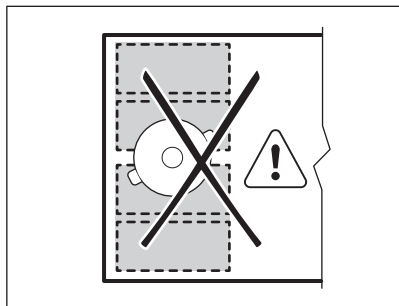
Ce mode s'active par défaut lorsque vous activez la fonction. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler le niveau de cuisson de chaque zone séparément. Utilisez les deux bandeaux de sélection du côté gauche.





Bonne position de l'ustensile de cuisine :

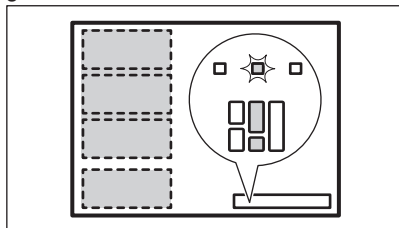


Mauvaise position de l'ustensile :



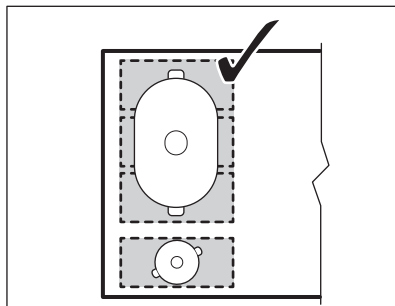
FlexiBridge Mode Big Bridge

Pour activer le mode, appuyez sur  jusqu'à ce que l'indicateur de mode approprié  s'affiche. Ce mode regroupe les trois sections arrières en une seule et même zone de cuisson. La section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson de chaque zone séparément. Utilisez les deux bandeaux de sélection du côté gauche.

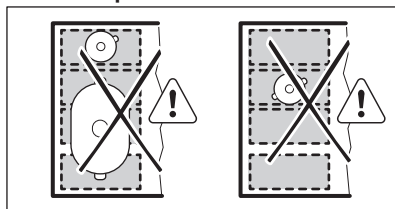


Bonne position de l'ustensile de cuisine :



Veillez à placer l'ustensile sur les trois sections connectées. Si vous utilisez un ustensile plus petit que les deux sections, le bandeau de sélection clignote et la zone se désactive au bout de 2 minutes.

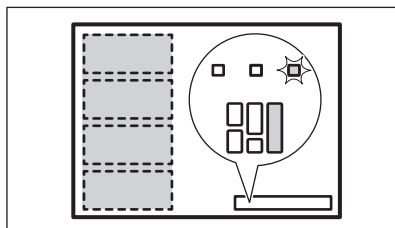


Mauvaise position de l'ustensile :



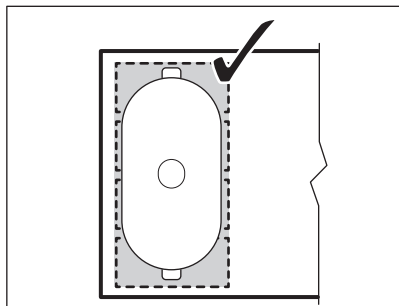
FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer le mode, appuyez sur  jusqu'à ce que l'indicateur de mode approprié  s'affiche. Ce mode regroupe toutes les sections en une seule et même zone de cuisson. Pour régler le niveau de cuisson, utilisez l'un des deux bandeaux de sélection du côté gauche.

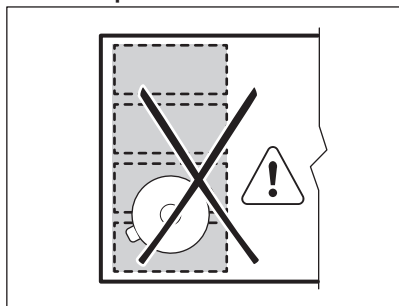


Bonne position de l'ustensile de cuisine :

Veillez à placer l'ustensile sur les quatre sections connectées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, le bandeau de sélection clignote et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



Mauvaise position de l'ustensile :



PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.

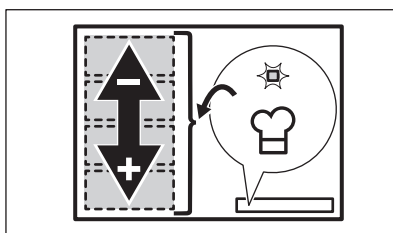
- Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position de l'ustensile et règle le niveau de cuisson correspondant à cette position.
- Vous pouvez placer l'ustensile à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez l'ustensile à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou l'arrière.
- Lorsque vous activez cette fonction pour la première fois, les niveaux de cuisson par défaut sont les suivants : 9 pour la position avant, 6 pour la position centrale et 3 pour la position arrière.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des





niveaux de cuisson la prochaine fois que vous activerez cette fonction.

- L'affichage du niveau de cuisson du bandeau de sélection avant gauche indique le niveau de cuisson pour cette fonction. **Pour changer le niveau de cuisson par défaut, utilisez uniquement le bandeau de sélection avant gauche.** Le bandeau de sélection arrière gauche est désactivé lorsque la fonction est activée.



Utilisez uniquement un récipient avec diamètre de fond de 160 mm lorsque la fonction est activée.




1. Placez l'ustensile approprié sur le côté avant gauche de la zone de cuisson.
2. Maintenez la touche  enfoncée pour activer la table de cuisson. Un signal sonore retentit et les voyants au-dessus de  et  apparaissent.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.
4. Déplacez l'ustensile d'avant en arrière sur la zone de cuisson si nécessaire. Pour changer la position du récipient, soulevez-le et placez-le sur une autre partie de la zone. Ne faites pas glisser le récipient car vous risquez de rayer et décolorer la surface.

Le niveau de cuisson sur le bandeau de sélection s'ajuste automatiquement.

5. Pour modifier le niveau de cuisson par défaut, déplacez tout d'abord l'ustensile jusqu'à la zone que vous souhaitez régler.
6. Appuyez sur l'un des niveaux de cuisson disponibles sur le bandeau de sélection avant gauche.

Les niveaux de cuisson actualisés seront enregistrés la prochaine fois que vous utiliserez la fonction.

- Répétez cette procédure pour les autres zones de cuisson, si nécessaire.
- Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Vous pouvez également appuyer sur 0 sur le bandeau de sélection avant gauche.

Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît. Le niveau de cuisson passe à 0.

Vous pouvez régler un minuteur lorsque PowerSlide est activée. Dans ce cas, le minuteur ne désactive pas les zones de cuisson une fois le temps défini écoulé. Le minuteur affecte les trois zones de cuisson activées par la fonction simultanément.

7.6 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Utiliser automatiquement la fonction

Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques





	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
H2 ³⁾	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

Modifier du mode automatique

- Désactivez la table de cuisson.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que **H** s'allument.
- Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.







Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau

intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activer l'éclairage

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 H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

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.
- 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.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- 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 « Caractéristiques techniques ».

8.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- 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.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.

- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

8.4 Guide de cuisson simplifié

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.

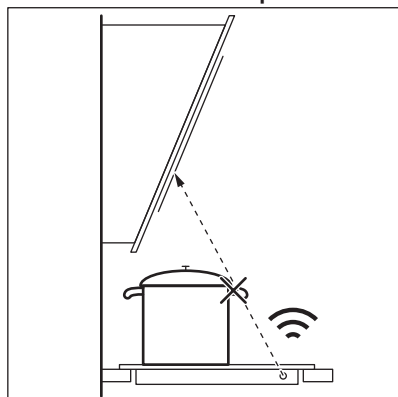
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

8.5 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.



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 afficher 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.




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.
	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 sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
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.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
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 sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
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 est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob ² Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.

Problème	Cause possible	Solution
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
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). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. 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 « Caractéristiques techniques ».
	FlexiBridge (Flexible Bridge) fonctionne. 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 ».
	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible ou l'ustensile couvre plus d'une zone de cuisson activée par la fonction.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
Le circuit extérieur est éteint.	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit.	Utilisez un récipient avec un fond de diamètre supérieur.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

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 livret de garantie.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle NII84R00FB
Type 62 D4A 08 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 598 048 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	10 / 10 / 10	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
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 des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits

Identification du modèle	NII84R00FB
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson	2
Nombre de surfaces de cuisson	1

Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant centrale Arrière droite	14.5 cm 32.0 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)	Avant centrale Arrière droite	187.5 Wh/kg 183.3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	182.6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		183.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.


Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

12.2 Économie d'énergie

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.

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Willkommen bei AEG! Danke, dass du dich für unser Gerät entschieden hast.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	120
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	123
3. MONTAGE.....	125
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	128
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	129
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	130
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	132
8. TIPPS UND HINWEISE.....	138
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	140
10. FEHLERSUCHE.....	141
11. TECHNISCHE DATEN.....	143
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	144
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	144

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.
- 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 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. Verwende niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalte das Gerät

aus und lösche 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.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden 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.
- Verwende das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. 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 den autorisierten Kundendienst.
- 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 Schrankes 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.
- Vergewissere dich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwende das richtige Stromnetzabel.
- Achte darauf, dass sich das Stromnetzabel nicht verheddert.
- Stelle sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwende die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stelle 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.
- Achte darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wende dich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser autorisiertes Servicezentrum 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.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entferne vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissere dich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalte die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Lege kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der

Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.

- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn du Speisen in heißes Öl legst, kann es spritzen.
- Verwende keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anderes angegeben.
- Verwende 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 sehr 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 entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stelle kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lege keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lass Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalte 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. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn du sie auf der Kochfläche bewegen musst.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalte das Gerät vor dem Reinigen aus und lass es abkühlen.
- Reinige das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 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 Raumbelichtung geeignet.

2.6 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Gerätes 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.

- Ersetze ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wende dich bitte an deinen lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠ VORSICHT!

Bohre oder löte die Kabelenden nicht.
Das ist verboten.

⚠ VORSICHT!

Schließe das Kabel nicht ohne
Aderendhülse an.

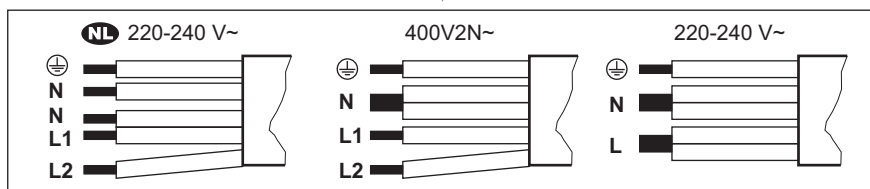
Einphasiger Anschluss

1. Entferne die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entferne einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinde die Enden der schwarzen und braunen Kabel.

4. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinde die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Zweiphasiger Anschluss

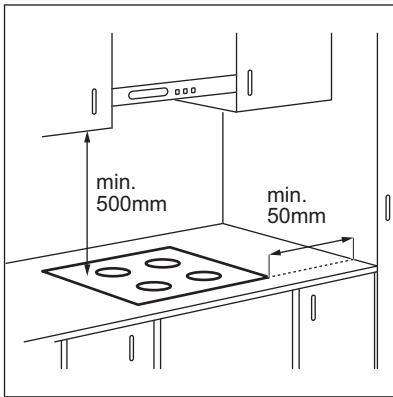
1. Entferne die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entferne einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinde die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



NL 220 - 240 V~	Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~	Einphasiger Anschluss: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² oder 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² oder 3 x 4 mm ²
⊕ 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 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.

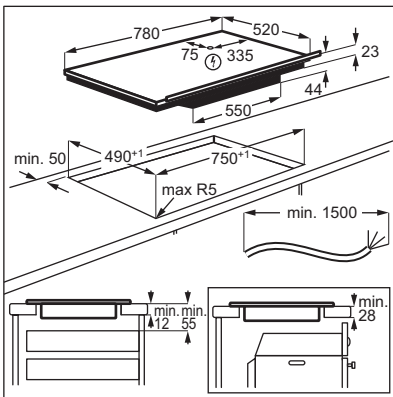


Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

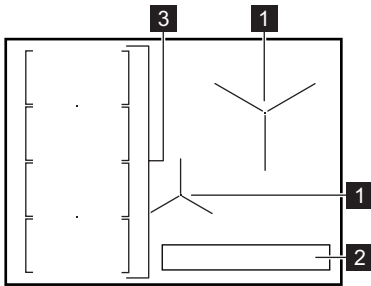
How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



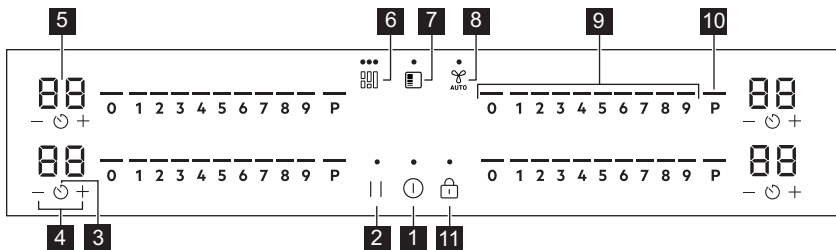
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen





- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld
- 3** Das flexible Induktionskochfeld bestehend aus vier Abschnitten

4.2 Bedienfeldlayout





Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1 ①	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
3 ⌚	Timer	Einstellen der Funktion.
4 + / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
5 -	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6 ☰	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Umschalten zwischen den drei Modi der Funktion.
7 📄	PowerSlide	Ein- und Ausschalten der Funktion.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
8 	Hob²Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
9 -	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
10 P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
11 	Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.

4.3 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!






Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

- Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste  gedrückt.
- Drücken Sie  auf dem vorderen Timer, bis **P** erscheint.
- Drücken Sie  /  auf dem vorderen Timer, um die Leistungsstufe einzustellen.

4. Zum Beenden drücken Sie **Leistungsstufen**

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.


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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie  gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Topferkennung

Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

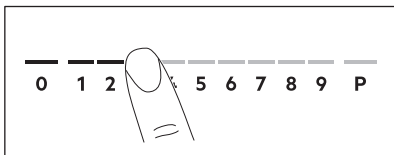
Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

6.3 Verwenden der Kochzonen

Stelle das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

6.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.


2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

6.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.






Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie .

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

WARNUNG!

 /  /  Solange die Anzeige 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 du gerade verwendest:

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn du sie nicht benutzt,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.7 Timer-Optionen

Countdown-Kurzzeitwecker

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzählen.

Zum Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit und drücken Sie oder .

Zum Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit und drücken Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

1. Drücken Sie .
2. Die Zeit wird mit oder eingestellt.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie und . Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

6.8 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung (siehe Typenschild), wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

6.9 Menüstruktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.

Benutzereinstellungen

Sym- bol	Einstellung	Mögliche Optio- nen
b	Ton	Ein / Aus (--)
P	Leistungsbegren- zung	15 - 73
H	Abzugshaubenmo- dus	0 - 6
E	Alarm / Fehlerhisto- rie	Die Liste der letzten Alarmer / Fehler.

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste ① 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann ② gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie ③ auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie + oder - auf dem vorderen Timer.

Um das Menü zu verlassen: Drücken Sie ①.

OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.



Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie ④ berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus, wenn:

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- du nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellst,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entferne den Gegenstand oder reinige das Bedienfeld.
- wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lass die Kochzone abkühlen, bevor du das Kochfeld wieder benutzt.
- wenn du eine Kochzone nicht ausschaltest oder die Kochstufe änderst. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

7.2 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Heizstufe geschaltet.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann ⑤ und ⑥ verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücke ⑥.

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

2. Drücke zum Ausschalten der Funktion ⑥.

Die vorherige Heizstufe erscheint.

7.3 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe ein.

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .


Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie  erneut.





Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.


7.4 Kindersicherung


Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.



Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.




Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über  ist eingeschaltet.

Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Kochen mit aktivierter Funktion: Drücken Sie , dann  für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.

7.5 Flexible Induktionskochfläche

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


FlexiBridge-Funktion

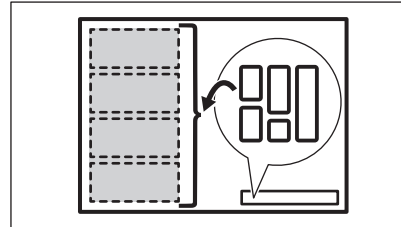
Das flexible Induktionskochfeld besteht aus vier Abschnitten. Die Abschnitte können in zwei Kochzonen mit unterschiedlicher Größe oder in einem großen Kochbereich kombiniert werden. Sie wählen die Kombination der Abschnitte, indem Sie den Modus wählen, der für die Größe des Kochgeschirrs geeignet ist, das Sie verwenden möchten. Es gibt drei Modi: Standard, Big Bridge und Max Bridge.



Stellen Sie die Kochstufe mit den beiden linken Einstellskalen ein.

Umschalten zwischen den Modi

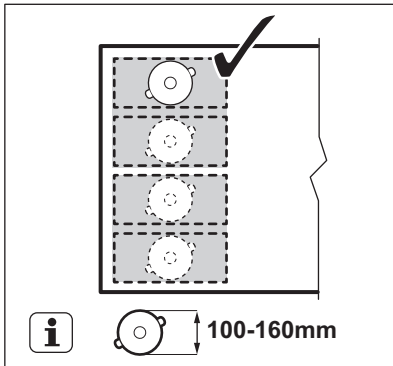
Um zwischen den Modi zu wechseln, drücken Sie . Die eingestellten Heizstufen werden beibehalten.



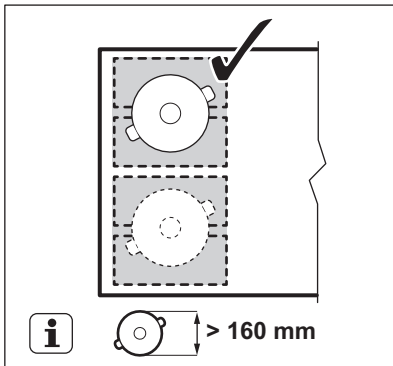
Durchmesser und Position des Kochgeschirrs

Wählen Sie den für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeigneten Modus. Das Kochgeschirr sollte den ausgewählten Bereich so weit wie möglich abdecken.

Stellen Sie das Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser kleiner als 160 mm mittig auf ein einzelnes Feld. Für die Modi Big Bridge und Max Bridge können Sie einen Bräter verwenden.

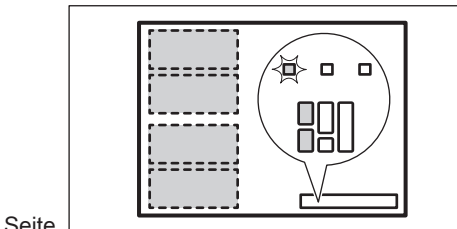


Stellen Sie das Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser größer als 160 mm mittig zwischen zwei Felder.



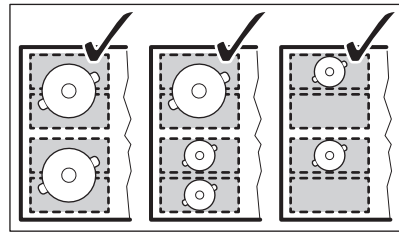
FlexiBridge Standard-Modus

Dieser Modus ist standardmäßig aktiviert, wenn Sie die Funktion aktivieren. Sie verbindet die Abschnitte zu zwei getrennten Kochbereichen. Sie können die Heizstufe für jeden Bereich separat einstellen. Verwenden Sie die beiden Bedienleisten auf der linken

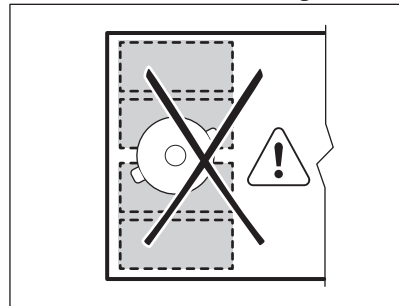


Seite.



Richtige Position des Kochgeschirrs:

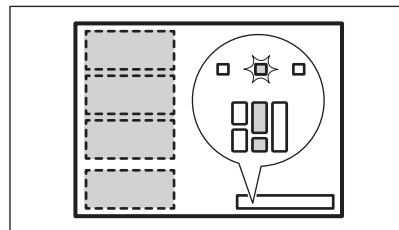


Falsche Position des Kochgeschirrs:



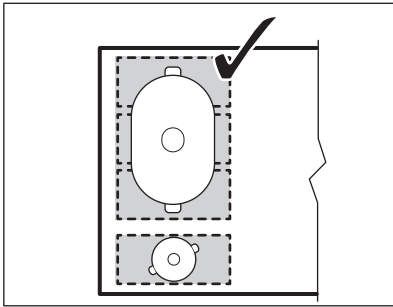
FlexiBridge Big-Bridge-Modus

Um den Modus zu aktivieren, drücken Sie , bis Sie die richtige Modusanzeige  sehen. Dieser Modus verbindet die drei hinteren Bereiche zu einem Kochbereich. Der vordere Bereich wird nicht dazu geschaltet und dient als Einzelkochzone. Sie können die Heizstufe für jeden Bereich separat einstellen. Verwenden Sie die beiden Bedienleisten auf der linken Seite.

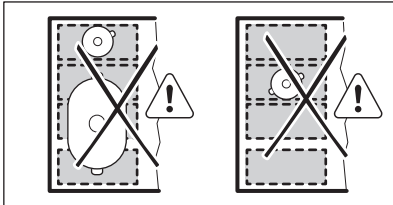


Richtige Position des Kochgeschirrs:



Achten Sie darauf, das Kochgeschirr auf die drei miteinander verbundenen Abschnitte zu stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.

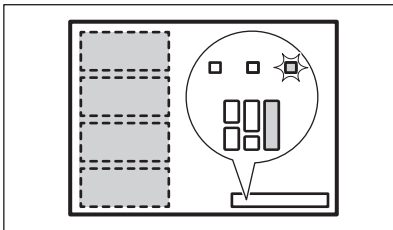


Falsche Position des Kochgeschirrs:



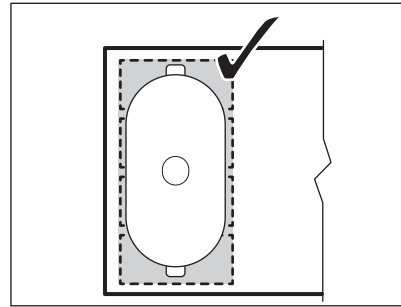
FlexiBridge Max-Bridge-Modus

Um den Modus zu aktivieren, drücken Sie , bis Sie die richtige Modusanzeige  sehen. Dieser Modus verbindet alle Bereiche zu einem Kochbereich. Stellen Sie die Heizstufe mit den beiden linken Bedienknöpfen ein.

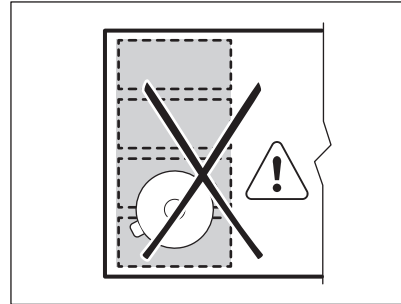


Richtige Position des Kochgeschirrs:

Achten Sie darauf, das Kochgeschirr auf die vier miteinander verbundenen Abschnitte zu stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.



Falsche Position des Kochgeschirrs:



PowerSlide

Mit dieser Funktion kannst du die Temperatur durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf eine andere Position des Induktionskochbereichs einstellen.

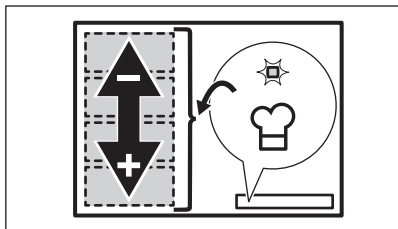
- Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Heizstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Heizstufe entsprechend der Position ein.
- Du kannst das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der vordere Bereich hat die höchste Heizstufe. Um sie zu verringern, schiebe das Kochgeschirr auf die mittlere oder hintere Position.
- Wenn du die Funktion zum ersten Mal aktivierst, erhältst du die folgenden Standard-Heizeinstellungen: 9 für die vordere Position, 6 für die mittlere Position und 3 für die hintere Position.
- Du kannst die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Das Kochfeld speichert deine Heizeinstellungen und verwendet

sie wieder, wenn du die Funktion erneut einschaltest.

- Die Heizstufenanzeige der linken vorderen Bedienleiste zeigt die Heizstufe für diese Funktion an. **Ändere bei Bedarf die Heizeinstellstufe mit der linken vorderen Bedienleiste.** Die linke hintere Bedienleiste ist deaktiviert, während die Funktion arbeitet.



Verwende bei dieser Funktion nur einen Topf mit einem Bodendurchmesser von mindestens 160 mm.



1. Stelle das richtige Kochgeschirr auf die linke vordere Seite des Kochbereichs.
2. Halte gedrückt, um das Kochfeld zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und Anzeigen über und erscheinen.

3. Drücke , um die Funktion zu aktivieren. Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

4. Bewege das Kochgeschirr nach Bedarf auf dem Kochbereich vor und zurück. Um die Position des Kochgeschirrs zu ändern, hebe es an und stelle es auf einem anderen Teil des Bereichs ab. Schiebe das Kochgeschirr nicht, da dies Kratzer und Verfärbungen der Oberfläche verursachen kann.

Die Heizeinstellstufe an der Bedienleiste stellt sich automatisch ein.

5. Um die voreingestellten Heizstufen zu ändern, bewege das Kochgeschirr in den Bereich, den du zuerst einstellen möchtest.
6. Drücke eine beliebige der verfügbaren Heizeinstellstufen auf der linken vorderen Bedienleiste.

Die aktualisierten Heizeinstellstufen werden für die nächste Verwendung der Funktion gespeichert.

7. Wiederhole den Vorgang bei Bedarf für die restlichen Kochbereiche.

8. Um die Funktion zu deaktivieren, drücke . Du kannst auch 0 auf der linken vorderen Bedienleiste drücken.

Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt. Die Heizeinstellstufe wechselt auf 0.

Du kannst einen Timer einstellen, während PowerSlide arbeitet. In diesem Fall schaltet der Timer die Kochzonen nicht aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Timer wirkt auf alle drei durch die Funktion aktivierten Kochbereiche gleichzeitig.

7.6 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen 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 Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Du kannst den Lüfter auch manuell vom Kochfeld aus bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktiviere es, bevor Du die Funktion einschaltest. Weitere Informationen findest Du in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Automatische Bedienung der Funktion

Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellst Du den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Das Kochfeld ist ursprünglich eingestellt auf H5. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Du das Kochfeld bedienst. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

Automatikmodi





	Automatische Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 ³⁾	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 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.

Ändern des Automatikmodus

1. Schalte das Kochfeld aus.
2. Drücke  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücke  3 Sekunden lang.
4. Drücke  wiederholt, bis **H** aufleuchtet.
5. Drücke auf  des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.







Schalte den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.



Wenn Du das Garen beendest und das Kochfeld ausschaltest, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

Du kannst die Funktion auch manuell bedienen. Drücke hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Du kannst die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Du die Intensivstufe gewählt hast und  erneut drückst, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücke , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalte das Kochfeld aus und wieder ein.

Einschalten der Beleuchtung

Du kannst das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Du das Kochfeld einschaltest. Stelle hierzu den Automatikmodus ein auf H1 – H6.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

8. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutze 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.
- Stelle sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor du es auf die Kochfläche stellst.
- Achte 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.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen

Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.

- Verwende aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, das größer als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben ist. Vermeide 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

Wenn du Folgendes hörst:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Du hast die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Du hast die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

8.4 Vereinfachter Kochleitfaden

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine

mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Lege einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Gib ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfe die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfe während des Prozesses den Wasserstand. Lasse den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Koche größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Koche große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

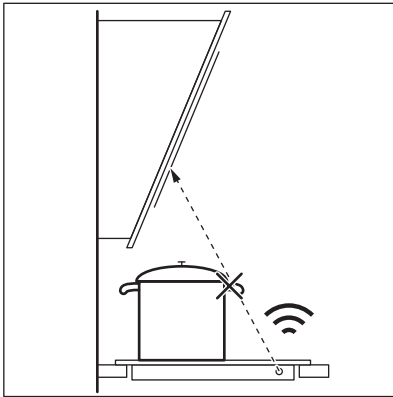
8.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schütze das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richte kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decke das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.


- Unterbreche 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.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwende 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, findest du 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

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.



! WARNUNG!

Verwende 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. Du kannst 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. Achte 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. Reinige das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entferne glänzende metallische Verfärbungen:** Benutze für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.


10. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfe, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissere dich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wende dich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Du hast die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalte das Kochfeld erneut ein und stelle die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Du hast 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühre nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinige das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Du kannst die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Dein Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduziere die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbelegung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Du hast etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entferne den Gegenstand von den Sensorfeldern.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Du hast etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entferne 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 ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Hob ² Hood funktioniert nicht.	Du hast das Bedienfeld bedeckt.	Entferne den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Du benutzt einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Verwende einen kleineren Topf, wechsle die Kochzone oder bediene die Dunstabzugshaube manuell.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Du stellst es zu nah an das Bedienfeld.	Stelle großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Du die Sensorfelder des Bedienfelds berührst.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalte den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.	Stelle 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.	Verwende Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stelle das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Du verwendest ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwende für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwende Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.	Stelle das Kochgeschirr auf die richtige Anzahl von Abschnitten des eingeschalteten Funktionsmodus oder ändere den Funktionsmodus. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
	PowerSlide ist eingeschaltet. Zwei Töpfe werden auf die flexible Induktionskochfläche gestellt oder das Kochgeschirr deckt mehr als eine durch die Funktion aktivierte Kochfläche ab.	Verwende nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
Der äußere Heizkreis schaltet sich nicht ein.	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein.	Verwende Kochgeschirr mit einem größeren Bodendurchmesser.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalte das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trenne das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalte nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.

10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell NII84R00FB
 Typ 62 D4A 08 AA
 Induktion 7.35 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 048 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.35 kW



11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne Mitte	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	10 / 10 / 10	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
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 Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen

Modellbezeichnung	NII84R00FB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	2	
Anzahl der Kochflächen	1	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne Mitte Hinten rechts	14.5 cm 32.0 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne Mitte Hinten rechts	187.5 Wh/kg 183.3 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	182.6 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	183.7 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

12.2 Energie sparen

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.

13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

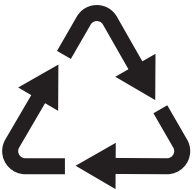
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Akkumulatoren 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 Vertrieber 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 Vertrieber 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 Vertrieber 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 zurückzunehmen; 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 Vertrieber 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 Vertrieber 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.

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



Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.
www.aeg.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	147
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	149
3. UPPSETNING.....	151
4. VÖRULÝSING.....	153
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	155
6. DAGLEG NOTKUN.....	155
7. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	157
8. GÓÐ RÁÐ.....	162
9. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	165
10. BILANALET.....	165
11. TÆKNIGÖGN.....	167
12. ORKUNÝTNI.....	168
13. UMHVERFISMÁL.....	169

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

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

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

1.2 Almenn öryggi

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

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

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hlöðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.

- Ekki geyma litla hluti eða pappírblöð sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifturnar eða skert kælikerfið.
- Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.
- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnun fyrir neðan heimilistækið.

2.2 Rafmagnstenging

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

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

að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.

- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufangari fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurafa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvidd.

2.3 Notkun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmur (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftfæstiopi séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavélina á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnífapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Ef yfirborð heimilistækisins er sprungið skal samstundis aftengja það frá aflagjafa. Þetta er til að koma í veg fyrir raflost.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.
- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarílátsins, nema framleiðandi þessa heimilistækis tilgreini annað.
- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og sprengingu.

- Fita og olíur geta losað eldfimar gufur þegar þær eru hitaðar. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Gufur sem mjög heit olía losar geta valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækni.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækni.

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

2.4 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistæknið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.

- Slökktu á heimilistækni og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistæknið.
- Hreinsaðu heimilistæknið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Ekki nota vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti, nema annað sé tekið fram.

2.5 Þjónusta

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

2.6 Förgun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækni.
- Aftengdu tæknið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistæknið og fargaðu henni.

3. UPPSETNING

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

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

Serial number
(raðnúmer)

3.2 Innbyggð helluborð

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

3.3 Tengisnúra

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

⚠ AÐVÖRUN!

Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.

⚠ VARÚÐ!

Tenging í gegnum raftengiklær eru bannaðar.

⚠ VARÚÐ!

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

⚠ VARÚÐ!

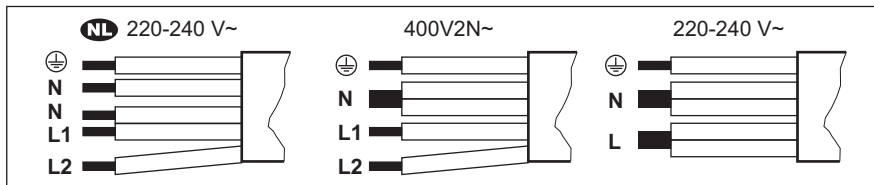
Ekki tengja snúrir án þess að notast við vírendahulsu.

Eins-fasa tenging

1. Fjarlægðu snúruna og endahulsuna af svarta, brúna og bláa vírnum.
2. Fjarlægðu hluta einangruninnar af brúna, svarta og bláa vírendanum.
3. Tengdu saman endana á svarta og brúna vírnum.
4. Settu nýja endahlíf á samsetta enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).
5. Tengdu saman endana á bláu vírunum.
6. Settu nýja endahlíf á samsetta enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).

Tveggja-fasa tenging

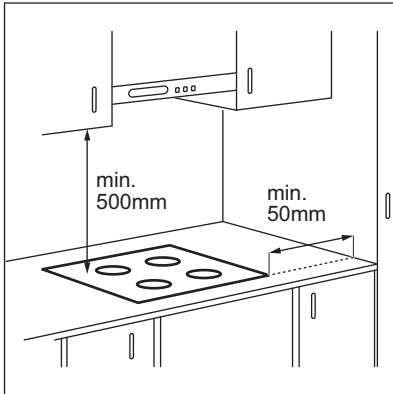
1. Fjarlægðu snúruna og endahulsuna af bláum vírnum.
2. Fjarlægðu hluta einangruninnar af bláu vírendunum.
3. Tengdu saman endana á bláu vírunum.
4. Settu nýja endahlíf á samsetta enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).



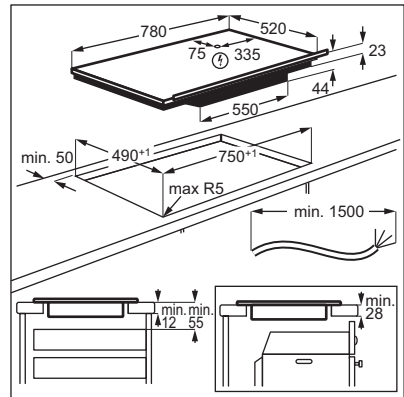
NL 220 - 240 V~	Tveggja-fasa tenging: 400 V2N~		Eins-fasa tenging: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² eða 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eða 3x4 mm ²	
Gulur - grænn	Gulur - grænn	Gulur - grænn	Gulur - grænn	Gulur - grænn
N Blár og grænn	N Blár og grænn	N Blár og grænn	N Blár og grænn	N Blár og grænn
L1 Svartur	L1 Svartur	L1 Svartur	L Svartur og brúnn	L Svartur og brúnn
L2 Brúnn	L2 Brúnn	L2 Brúnn		

3.4 Samsetning

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



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



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

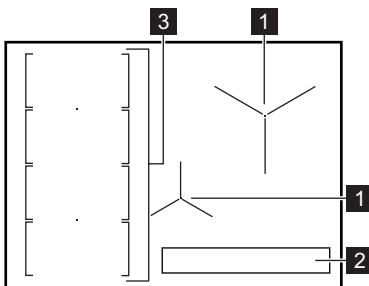
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



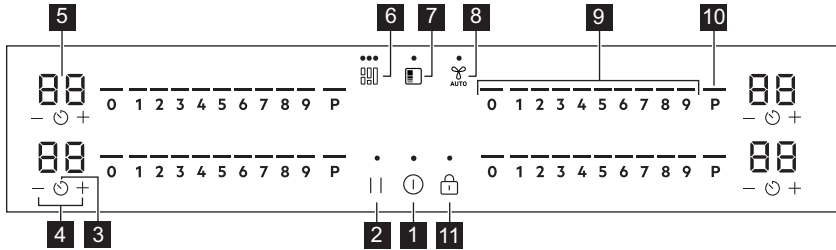
4. VÖRULÝSING

4.1 Uppsetning eldunarhellu



- 1 Spanhella
- 2 Stjórnborð
- 3 Sveigjanlegt spansuðusvæði samanstendur af fjórum hlutum

4.2 Uppsetning stjórnborðs



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

Skyn- jarareit- ur	Aðgerð	Lýsing
1	Kveikt / Slökkt	Til að kveikja og slökkva á heimilistækini.
2	Hlé	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
3	Tímastillir	Til að stilla aðgerðina.
4	-	Til að auka eða minnka tímann.
5	Tímastillisskjár	Til að sýna tímann í mínútum.
6	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Til að skipta á milli þriggja stillinga aðgerðarinnar.
7	PowerSlide	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
8	Hob ² Hood	Til að kveikja og slökkva á handvirkri stillingu aðgerðarinnar.
9	Stjórnunarrönd	Til að stilla hitastillinguna.
10	PowerBoost	Til að kveikja á aðgerðinni.
11	Lás / Öryggisbúnaður fyrir börn	Til að læsa / aflæsa stjórnborðinu.

4.3 Skjávísar

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

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

⚠ **ADVÖRUN!**




Sjá kafla um Öryggismál.


5.1 Orkutakmarkanir

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

Helluborðið er sjálfgefið stillt á hæstu mögulegu aflstillingu.

Til að auka eða minnka aflstillingarnar:

1. Farðu í valmyndina: Þrýstu á og haltu  í 3 sekúndur. Þrýstu síðan á og haltu .
2. Ýtið á  á fremri tímastilli þangað til **P** birtist.
3. Ýttu á **- / +** á fremri tímastillingum til að stilla aflstigið.

4. Þrýstu á  til að hætta. **Aflstig**

Sjá kaflann „Tæknigögn“.

⚠ **VARÚÐ!**

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


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

6. DAGLEG NOTKUN

⚠ **ADVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Kveikt og slökkt

Ýttu og haltu inni  til að kveikja eða slökka á helluborðinu.

6.2 Pottagreining

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

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

Ef þú fjarlægir eldunaráhöld af virku eldunarhellunni og setur það tímabundið til hliðar, munu visarnir fyrir ofan samsvarandi stjórnstiku byrja að blikka. Ef þú setur ekki eldunaráhöldin aftur á virkjuðu eldunarhelluna

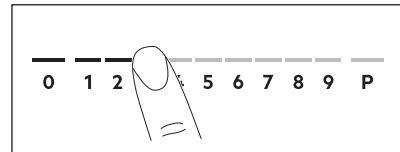
innan 120 sekúndna mun eldunarhellan sjálfkrafa afvirkjast.

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

6.3 Eldunarhellurnar notaðar

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

6.4 Hitastilling



1. Ýtið á æskilega hitastillingu á stjórnunarröndinni.

Visarnir fyrir ofan stjórnstikuna birtast að völdu stigi hitastillingar.

2. Ýttu á 0 til að slökka á eldunarhellu.

6.5 PowerBoost

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



Sjá kaflann „Tæknigögn“.

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

Til að óvirkja aðgerðina: breyttu hitastillingunni.

6.6 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)

⚠ AÐVÖRUN!

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

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhaldinu. Glerkeramíkið er hitað með hita eldunaráhaldsins.

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

- halda eldun áfram,

- halda heitu,

- hitaefirstöðvar.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

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

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

6.7 Valkostir tímastillis

Niðurteljari

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

Stilltu hitastillingu eldunarhellunnar og síðan aðgerðina.

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

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

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

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

Mínútumæli

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

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

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

6.8 Orkustýring

Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir aflgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli allra eldunarhellanna. Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda öryggin í húsinu.



- Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku (vísa til merkjaplötu), kemur orkan til eldunarhellanna að minnka sjálfkrafa.
- Hitastilling þeirrar eldunarhellu sem valin er fyrst er alltaf í forgangi. Það sem eftir er af orkunni skiptist á milli hinna eldunarhellanna til samræmis við þá röð sem þær voru valdar í.
- Á eldunarhellum þar sem dregið er úr aflinu munu strik á stjórnborði blikka og sýna hámarkshitastillingu sem í boði er.
- Biddu þar til skjárin hættir að blikka eða dragðu úr hitanum á eldunarhellunni sem valdar voru síðast. Eldunarhellurnar halda áfram að virka með minnkaðri hitastillingu. Breyttu hitastillingunni handvirkt fyrir eldunarhellurnar ef þörf krefur.




6.9 Skipulag valmyndar

Taflan sýnir grunnskipulag valmyndar.

Notandastillingar

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

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

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

Til að hætta í valmyndinni: ýttu á .


OffSound Control

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



Sjá „Netuppbygging“.

Þegar slökkt er á hljóðinu geturðu enn heyrt þegar:

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

7. VIÐBÓTARSTILLINGAR

7.1 Sjálfvirk slokkun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

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

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

Tengslin á milli hitastillingar eftir að slokknar á heimilistækinu:

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

7.2 Hlé

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

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

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar.

1. **Til að virkja aðgerðina:** ýttu á ||. Hitastillingin er lækkuð í 1.
2. **Til að afvirkja aðgerðina:** ýttu á ||. Fyrri hitastillingin birtist.

7.3 Lás

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

Stilltu fyrst hitastillinguna.

Til að virkja aðgerðina: ýttu á .


Til að afvirkja aðgerðina: ýttu aftur á .




Aðgerðin afvirkjast þegar þú slekkur á helluborðinu.


7.4 Öryggisbúnaður fyrir börn


Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins.

Til að virkja aðgerðina: ýttu á ①. Ekki framkvæma neina hitastillingu. Ýttu og haltu inni  í 3 sekúndur þar til vísirinn fyrir ofan táknið birtist. Slökktu á helluborðinu með ①.



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

Til að afvirkja aðgerðina: ýttu á ①. Ekki framkvæma neina hitastillingu. Ýttu og haltu inni  í 3 sekúndur þar til vísirinn fyrir ofan táknið hverfur. Slökktu á helluborðinu með ①.

Eldun þegar aðgerðin er virk: ýttu á ①, ýttu síðan á  í 3 sekúndur þar til vísirinn fyrir ofan táknið hverfur. Þú getur notað helluborðið. Þegar þú afvirkjar helluborðið með virkar ① aðgerðin aftur.

7.5 Sveigjanlegt spansuðsvæði

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.


FlexiBridge aðgerð

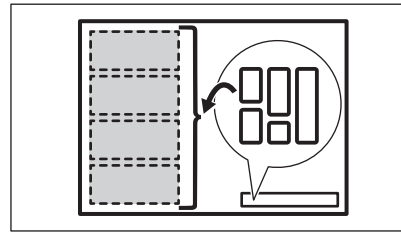
Sveigjanlega spansuðsvæðið samanstendur af fjórum hlutum. Hægt er að sameina hlutana í tvær eldunarhellur af mismunandi stærð eða í eitt stórt eldunarsvæði. Þú velur blöndu hlutanna með því að velja viðeigandi stillingu fyrir stærð eldunaráhaldsins sem þú vilt nota. Það eru þrjár stillingar: Staðall, stór brú, hámarks brú.



Til að stilla hitastillinguna skaltu nota tvo stjórnhnúðana vinstra megin.

Skipt á milli stillinganna

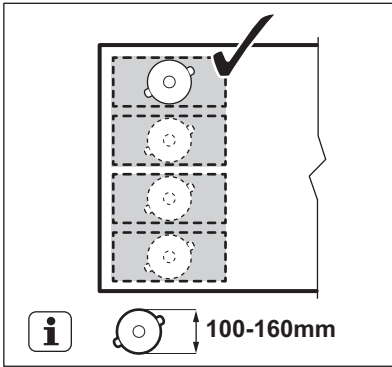
Til að skipta á milli stillinga skal ýta á . Stig hitastillingar verða vísuð.



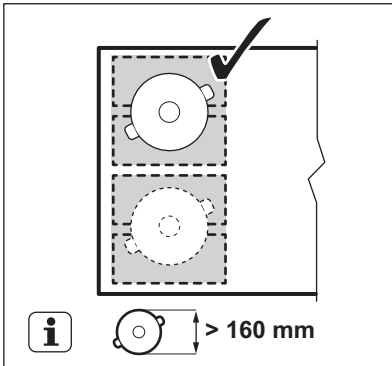
Þvermál og staða eldunaráhaldanna

Veldu stillinguna sem á við stærð og lögun eldunaráhaldsins. Eldunaráhaldið ætti að þekja valda svæðið eins vel og mögulegt er.

Settu eldunarílát með þvermál botns minna en 160 mm í miðjuna á einum hluta. Þú getur notað steikarpönnu fyrir Big Bridge og Max Bridge hamina.

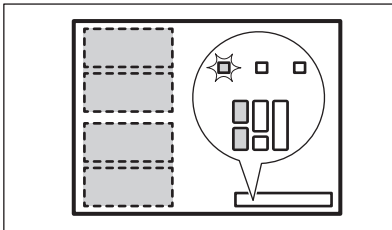


Settu eldunarilát með þvermál botns meira en 160 mm í miðjuna á milli tveggja hluta.

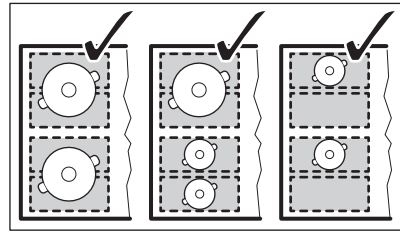


FlexiBridge Stöðluð stilling

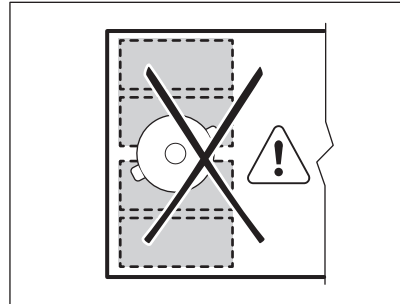
Þessi stilling virkjust sjálfkrafa þegar þú kveikir á aðgerðinni. Hún tengir hlutana í tvö aðskilin eldunarsvæði. Þú getur stillt hitastillinguna fyrir hvert svæði sérstaklega. Notaðu stjórnstikurnar tvær vinstra megin.



Rétt staða eldunariláts:

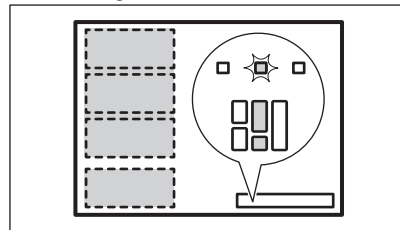


Röng staða eldunariláts:



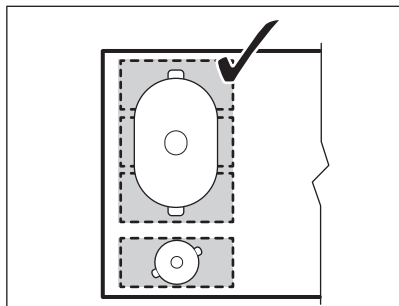
FlexiBridge Big Bridge-stilling

Til að virkja haminn skaltu ýta á þar til þú sérð vísi fyrir réttan ham . Þessi hamur tengir aftari hlutana þrjá saman í eina eldunarhella. Fremri hlutinn er ekki tengdur og virkar sem aðskilin eldunarhella. Þú getur stillt hitastillinguna fyrir hvert svæði sérstaklega. Notaðu stjórnstikurnar tvær vinstra megin.

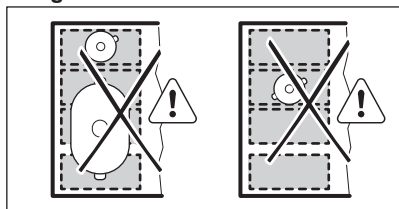


Rétt staða eldunaráhalds:

Gakktu úr skugga um að setja eldunaráhöldin á þrjá tengdu hlutana. Ef þú notar eldunaráhald sem er minna en tveir hlutar blikkar stjórnstíkan og eftir 2 mínútur slokknar á hellunni.

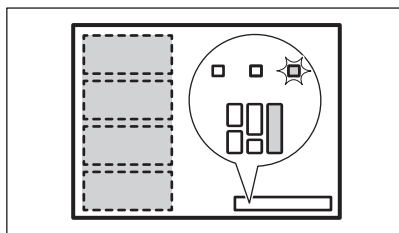


Röng staða eldunaríláts:



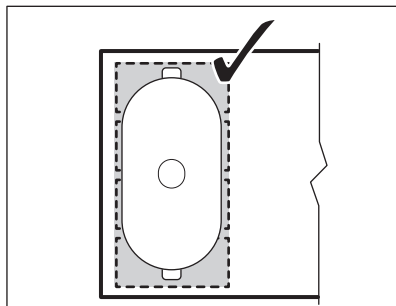
FlexiBridge Max Bridge stilling

Til að virkja haminn skaltu ýta á þar til þú sérð vísi fyrir réttan ham . Þessi hamur tengir alla aftari hlutana saman í eina eldunarhellu. Til að stilla hitastillinguna skaltu nota annan af tveimur stjórnhnúðunum vinstra megin.

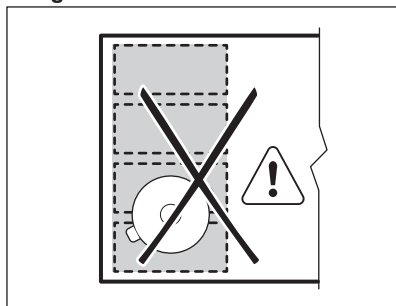


Rétt staða eldunaráhalds:

Gakktu úr skugga um að setja eldunaráhöldin á fjóra tengdu hlutana. Ef þú notar eldunarílát sem er minna en þrjár hlutar blikkar stjórnstíkan og eftir 2 mínútur slokknar á hellunni.



Röng staða eldunaríláts:



PowerSlide

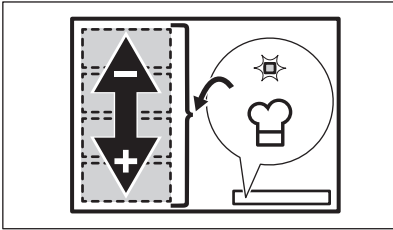
Þessi aðgerð gerir þér kleift að aðlaga hitastigið með því að færa eldunaráhaldið í aðra stöðu á spansuðusvæðinu.

- Aðgerðin skiptir spansuðusvæðinu í þrjú svæði með mismunandi hitastillingum. Helluborðið skynjar stöðu eldunaráhalds og stillir hitastillingarnar í samræmi við stöðuna.
- Þú getur sett eldunaráhald í fremri, miðju- eða aftari stöðu. Ef þú setur eldunarílátið fremst færð þú hæstu hitastillingu. Til að minnka hana færirðu eldunarílátið í miðja eða aftari stöðu.
- Þegar þú virkjar aðgerðina í fyrsta skipti færðu eftirfarandi, sjálfgefna hitastillingu, 9 fyrir framstöðuna, 6 fyrir miðstöðuna og 3 fyrir afturstöðuna.
- Þú getur breytt hitastillingunum fyrir hverja stöðu sérstaklega. Helluborðið man hitastillinguna næst þegar þú kveikir á aðgerðinni.
- Skjár hitastillingar á vinstri, fremri stjórnstíku sýnir hitastillinguna fyrir þessa aðgerð. **Notaðu vinstri, fremri**

stjórnstiku aðeins til að breyta hitastillingunni. Vinstri, aftari stjórnstika er afvirkjuð á meðan aðgerðin er í gangi.



Notaðu aðeins einn pott með að lágmarki 160 mm þvermál botns þegar þú notar aðgerðina.



1. Settu rétt eldunaráhald vinstra megin að framan á eldunarsvæðinu.
2. Ýttu og haltu inni til að kveikja á helluborðinu.

Hljóðmerki hljómar og vísar fyrir ofan og birtast.

3. Ýttu á til að virkja aðgerðina. Hljóðmerki heyrst og vísir fyrir ofan táknið birtist.
4. Færðu eldunaráhaldið fram og aftur á eldunarsvæðinu eins og þörf krefur. Til að breyta stöðu eldunaríláts skal lyfta því upp og setja það á annan stað á hellunni. Ekki draga eldunarílátið á hellunni, þar sem það gæti valdið rispum og upplitun á yfirborðinu.

Stig hitastillingar á stjórnstikunni breytist sjálfkrafa.

5. Færðu eldunaráhaldið á það svæði sem þú vilt breyta fyrst til að breyta sjálfgefnu stigi hitastillingar.
6. Ýttu á tiltæk stig hitastillingar vinstra megin á stjórnstikunni að framan.

Uppfærða stig hitastillingar verður vistað næst þegar þú notar aðgerðina.

7. Endurtaktu verklagið fyrir eftirstandandi eldunarsvæði, ef þörf krefur.
8. Ýttu á til að afvirkja aðgerðina. Þú getur einnig ýtt á 0 á vinstri, fremri stjórnstikunni.

Hljóðmerki heyrst og vísirinn fyrir ofan táknið hverfur. Stig hitastillingar breytist í 0.

Þú getur stillt tímastillirinn á meðan PowerSlide er í gangi. Í þessu tilviki slekkur tímastillirinn ekki á eldunarhellunum þegar innstillt tímagildi klárast. Tímastillirinn hefur áhrif á öll þrjú eldunarsvæði sem virkjuð eru af aðgerðinni á sama tíma.

7.6 Hob²Hood

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



Fyrir flesta gufugleypa er fjarskiptakerfið upphaflega óvirkt. Virkjaðu það áður en þú notar aðgerðina. Skoðaðu notandahandbók gufugleypisins fyrir frekari upplýsingar.

Sjálfvirk notkun aðgerðarinnar

Til að nota aðgerðina sjálfkrafa skal stilla sjálfvirka stillingu á H1 – H6. Helluborðið er upprunalega stillt á H5. Gufugleypirinn bregst við hvenær sem þú notar helluborðið. Helluborðið skynjar hitastig eldunarílátsins sjálfkrafa og stillir hraða viftunnar.





Sjálfvirkar stillingar

	Sjálfvirk ljós	Suða ¹⁾	Steiking ²⁾
H0	Slökkt	Slökkt	Slökkt
H1	Kveikt	Slökkt	Slökkt
H2 ³⁾	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
H3	Kveikt	Slökkt	Viftuhraði 1
H4	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
H5	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 2

	Sjálfvirkt ljós	Suða ¹⁾	Steiking ²⁾
H6	Kveikt	Viftuhraði 2	Viftuhraði 3

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

Sjálfvirkri stillingu breytt

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







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



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

Handvirk stýring á viftuhraða

Einnig er hægt að stýra aðgerðinni handvirk.

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



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

Virkjun ljóssins

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



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

8. GÓÐ RÁÐ



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Eldunarílát



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

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

- Til að koma í veg fyrir ofhitnun og til að bæta afköst í eldunarhellunum verða eldunarílát að vera eins þykk og flöt og mögulegt er.
- Gakktu úr skugga um að botnar á eldunarílátum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Gættu þessu ávallt að renna ekki eða nudda eldunarílátum við hornin á glerinu

þar sem kvarnast gæti úr glerinu eða yfirborð þess orðið fyrir skemmdum.

Efni eldunarílátá

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

Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

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

Mál eldunarílátá

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna.
- Skilvirkni eldunarhellunnar er tengd málum eldunarílátanna. Eldunarílát með minna þvermál en uppgefið lágmark fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.
- Af öryggisástæðum og til að ná fram ákjósanlegri útkomu eldunar skaltu ekki nota eldunarílát sem eru stærri en gefið er upp í „Upplýsingar um eldunarhellur“. Forðastu að hafa eldunarílát nálægt stjórnborðinu á meðan eldun stendur. Þetta gæti haft áhrif á virkni stjórnborðsins eða virkjað óvart aðgerðir í helluborðinu.



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

8.2 Hljóðin við notkun

Ef þú heyrir:

- brakandi hljóð: eldunarílát er samsett úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú ert að nota eldunarhellu með miklu afli og eldunarílatið er samsett úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- suð: notkun með miklu afli.
- smellir: rafskipting fer fram.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.

Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun.

8.3 Öko Timer (Vistvænn tímastillir)

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

8.4 Einfaldaðar matreiðsluleiðbeiningar

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



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
1	Haltu elduðum mat heitum.	eins og þörf er á	Settu lok á eldunarílatin.
1 - 2	Hollandaise sósa; brætt: smjör, súkkul-aði, matarlím.	5 - 25	Hrærðu til af og skiptis.
2	Storkna: dúnkenndar eggjakökur, bök-uð egg.	10 - 40	Eldaðu með lok á.
2 - 3	Láttu hrisgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.	25 - 50	Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrisgrjón og hrærðu mjólkurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð.

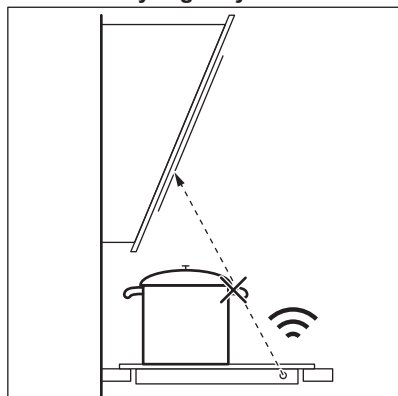
Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
3 - 4	Láta grænmeti, fisk, kjöt malla.	20 - 45	Bættu við nokkrum matskeiðum af vatni. Athugaðu vatnsmagnnið meðan á ferlinu stendur.
4 - 5	Gufusjóða kartöflur og annað grænmeti.	20 - 60	Settu 1-2 cm af vatni í botn pottisins. Athugaðu vatnsstöðuna meðan á ferlinu stendur. Hafðu lokið á pottinum.
4 - 5	Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.	60 - 150	Allt að 3 l af vökva ásamt hráefnum.
6 - 7	Hæg steiktu: lundur, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhringi.	eins og þörf er á	Snúðu við þegar þörf er á.
7 - 8	Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundur, steikur.	5 - 15	Snúðu við þegar þörf er á.
9	Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöflufloður.		
P	Sjóðið mikið magn af vatni. PowerBoost er virkjað.		

8.5 Ábendingar og ráð fyrir Hob²Hood

Þegar þú notar helluborðið með aðgerðinni:


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

Gufugleypirinn sem sýndur er fyrir neðan er aðeins skýringarmynd.



Önnur fjarstýrð heimilistæki kunna að trufla merkið. Ekki nota slík heimilistæki nærri helluborðinu á meðan kveikt er á Hob²Hood.

Gufugleypar fyrir eldavélar með Hob²Hood aðgerðinni

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

9. UMHIRÐA OG HREINSUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldhúsáhöld með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notaðu sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notaðu alltaf sköfu sem mælt er með fyrir helluborð með gleryfirborði. Notaðu sköfuna aðeins sem viðbót við hreinsun á glerinu eftir að hefðbundinni hreinsun er lokið.

AÐVÖRUN!

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



Letur á aðlaganlega spanhellusvæðinu kann að verða óhreint eða breyta um lit af völdum hreyfingar á eldunarílátunum. Þú getur hreinsað svæðið á þann hátt sem lýst er.

9.2 Hreinsun á helluborðsins

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat, því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.
- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljóa frá upplitun málma. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki er svarfefni. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skinandi upplitun á málum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.


10. BILANALET



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

10.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við raf-virkjameistara.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
	Þú stilltir ekki hitastillinguna í 60 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við 60 sekúndum.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjarafliót.
	Hlé er í gangi.	Sjá „Hlé“.
	Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnborðinu.	Þrífðu stjórnborðið.
Þú heyrir sífellt pip-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Spurðu viðurkenndan rafvirkja til athuga uppsetninguna.
Ekki er hægt að velja hámarkshitastillingu fyrir eina af eldunarhellunum.	Hinar hellurnar nota tiltækt hámarksafl. Helluborðið þitt virkar rétt.	Minnkaðu hitastillingu annarra eldunarhellna sem eru tengdar við sama fasa. Sjá „Orkustýring“.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjarafliót.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjaraflióttinn ①	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkenna þjónustumiðstöð.
Hob?Hood virkar ekki.	Þú huldur stjórnborðið.	Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu.
	Þú notar mjög háan pott sem hindrar merkið.	Notaðu minni pott, skiptu um eldunarhellu eða stýrðu gufugleypinum handvirk.
Stjórnborðið verður heitt viðkomu.	Eldunarilátið er of stórt eða þú settir það of nærri stjórnborðinu.	Settu stór eldunarilát á aftari hellurnar ef hægt er.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Sveigjanlega spanhellusvæðið hitar ekki eldunarilátin.	Eldunarilátið er á röngum stað á aðlaganlega spanhellusvæðinu.	Staðsettu eldunarilátin rétt á aðlaganlega spanhellusvæðinu. Staðsetning eldunariláta ræðst af þeirri aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
	Þvermál botnsins á eldunarilátunum er ekki rétt fyrir þá aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk.	Notaðu eldunarilát með þvermál sem á við þá aðgerð eða þann aðgerðarham sem er virkur. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
Vísirinn fyrir ofan  tákníð kviknar.	Öryggisbúnaður fyrir börn eða Lás er í gangi.	Sjá „Öryggisbúnaður barna“ og „Læsing“.
Stjórnstikan blikkar.	Það er ekkert eldunarilát á hellunni eða hellan er ekki hulin til fulls.	Settu eldunarilát á helluna svo að það hylji eldunarhelluna til fulls.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
	Eldunarílatið hentar ekki.	Aðeins skal nota eldunarílát sem henta fyrir spanhelluborð. Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Þvermál botnsins á eldunarílatinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarílát með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) er í gangi. Eldunarílatið nær ekki yfir einn eða fleiri hluta aðgerðarstillingarinnar sem er í gangi.	Leggðu eldunarílatið á réttan hlutfjölda í aðgerðastillingunni sem er í gangi eða breyttu um aðgerðastillingu. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
	PowerSlide er í gangi. Tveir pottar hafa verið settir á aðlaganlega spanshellusvæðið eða eldunarílatin þekja fleira en eitt eldunarsvæði sem virkj- að er með aðgerðinni.	Notaðu aðeins einn pott. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
Ytri hringurinn er ekki virkjaður.	Þvermál botnsins á eldunarílatinu er of lítið.	Notaðu eldunarílát með stærra botnþvermál.
 og númer birtist.	Það er villa í helluborðinu.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef  kviknar aftur skaltu aftengja helluborðið frá rafmagni. Tengdu helluborðið aftur eftir 30 sekúndur. Ef vandamálið heldur áfram skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

10.2 Ef þú finnur ekki lausn...

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

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

11. TÆKNIGÖGN

11.1 Merkiplata

Módel NII84R00FB
Tegund 62 D4A 08 AA
Spanhella 7.35 kW
Raðnr.
AEG

PNC 949 598 048 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Framleitt í: Þýskalandi
7.35 kW



11.2 Tæknilýsing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafi (hámarks hitastilling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Miðja framhlið	1400	2500	4	125 - 145
Hægri afturhlið	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	10 / 10 / 10	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
Sveigjanlegt span-suðusvæði	2300	3200	10	lágmark 105

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

Notaðu eldunaráhöld sem eru ekki stærri en þvermálin í töflunni til að fá sem bestan matreiðslurangur.

12. ORKUNÝTNI

12.1 Vöruupplýsingar

Auðkenni tegundar	NII84R00FB	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	2	
Fjöldi eldunarsvæða	1	
Hitunartækni	Span	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Miðja framhlið Hægri afturhlið	14.5 cm 32.0 cm
Lengd (L) og breidd (B) eldunarsvæðisins	Vinstri	L 45.8 cm B 21.4 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Miðja framhlið Hægri afturhlið	187.5 Wh/kg 183.3 Wh/kg
Orkunotkun eldunarsvæðisins (EC electric cooking)	Vinstri	182.6 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)	183.7 Wh/kg	

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


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


12.2 Orkusparandi

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

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

13. UMHVERFISMÁL

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

heimilistækjum sem merkt eru með táknu  í venjulegt heimilirusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	170
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	173
3. INSTALLAZIONE.....	175
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	177
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	178
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	179
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	181
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	187
9. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	189
10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	190
11. DATI TECNICI.....	192
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	192
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	193

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.
- 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. 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 utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. 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.
- Assicurarci che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarci 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 prolunghie.
- 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.

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'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- 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 liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente 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.
- 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 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.

- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- 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.

2.5 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.

2.6 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 dell'apparecchiatura e smaltirlo.

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.

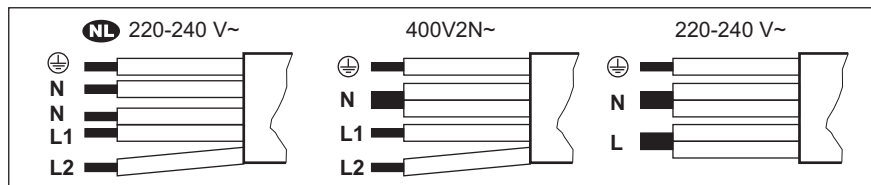
Collegamento a una fase

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

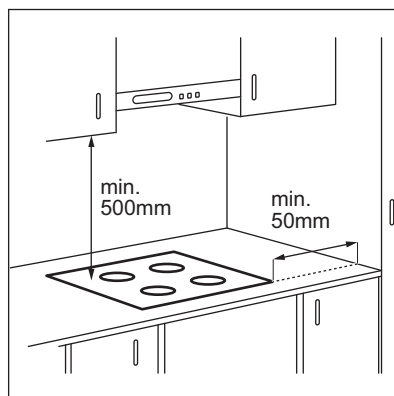
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



NL 220 - 240 V~	Collegamento bifase: 400 V2N~		Collegamento a una fase: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²	
Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo
N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu
L1 Nero	L1 Nero	L1 Nero	L Nero e marrone	L Nero e marrone
L2 Marrone	L2 Marrone	L2 Marrone		

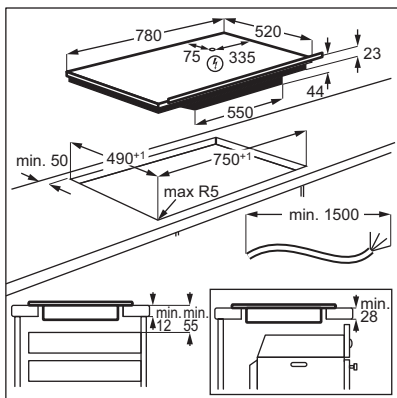
3.4 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

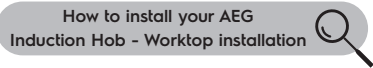


Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura

riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

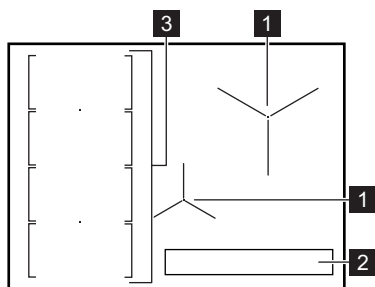


Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



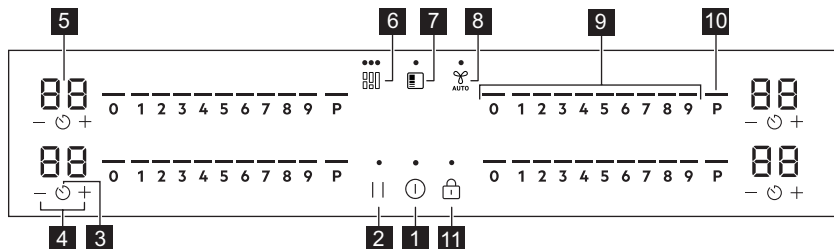
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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



4.2 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1 	In data / Spento	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2 	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
3 	Timer	Per impostare la funzione.
4 	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
5 	Display timer	Indica il tempo in minuti.
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Per cambiare le tre modalità della funzione.
7 	PowerSlide	Per attivare e disattivare la funzione.
8 	Hob ² Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
9 	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
10 	PowerBoost	Per attivare la funzione.
11 	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.

4.3 Spie display

Spia	Descrizione
	Si è verificato un malfunzionamento.
	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!







Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

- Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi, tenere premuto .
- Premere  sul timer anteriore finché non  compare.
- Premere  /  sul timer anteriore per impostare il livello di potenza.

4. Premere ① per uscire.

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

⚠ ATTENZIONE!

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

- P73 — 7.350 W

- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto ① per attivare o disattivare il piano di cottura.

6.2 Rilevamento pentole

Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

Se si posizionano le pentole su una zona di cottura prima di selezionare un'impostazione di calore, la spia sopra lo 0 sulla barra di controllo si illuminerà.

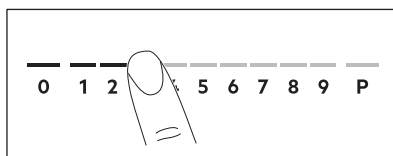
Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura entro il tempo indicato.

6.3 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.

6.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi.

Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.

2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

6.5 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.






Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare **P**.

Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

6.6 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

AVVERTENZA!

 /  /  Se la spia 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:

 - Continua la cottura

 - Mantieni caldo

 - Calore residuo.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla 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.




6.7 Opzioni timer



Count Down Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Per prima cosa impostare il livello di calore per la zona di cottura selezionata, quindi impostare la funzione.

1. Premere . 00 compare sul display del timer.
2. Premere  o  per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere  per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura con , quindi premere  o .



Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con , quindi premere . Il tempo restante verrà azzerato.



Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.

1. Premere .

2. Premere  o  per impostare l'ora. Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

Per disattivare la funzione: premere  e . Il tempo rimanente verrà azzerato.

6.8 Gestione energia

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. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile (fare riferimento alla targhetta dell'intervallo), la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di

calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.



6.9 Struttura del menu

La tabella mostra la struttura del menu di base.


Impostazioni utente

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
b	Suono	In data / Spento (--)
P	Limitazione potenza	15 - 73
H	Modalità cappa	0 - 6
E	Cronologia allarmi/errori	L'elenco degli allarmi/errori recenti.

Per immettere le impostazioni utente:

tenere premuto  per 3 secondi. Quindi tenere premuto . Le impostazioni vengono

visualizzate sul timer delle zone di cottura a sinistra.

Navigazione nel menu: il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione premere $+$ o $-$ sul timer anteriore.

Per uscire dal menu: premere .


OffSound Control

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici in Menu > Impostazioni utente.



Fare riferimento a "Struttura del menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

- si sfiora ,
- il valore del timer diminuisce,
- si preme un simbolo inattivo.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura siano disattivate,
- non eseguire impostazioni del livello di calore o della velocità della ventola dopo l'attivazione del piano cottura,
- È stato versato o appoggiato qualcosa sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (una teglia, uno straccio ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano 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.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di



potenza. Dopo un po' di tempo, il piano cottura si disattiva.

Rapporto tra impostazione di calore e il tempo dopo cui l'apparecchiatura si disattiva:



Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

7.2 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare  e . Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.



La funzione non interrompe le funzioni del timer.

- 1. Per attivare la funzione:** premere . Il livello di calore viene ridotto a 1.
- 2. Per disattivare la funzione:** premere . La precedente impostazione di calore appare.

7.3 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore.

Impostare prima il livello di calore.




- Per attivare la funzione:** premere .
- Per disattivare la funzione:** premere di nuovo .




La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.




7.4 Dispositivo di sicurezza per bambini




Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.

- Per attivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto  per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo.
- Disattivare il piano cottura con .



La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra  è accesa.

- Per disattivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto  per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne.
- Disattivare il piano cottura con .

Cottura con la funzione attivata: premere , quindi premere  per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si disattiva il piano cottura con  la funzione si riattiva.

7.5 Zona di cottura a induzione flessibile

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


FlexiBridge funzione

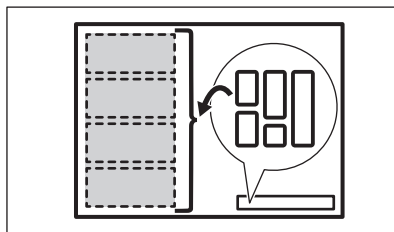
La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. La combinazione delle sezioni può essere scelta scegliendo la modalità adatta alle dimensioni delle pentole che si desidera usare. Esistono tre modalità: Standard, Big Bridge e Max Bridge.



Per impostare il livello di calore utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

Passaggio fra le modalità

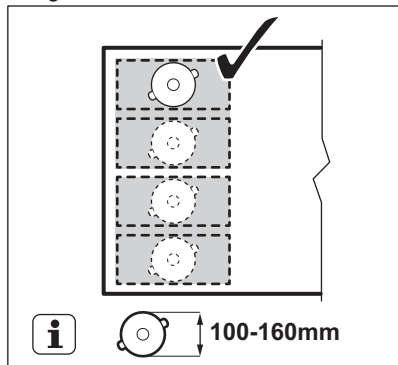
Per passare da una modalità all'altra, premere . I livelli di impostazione del calore resteranno attivi.



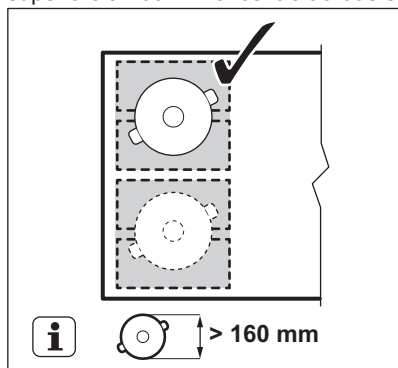
Diametro e posizione delle pentole

Scegliere la modalità adatta alle dimensioni e alla forma delle pentole. Le pentole dovrebbero coprire l'area selezionata il più possibile.

Posizionare le pentole con il diametro di base inferiore a 160 mm al centro su una sola sezione. È possibile usare una teglia da arrosto per le modalità Big Bridge e Max Bridge.



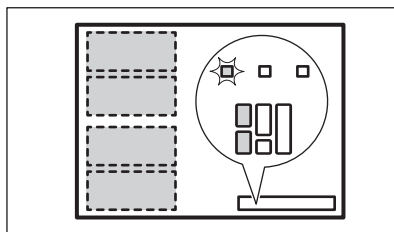
Posizionare le pentole con il diametro di base superiore a 160 mm al centro tra due sezioni.



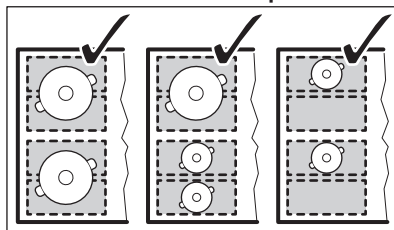
FlexiBridge Modalità standard

Questa modalità viene attivata per impostazione predefinita quando si attiva la funzione. Collega le sezioni in due aree di cottura separate. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna area separatamente. Utilizzare le due barre di

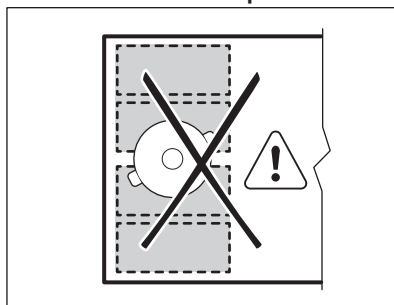
controllo sul lato sinistro.





Posizione corretta delle pentole:



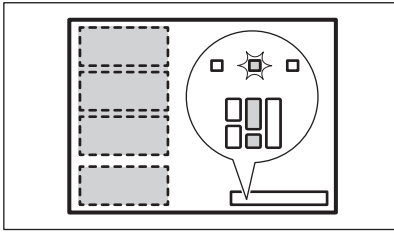
Posizione errata delle pentole:



FlexiBridge Modalità Big Bridge

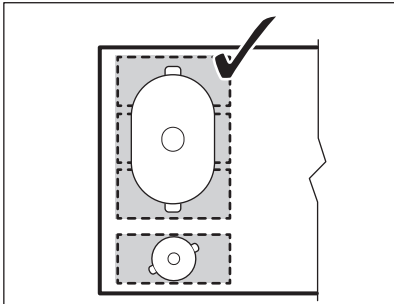
Per attivare la modalità, premere  fino a quando non viene visualizzata la spia della modalità corretto . Questa modalità collega le tre sezioni posteriori in un'unica area di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come una zona di cottura separata. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna area separatamente. Utilizzare le due barre di controllo sul lato

sinistro.

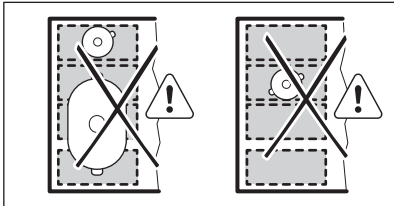


Posizione corretta delle pentole:



Assicurarsi di posizionare le pentole sulle tre sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle due sezioni, la barra di controllo lampeggia e dopo 2 minuti la zona si disattiva.

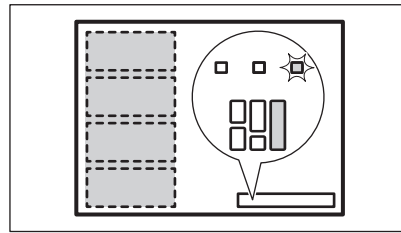


Posizione errata delle pentole:



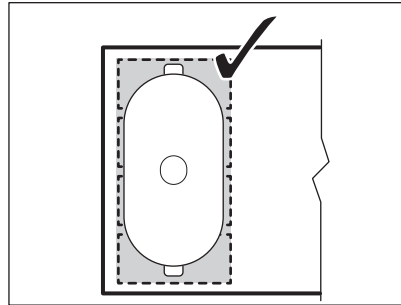
FlexiBridge Modalità Max Bridge

Per attivare la modalità premere  fino a quando non viene attivata la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tutte le sezioni in un'unica area di cottura. Per impostare il livello di potenza utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

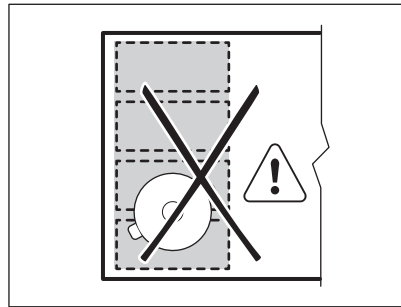


Posizione corretta delle pentole:

Assicurarsi di posizionare le pentole sulle quattro sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle tre sezioni, la barra di controllo lampeggia e dopo due minuti la zona si spegne.



Posizione errata delle pentole:



PowerSlide

Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

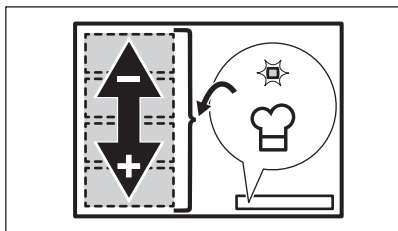
- La funzione suddivide la zona di cottura a induzione in tre zone con livelli di potenza diversi. Il piano cottura rileva la posizione





delle pentole e regola il livello di calore corrispondente alla posizione.

- È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto. Per diminuire, portare la pentola nella posizione centrale o posteriore.
- Quando si attiva la funzione per la prima volta si avranno i seguenti livelli di calore predefiniti: 9 per la posizione anteriore, 6 per la posizione centrale e 3 per la posizione posteriore.
- È possibile modificare i livelli di calore predefiniti per ciascuna posizione separatamente. Il piano cottura ricorda le impostazioni di potenza alla successiva attivazione della funzione.
- Il display del livello di calore della barra di controllo anteriore sinistra indica il livello di calore per questa funzione. **Per modificare il livello di calore utilizzare solo la barra di controllo anteriore sinistra.** La barra di controllo posteriore sinistra è disattivata mentre la funzione è in uso.



Usare solo una pentola con un diametro minimo inferiore di 160 mm quando viene usata la funzione.



1. Posizionare le pentole appropriate sul lato anteriore sinistro della zona di cottura.
2. Tenere premuto  per attivare la cappa. L'apparecchio emette un segnale acustico e le spie sopra  e  si illuminano.
3. Premere  per attivare la funzione. L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.
4. Se necessario, spostare le pentole avanti o indietro sulla zona di cottura. Per


cambiare la posizione delle pentole, sollevarle e posizionarle su un'altra parte dell'area. Non far scorrere le pentole in quanto potrebbero graffiare e scolorire la superficie.

Il livello di calore sulla barra di controllo si regola automaticamente.

5. Per modificare i livelli di calore predefiniti, spostare le pentole nell'area che si desidera regolare.
6. Premere uno qualsiasi dei livelli di calore disponibili sulla barra di controllo anteriore sinistra.

I livelli di calore aggiornati verranno memorizzati per la prossima volta che si utilizza la funzione.

7. Se necessario, ripetere la procedura per le restanti zone di cottura.

8. Per disattivare la funzione, premere  oppure premere 0 sulla barra di controllo anteriore sinistra.

L'unità emette un segnale acustico e la spia sopra il simbolo si spegne. Il livello di calore passa a 0.

È possibile impostare un timer mentre PowerSlide è in funzione. In questo caso, il timer non disattiva le zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il timer agisce contemporaneamente su tutte e tre le zone di cottura attivate dalla funzione.

7.6 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura ad una cappa speciale. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola usando il piano cottura manualmente.



All'origine il sistema remoto è disattivato per la maggior parte della cappe. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Funzionamento automatico della funzione

Per azionare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 – H6. Il piano cottura è impostato originariamente su H5. La cappa reagisce ogni volta che si aziona il piano cottura. Il pannello di cottura rileva automaticamente la temperatura delle pentole e regola la velocità della ventola.

Modalità automatiche





	Luce automatica	Bollitura ¹⁾	Frittura ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 ³⁾	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H3	On	Off	Velocità ventola 1
H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
H6	On	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

1) Il piano cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

2) Il piano cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

3) Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

Modifica della modalità automatica

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto  per 3 secondi.
4. Premere  alcune volte finché non si accende **H**.
5. Premere  del timer per selezionare una modalità automatica.







Per mettere in funzione la cappa direttamente sul pannello della cappa, disattivare la modalità automatica della funzione.



Quando si termina la cottura e si disattiva il piano cottura, la ventola della cappa potrebbe ancora funzionare per un certo periodo di tempo. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, premere  quando il piano cottura è attivo. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente. Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e ciò disattiva la ventola della cappa. Per riattivare la ventola con la velocità 1 premere .



Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano cottura e riattivarlo.

Attivazione della luce

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. Per farlo impostare la modalità automatica a H1 – H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

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.
- 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.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola

con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.

- 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

Se riesci a sentire:

- 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.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

8.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

8.4 Guida semplificata per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di

cottura con un livello di potenza medio
impiega meno della metà della propria
energia.



I dati riportati nella tabella sono
puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

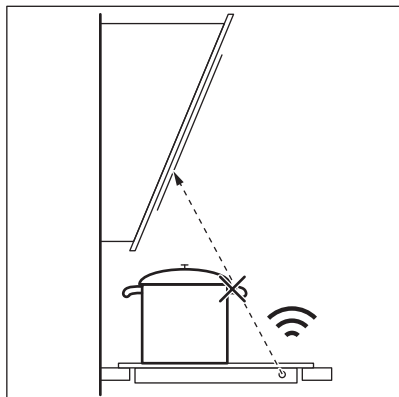
8.5 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

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.



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 presentano il simbolo .

9. MANUTENZIONE 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.




10. GUIDA ALLA 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.
	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.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Sospensione".
Si sente un bip costante.	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia".
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 è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Hob ² Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale.	Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
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. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
La spia sopra al simbolo  si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco funziona.	Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. 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".
	FlexiBridge (Flexible 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".
	PowerSlide è in funzione. Sull'area di cottura a induzione flessibile sono state collocate due pentole o le pentole coprono più di una zona di cottura attivata dalla funzione.	Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
L'anello esterno non è attivato.	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo.	Usare pentole con un diametro inferiore più grande.
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

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 garanzia.

11. DATI TECNICI

11.1 Targhetta identificativa

Modello NII84R00FB
Tipo 62 D4A 08 AA
Induzione 7.35 kW
Numero di serie
AEG

PNC 949 598 048 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Prodotto in: Germania
7.35 kW



11.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore centrale	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	20-10-2020	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
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 risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

12. EFFICIENZA ENERGETICA

12.1 Informazioni sul prodotto

Identificazione modello	NII84R00FB
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso
Numero di zone di cottura	2

Numero di angoli cottura		1
Tecnologia di riscaldamento		Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore centrale Posteriore destra	14.5 cm 32.0 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)	Anteriore centrale Posteriore destra	187.5 Wh/kg 183.3 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Sinistra	182.6 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		183.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.


Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.


12.2 a risparmio energetico

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.

13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	194
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	196
3. MONTERING.....	198
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	201
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	202
6. DAGLIG BRUK.....	202
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	205
8. RÅD OG TIPS.....	210
9. STELL OG RENGJØRING.....	212
10. FEILSØKING.....	212
11. TEKNISKE DATA.....	214
12. ENERGIEFFEKTIV.....	215
13. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	216

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

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

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

1.2 Generell sikkerhet

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

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

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

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

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

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

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

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.

- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Pleie og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk

abrasive produkter, skurende rengjøringssvamper, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

2.5 Tjenester

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

2.6 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

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

Serienummer

3.2 Koketopper

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

3.3 Tilkoblingskabel

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

Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

⚠ FORSIKTIG!

Tilkoblinger via kontaktplugger er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke bor eller sveis ledningsendene. Det er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

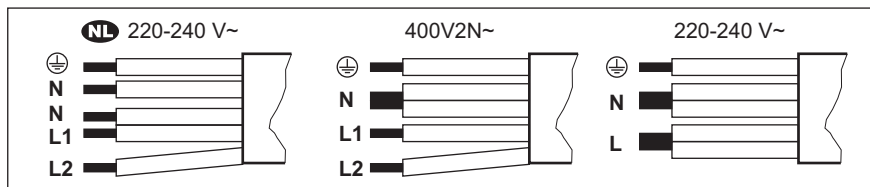
Enfaset tilkobling

1. Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.

2. Fjern en del av isoleringen av de brune, svarte og blå kabelendene.
3. Koble endene på svarte og brune kabler.
4. Bruk en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).
5. Koble til endene på to blå kabler.
6. Bruk en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).

Tofaset tilkobling

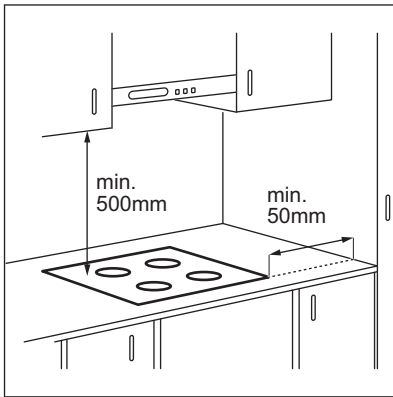
1. Fjern ledningsendehylsen fra blå ledninger.
2. Fjern en del av isoleringen av de brune og svarte kabelendene.
3. Koble til endene på to blå kabler.
4. Bruk en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).



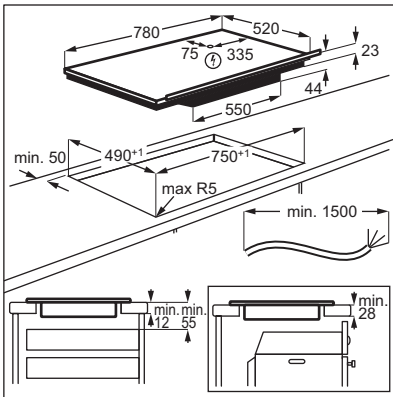
NL 220 - 240 V~		Tofaset tilkobling: 400 V2N~		Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grønn – gul		Grønn – gul		Grønn – gul
N	Blå og blå	N	Blå og blå	N	Blå og blå
L1	Svart	L1	Svart	L	Svart og brun
L2	Brun	L2	Brun		

3.4 Sammenstilling

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




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



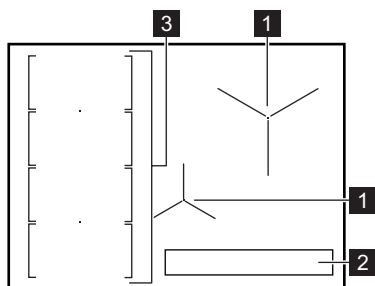
Finn videoopplæring "Slik installerer du din AEG induksjonstopp - nedfelt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

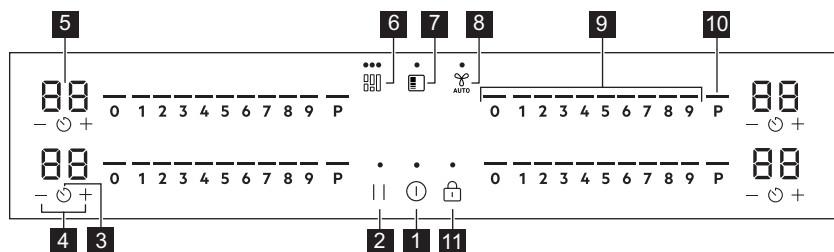
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1** Induksjonskokesone
- 2** Betjeningspanel
- 3** Fleksibelt induksjonsområde som består av fire seksjoner

4.2 Oversikt over betjeningspanelet





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

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	På / Av	For å slå produktet av og på.
2	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
3	Timer	For å stille inn funksjonen.
4	-	Øke eller redusere tiden.
5	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
6	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Bytter mellom de tre modusene til funksjonen.
7	PowerSlide	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
8 	Hob ² Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
9 -	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
10 P	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
11 	Sperre / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.

4.3 Displayindikatorer

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

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!






Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Effektbegrensning

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

Platetoppen er innstilt på høyeste effekttrinn som standard.

For å redusere eller øke effektnivået:

- Gå inn i menyen: trykk og hold  inne i 3 sekunder. Trykk deretter på og hold inne .
- Trykk på  på fronttimeren til **P** vises.
- Trykk på  /  på fronttimeren for å stille inn effektnivået.

4. Trykk på for å avslutte. Effektnivåer

Se i kapittelet "Tekniske data".

FORSIKTIG!

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


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

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Aktivere og deaktivere

Trykk og hold  for å slå koketoppen på eller av.

6.2 Kjeleregistrering

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

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

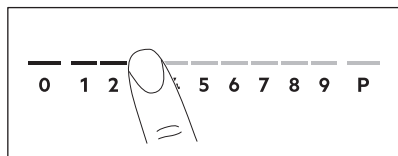
Hvis du fjerner kokekar fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil indikatorene over den tilsvarende betjeningslinjen begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk.

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

6.3 Bruke sonene

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

6.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen.

Indikatorene over betjeningslinjen vises opp til det valgte effekttrinnet.

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

6.5 PowerBoost

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



Se i kapittelet "Tekniske data".


Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **P**.

For å deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

6.6 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)

⚠ ADVARSEL!

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

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

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

 - fortsette tilberedningen,

 - hold varm,

 - restvarme.

Indikatoren kan også vises:

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




Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.


6.7 Timer-valg




Timer med nedtelling



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

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

1. Trykk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Trykk på  eller  for å stille inn tiden (00–99 minutter).

- Trykk på  for å starte timeren, eller vent i 3 sekunder. Timeren begynner å telle ned.




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



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

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

Varselur

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

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

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

6.8 Effektstyring

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

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

sonen til slutt. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.




6.9 Menystruktur

Tabellen viser den grunnleggende menystrukturen.

Brukerinnstillinger

Sym-bol	Innstilling	Mulige alternativer
b	Lyd	På / Av (--)
P	Effektbegrensning	15 - 73
H	Ventilatormodus	0 - 6
E	Alarm- / feilhistorikk	Listen over nylige alarmer / feil.

For å angi brukerinnsstillinger: trykk og hold  i 3 sekunder. Trykk og hold deretter . Innstillingene dukker opp på timeren til de venstre kokesonene.

Navigere i menyen: menyen består av innstillingssymbolet og en verdi. Symbolet vises på den bakre timeren, og verdien vises på den fremre timeren. Trykk  på fronttimeren for å navigere mellom innstillingene. For å endre innstillingsverdien, trykk på  eller  på fronttimeren.

For å gå ut av menyen: trykk på .


OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydsignalene i Meny > Brukerinnstillinger.



Se «Menystruktur».

Når lydsignalene er av, kan du fortsatt høre lyden når:

- du berører ,
- tidsuret kommer til null,
- du trykker på et inaktivt symbol.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:



- alle kokesonene er deaktiverte,
- du ikke stiller inn noen varmeinnstilling eller viftehastighetsinnstilling etter at platetoppen er slått på,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, etc.). Det høres et lydsignal, og platetoppen deaktiveres. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- produktet blir for varmt (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La sonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du ikke deaktiverer en sone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres platetoppen.

Forholdet mellom varmeinnstilling og tiden før produktet slår seg av:



Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer

7.2 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle de betjente sonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonen er i bruk, kan  og  brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelene er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

1. **For å aktivere funksjonen:** trykk på .
2. **For å deaktivere funksjonen:** trykk på .


Den forrige varmeinnstillingen vises.

7.3 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens platetoppen er i bruk. Det forhindrer utilsiktet endring av varmeinnstillingen

Angi varmeinnstillingen først.

For å aktivere funksjonen: trykk på .




For å deaktivere funksjonen: trykk på  igjen.




Funksjonen deaktiveres når du deaktiverer platetoppen.




7.4 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.




For å aktivere funksjonen: trykk på . Ikke velg noen varmeinnstilling. Trykk og hold  i 3 sekunder til indikatoren over symbolet vises. Deaktiver platetoppen med .



Når du deaktiverer platetoppen, er funksjonen fortsatt aktiv. Indikatoren ovenfor  er på.

For å aktivere funksjonen: trykk på . Ikke velg noen varmeinnstilling. Trykk og hold  i 3 sekunder til indikatoren over symbolet forsvinner. Deaktiver platetoppen med .

Tilberedning med funksjonen aktivert:

trykk på , trykk deretter på  i 3 sekunder, til indikatoren over symbolet forsvinner. Du kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer platetoppen med , aktiveres funksjonen igjen.

7.5 Fleksibel induksjonskokeområde



Se etter i Sikkerhetskapitlene.

FlexiBridge-funksjon

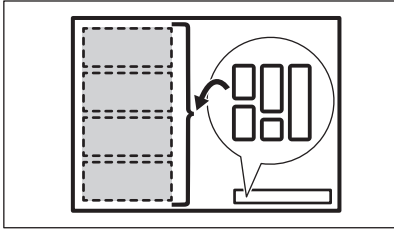
Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Seksjonene kan kombineres til to soner med ulik størrelse, eller til ett stort område. Du velger en kombinasjon av seksjonene ved å velge modusen som passer til størrelsen på kokekaret du vil bruke. Det er tre moduser: Standard, Big Bridge og Max Bridge.



Bruk de 2 betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen.

Bytte mellom moduser

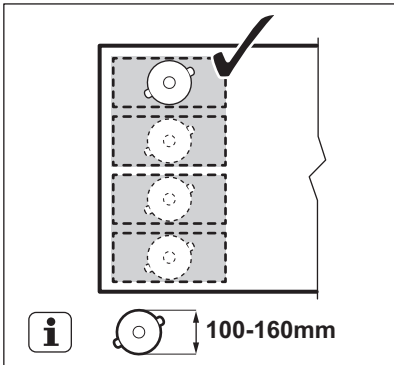
Trykk på  for å veksle mellom modusene. Varmeinnstillingsnivåene beholdes.



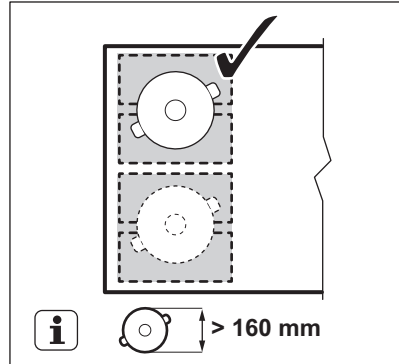
Kokekarets diameter og posisjon

Velg modusen som passer til størrelsen og formen på kokekaret. Kokekaret bør dekke det valgte området så mye som mulig.

Sett kokekaret med en bunndiameter mindre enn 160 mm sentralt på en enkelt seksjon. Du kan bruke en stekepanne for modusene Big Bridge og Max Bridge.

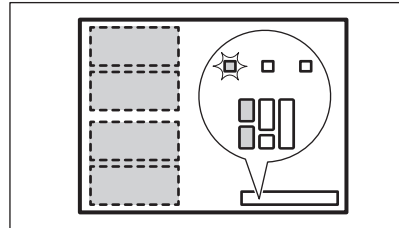


Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentrert mellom to seksjoner.

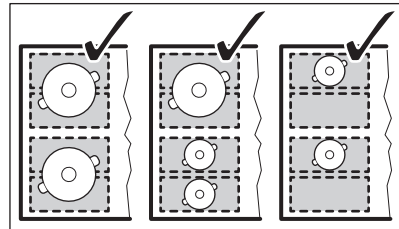


FlexiBridge Standardmodus

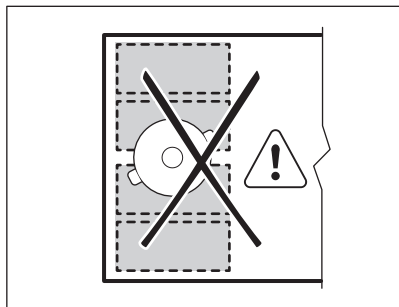
Denne modusen aktiveres som standard når du aktiverer funksjonen. Den kobler seksjonene til to separate matlagingsområder. Du kan stille inn effekttrinnet for hvert område separat. Bruk de to betjeningslinjene på venstre side.





Riktig posisjon for kokekar:

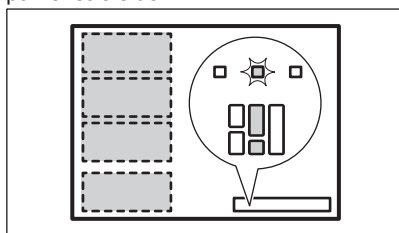


Feil posisjon for kokekar:



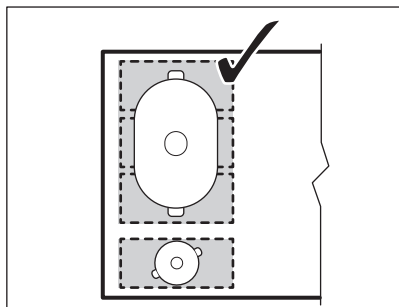
FlexiBridge Big Bridge-modus

For å aktivere modusen, trykk på  til du ser riktig modusindikator . Denne modusen kobler de tre bakre seksjonene til ett matlagingsområde. Den fremre seksjonen er ikke tilknyttet og fungerer som en separat sone. Du kan stille inn effekttrinnet for hvert område separat. Bruk de to betjeningslinjene på venstre side.

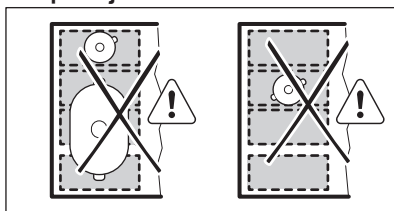


Riktig posisjon for kokekar:



Sørg for å plassere kokekaret på de tre tilkoblede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn to seksjoner, vil betjeningslinjen blinke, og sonen vil deaktiveres etter to minutter.

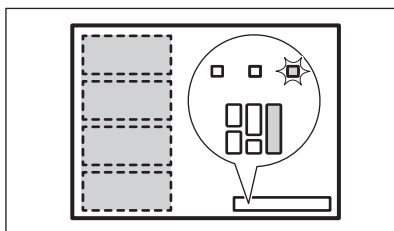


Feil posisjon for kokekar:



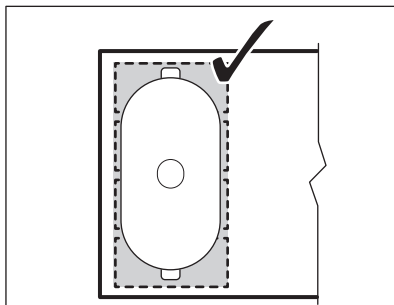
FlexiBridge Max Bridge-modus

For å aktivere modusen, trykk på  til du ser riktig modusindikator . Denne modusen kobler alle delene til ett matlagingsområde. Bruk de to betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen.

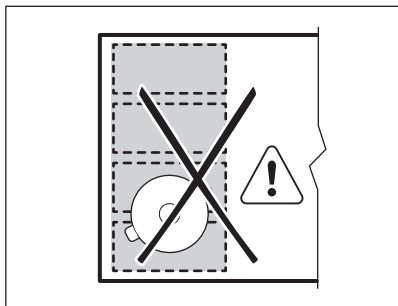


Riktig posisjon for kokekar:

Sørg for å plassere kokekaret på de fire tilkoblede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn tre seksjoner, vil betjeningslinjen blinke, og sonen vil slås av etter to minutter.



Feil posisjon for kokekar:



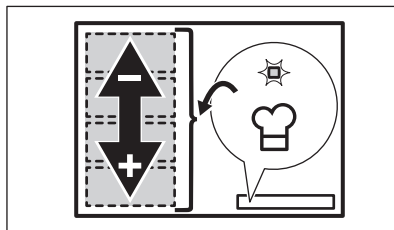
PowerSlide





Denne funksjonen lar deg justere temperaturen ved å flytte kjele til en annen posisjon på induksjonsområdet.

- Funksjonen deler induksjonsområdet inn i tre områder med ulike varmeinnstillinger. Platetoppen registrerer kjelens plassering, og justerer varmeinnstillingen tilsvarende posisjonen.
- Du kan plassere kjele på den fremre, midtre eller bakre posisjonen. Du får den høyeste varmeinnstillingen hvis du setter kjele foran. For å senke den, flytter du kjele til midtre eller bakre posisjon.
- Når du aktiverer funksjonen første gang, får du følgende effektrinn som standard: 9 for den fremre posisjonen, 6 for den midtre posisjonen og 3 for den bakre posisjonen.
- Du kan endre effektrinnet for hver posisjon enkeltvis. Platetoppen vil huske varmeinnstillingene neste gang du aktiverer funksjonen.
- Varmeinnstillingsdisplayet på venstre betjeningslinje foran viser varmeinnstillingen for denne funksjonen. **Bruk den fremre betjeningslinjen på venstre side for å endre effektrinnet.** Betjeningslinjen bak til venstre er deaktivert mens funksjonen er i bruk.




Bruk kun én kjele med minst 160 mm bunndiameter når du bruker funksjonen.



1. Plasser riktig kjele på venstre side foran på området.
2. Trykk og hold  for å aktivere platetoppen. Det høres et lydsignal og indikatorene over  og  vises.
3. Trykk på  for å aktivere funksjonen. Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.
4. Flytt kjele frem og tilbake på området etter behov. For å endre posisjonen til kjele, løft den opp og plasser den på en annen del av området. Ikke skyv kjele, da det kan forårsake riper og misfarging av overflaten.

Effektrinnet på betjeningslinjen justeres automatisk.

5. For å endre standard varmeinnstillingsnivåer, flytt kjele til området du vil justere først.
 6. Trykk på et av de tilgjengelige varmeinnstillingsnivåene på den venstre betjeningslinjen foran.
- De oppdaterte effektrinnene vil bli husket neste gang du bruker funksjonen.
7. Gjenta prosedyren for de gjenværende sonene, om nødvendig.
 8. For å deaktivere funksjonen, trykk på . Du kan også trykke på 0 på den venstre betjeningslinjen foran.

Det høres et lydsignal, og indikatoren over symbolet forsvinner. Effektrinnet endres til 0. Du kan stille inn en timer mens PowerSlide er i bruk. I så fall vil timeren ikke deaktivere kokesonene når den angitte tiden utløper. Timeren påvirker alle de tre kokesonene som aktiveres av funksjonen samtidig.

7.6 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som kobler platetoppen til en utvalgt

ventilator. Både platetoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på platetoppen. Du kan også betjene viften fra platetoppen manuelt.



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver den før du bruker funksjonen. Se ventilatorens instruksjonsmanual for mer informasjon.

Bruke funksjonen automatisk

For å betjene funksjonen, sett automatisk modus til H1 – H6. Platetoppen er opprinnelig satt til H5. Ventilatoren reagerer når du bruker platetoppen. Platetoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

Automatiske moduser

	Automatisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
H3	På	Av	Viftehastighet 1
H4	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
H5	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 2
H6	På	Viftehastighet 2	Viftehastighet 3

- 1) Platetoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 2) Platetoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.

Endre automatisk modus

1. Deaktiver platetoppen.
2. Trykk og hold inne i 3 sekunder. Displayet slås på og av.

3. Trykk og hold inne i 3 sekunder.
4. Trykk noen ganger til **H** tennes.
5. Trykk på tidsuret for å velge automatisk modus.



For å betjene ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver funksjonens automatmodus.



Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer platetoppen, kan viften i ventilatorhetten fortsatt være aktiv i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også bruke funksjonen manuelt. For å gjøre dette trykker du på når platetoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjonen og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på øker du viftens hastighet med én. Når du når et intensivnivå og trykker på igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Trykk for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen, deaktiver platetoppen og deretter aktiver den igjen.

Aktivere lampen

Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å gjøre dette, må du stille automatisk modus til H1 – H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at platetoppen er slått av.

8. RÅD OG TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Kokekar



For induksjonssonene gir et sterkt elektromagnetisk felt varme i kokekaret veldig raskt.

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

- For å forhindre overoppheting og forbedre ytelsen til sonene, må kokekaret være så tykt og flatt som mulig.
- Sørg for at kokekarbasen er rene og tørre før du setter dem på platetoppens overflate.
- Vær alltid forsiktig så du ikke sklir eller gnir kokekaret på kantene og hjørnene av glasset, da det kan flise eller skade glassoverflaten.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

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

Kokekarenes mål

- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.
- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke

kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonens funksjon eller ved utilsiktet å aktivere platetoppfunksjonene.



Se «Tekniske data».

8.2 Avgir støy under drift

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

8.3 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i brukstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

8.4 Forenklet matlagingsguide

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

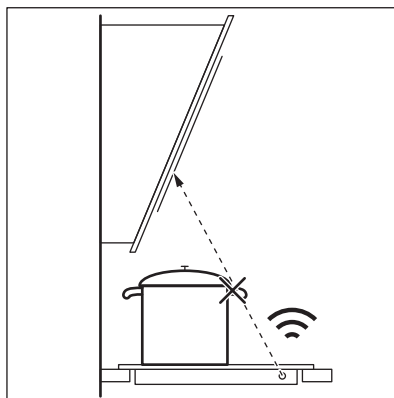
Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		
P	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

8.5 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker platetoppen med funksjonen:

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


Ventilatoren som er avbildet nedenfor er kun til illustrasjonsformål.





Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike produkter i nærheten av platetoppen mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjon

Se forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

9. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.



ADVARSEL!

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.



Merkene på det fleksible induksjonsområdet kan bli skitne eller endre farge som et resultat av å flytte på kokekarene. Du kan rengjøre området på den beskrevne måten.

9.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskraper på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

10. FEILSØKING






ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Pause".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Du kan ikke velge maksimalt effektrinns for en av kokesonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Platetoppen fungerer som den skal.	Reduser effektrinns til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob ² Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.
Betjeningspanelet blir varmt å ta på.	Kokekaret er for stort eller du plasserer det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekaret.	Kokekarene er i feil posisjon på det fleksible induksjonsområdet.	Plasser kokekaret i riktig posisjon på det fleksible induksjonsområdet. Posisjonen til kokekaret avhenger av den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Diameteren på kokekarets bunn er feil for den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen.	Bruk kokekar med en diameter som passer til den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
Indikatoren over symbolet  tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Barnesikring" og "Lås".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen og sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonsplattetopper. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
	FlexiBridge (Flexible Bridge) er aktivert. En eller flere av delene av funksjonsmodusen som brukes er ikke dekket av kokekaret.	Plasser kokekaret på det riktige antallet deler av funksjonsmodusen som brukes eller endre funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
	PowerSlide er aktivert. To gryter plasseres på det fleksible induksjonsområdet, eller kokekaret dekker mer enn ett kokeområde som aktiveres av funksjonen.	Bruk bare én kasserolle. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
Den ytre ringen er ikke aktivert.	Diameteren på kokekarets bunn er for liten.	Bruk kokekar med større bunndiameter.
 og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.

10.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt

koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Modell NII84R00FB
Type 62 D4A 08 AA
Induksjon 7.35 kW
Serienr.

PNC 949 598 048 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW

11.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Midtre fremre	1400	2500	4	125 - 145
Høyre bak	800 / 1600 / 2300	2500 / 3600 / 3600	18-10-2014	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
Fleksibelt induksjonsområde	2300	3200	10	minst 105

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimale matlagingsresultater, bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktinformasjon

Modellidentifikasjon	NII84R00FB	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	2	
Antall tilberedningsområder	1	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Midtre fremre Høyre bak	14.5 cm 32.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet	Venstre	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Midtre fremre Høyre bak	187.5 Wt/kg 183.3 Wt/kg
Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking)	Venstre	182.6 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	183.7 Wt/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlagning – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

Energimålinger som refererer til tilberedningsområder identifiseres av markeringene på de respektive sonene.


12.2 Energisparende


Du kan spare energi under vanlig matlagning hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.

- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

13. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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.....	217
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	220
3. INSTALAÇÃO.....	222
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	224
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	225
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	226
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	228
8. SUGESTÕES E DICAS.....	234
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	236
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	237
11. DADOS TÉCNICOS.....	239
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	239
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	240

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.
- 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 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 um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. 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. INSTRUÇÕES 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 eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista 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 eléctrica.
- 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 electricista 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 eléctrica 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.

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 ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isto evita choque eléctrico.
- 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 muito 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 deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- 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 Cuidados 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
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.

- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

2.5 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.

2.6 Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- 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 encastramento 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 suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C. 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 electricista qualificado.

AVISO!

Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.

CAUIDADO!

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

CAUIDADO!

Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.

CAUIDADO!

Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

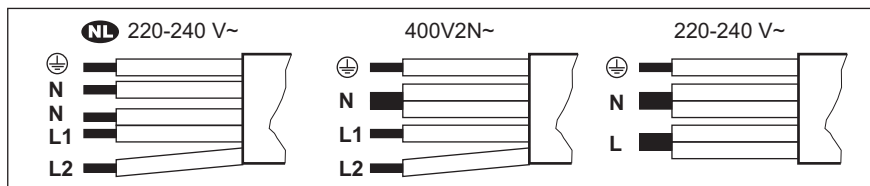
Ligação monofásica

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).
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).

Ligação bifásica

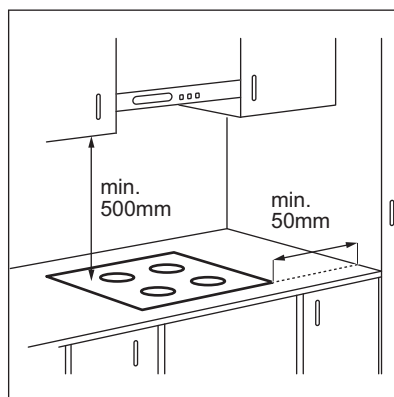
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.



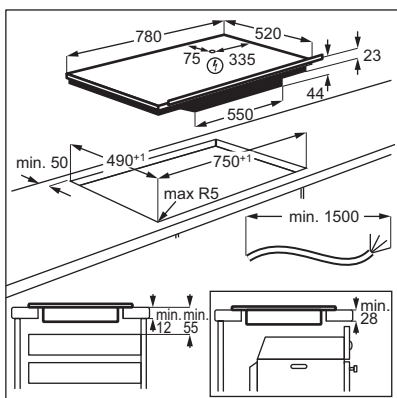
NL 220 - 240 V~	Ligação bifásica: 400 V2N~	Ligação monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² ou 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² ou 3x4 mm ²
⊕ Verde – amarelo	⊕ Verde – amarelo	⊕ Verde – amarelo
N Azul e azul	N Azul e azul	N Azul e azul
L1 Preto	L1 Preto	L Preto e Castanho
L2 Castanho	L2 Castanho	

3.4 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.



Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

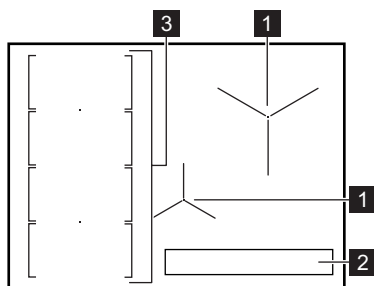


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



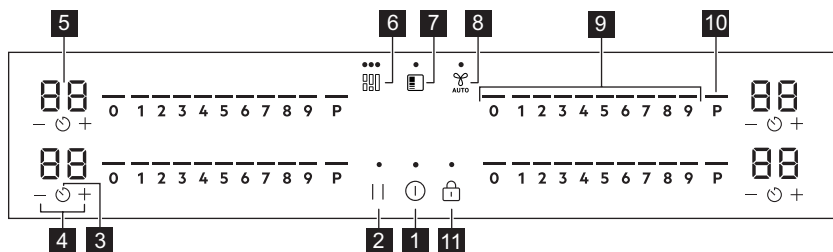
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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



4.2 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor	Função	Descrição
1 	Ligado / Desligado	Para ativar e desativar o aparelho.
2 	Pausa	Para activar e desactivar a função.
3 	Temporizador	Para definir a função.
4 	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
5 -	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Para alternar entre os três modos da função.
7 	PowerSlide	Para activar e desactivar a função.
8 	Hob ² Hood	Para activar e desactivar o modo manual da função.
9 -	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.
10 	PowerBoost	Para activar a função.
11 	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.

4.3 Indicadores do visor

Indicador	Descrição
 + dígito	Ocorreu uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar a cozinhar/ manter quente/calor residual.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!







Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limitação de potência

Limitação de potência define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica.

A placa está configurada para o nível de potência mais elevado, por predefinição.

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

1. Entre no menu: prima sem soltar  durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima  no temporizador até aparecer .
3. Prima  no temporizador dianteiro para definir o nível de potência.
4. Prima  para sair.

Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

CUIDADO!

Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W


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

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido  para ativar ou desativar a placa.

6.2 Detecção de tachos

Esta função indica a presença de tachos na placa e desativa as zonas de cozedura se não for detetado qualquer tacho durante uma sessão de cozedura.

Se colocar um tacho numa zona de cozedura antes de selecionar uma definição de cozedura, aparece o indicador acima de 0 na barra de comandos.

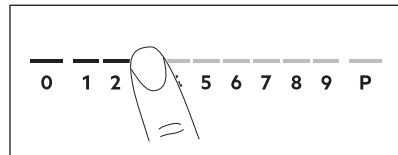
Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, os indicadores acima da barra de comandos correspondente começarão a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 120 segundos, a zona de cozedura é automaticamente desativada.

Para retomar a cozedura, certifique-se de que coloca o tacho novamente nas zonas de cozedura dentro do tempo limite indicado.

6.3 Utilizar as zonas de cozedura

Centre o tacho na zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

6.4 Definição de cozedura



1. Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos.

Os indicadores acima da barra de comandos iluminam-se até ao nível de cozedura selecionado.

2. Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

6.5 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de confeção de indução. A função pode ser activada para uma zona de confeção de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de confeção de indução muda automaticamente para o grau de aquecimento mais elevado.






Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em **P**.

Para desativar a função: altere o nível de calor.

6.6 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

AVISO!

 /  /  Enquanto o indicador estiver visível, 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 aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.




O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.


6.7 Opções de temporizador




Temporizador de contagem decrescente



Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por selecionar a definição de cozedura para a zona de cozedura e seleccione depois a função.

1. Prima . 00 aparece no visor do temporizador.
2. Prima  ou  para definir o tempo (00-99 minutos).

3. Prima  para iniciar o temporizador ou aguarde 3 segundos. O temporizador começa a contagem decrescente.

Para alterar a hora: seleccione a zona de cozedura com  e prima  ou .



Para desativar a função: seleccione a zona de cozedura com  e prima . O tempo restante decresce até 00.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desativada. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está ativa, mas as zonas de cozedura estão inativas. A definição de cozedura apresenta 00.

1. Premir .

2. Prima  ou  para definir a hora.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

Para desativar a função: prima  e . O tempo restante decresce até 00.

6.8 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- A definição de aquecimento da primeira zona de cozedura seleccionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as outras zonas de cozedura, de acordo com a ordem de seleção.
- Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, a barra de comandos

pisca e mostra as temperaturas programadas máximas possíveis.


- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da zona de cozedura selecionada por último. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.


6.9 Estrutura do menu




A tabela apresenta a estrutura básica do menu.

Definições do utilizador

Símbolo	Definição	Opções possíveis
b	Som	Ligado / Desligado (-)
P	Limitação de potência	15 - 73
H	Modo de exaustor	0 - 6
E	Histórico de alarmes/erros	A lista de alarmes/erros recentes.

Para introduzir as definições do utilizador: prima sem soltar  durante 3

segundos. Em seguida, prima sem soltar . As definições aparecem no temporizador das zonas de cozedura da esquerda.

Navegar no menu: o menu consiste no símbolo de definição e um valor. O símbolo aparece no temporizador traseiro e o valor aparece no temporizador dianteiro. Para navegar entre as definições, prima  no temporizador dianteiro. Para alterar o valor da definição, prima  ou  no temporizador dianteiro.

Para sair do menu: prima .


OffSound Control

Podem ativar/desativar os sons no Menu > Definições do utilizador.



Consulte "Estrutura do menu".

Quando os sons estão desligados, ainda pode ouvir o som quando:

- tocar em ,
- o temporizador faz a contagem regressiva,
- você prime um símbolo inativo.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

- todas as zonas de cozedura estão desativadas,
- após a ativação da placa, não é selecionada qualquer definição de cozedura ou definição de velocidade da ventoinha,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Remova o objeto ou limpe o painel de comandos.
- o aparelho fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Deixe a zona de

cozedura arrefecer antes de utilizar a placa novamente.



- não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa é desativada.

Relação entre a definição de cozedura e o tempo após o qual o aparelho se desativa:



Definição de cozedura	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

7.2 Pausa

Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.

Quando a função estiver ativa,  e  podem ser utilizados. Todos os outros símbolos no painel de comando estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador.


- 1. Para ativar a função:** prima  .
A definição de cozedura é diminuída para 1.
- 2. Para desativar a função:** prima  .
A definição de cozedura anterior aparece.

7.3 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Impede uma alteração acidental da definição de cozedura.

Comece por seleccionar a definição de cozedura.

Para ativar a função: prima .



Para desativar a função: prima  novamente.



A função é desativada quando a placa é desativada.


7.4 Dispositivo de segurança para crianças




Esta função evita o funcionamento acidental da placa.




Para ativar a função: prima . Não selecione qualquer definição de. Mantenha premido  durante 3 segundos, até aparecer o indicador acima do símbolo.

Desative a placa com .



Quando desativar a placa, a função continua ativa. O indicador acima de  está aceso.

Para desativar a função: prima . Não selecione qualquer definição de. Mantenha premido  durante 3 segundos, até o indicador acima do símbolo desaparecer. Desative a placa com .

Cozinhar com a função ativada: prima  e, em seguida, prima  durante 3 segundos, até que o indicador acima do símbolo desapareça. Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

7.5 Área de cozedura de indução flexível

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.


FlexiBridge função

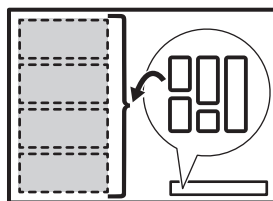
A área de confeção de indução flexível é composta por quatro secções. As secções podem ser combinadas em duas zonas de confeção com tamanho diferente ou numa grande área de confeção. Pode escolher a combinação das secções através da seleção do modo correspondente ao tamanho do tacho que pretender utilizar. Existem três modos: Padrão, Ponte grande e Ponte máx.



Para seleccionar a definição de cozedura, utilize as duas barras do lado esquerdo.

Alternar entre os modos

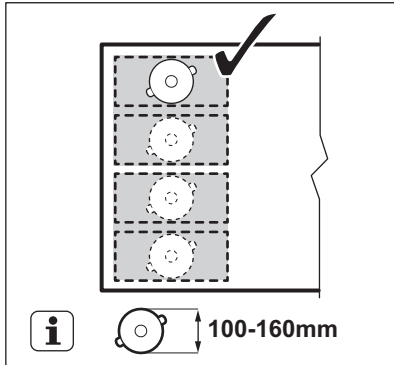
Para alternar entre os modos, prima . Serão mantidos os níveis de definições de cozedura.



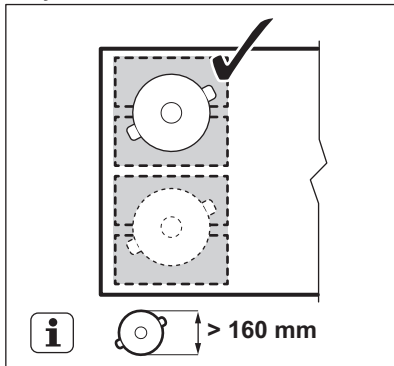
Diâmetro e posição do tacho

Escolha o modo correspondente ao tamanho e à forma do tacho. O tacho deve cobrir tanto quanto possível a área selecionada.

Coloque o tacho com o diâmetro inferior a 160 mm, no centro, numa única secção. Pode utilizar um grelhador para os modos da função Ponte (Big Bridge e Max Bridge).



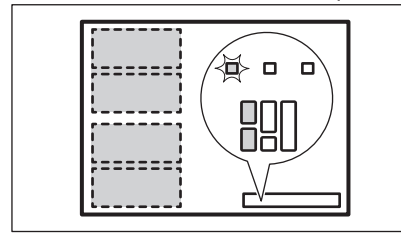
Se utilizar um tacho com diâmetro superior a 160 mm, coloque-o no centro entre duas secções.



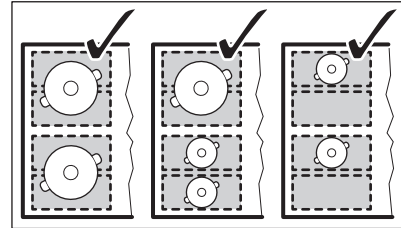
FlexiBridge modo normal

Este modo é ativado por predefinição quando a função é ativada. Liga as secções em duas áreas de cozedura separadas. Pode seleccionar a definição de cozedura de cada área independentemente. Use as duas

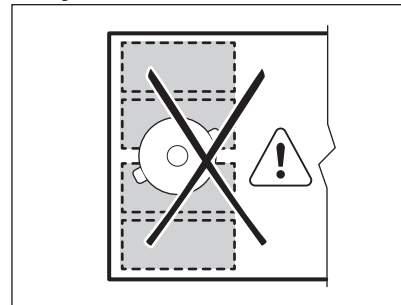
barras de comandos no lado esquerdo.



Posição correta dos tachos:



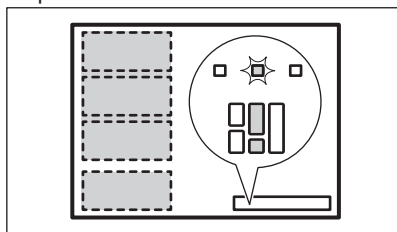
Posição incorreta dos tachos:



FlexiBridge modo Big Bridge

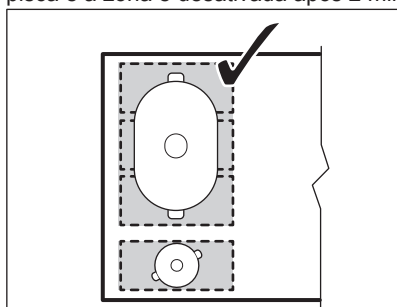
Para ativar o modo, prima até ver o indicador de modo correto . Este modo liga as três secções traseiras a uma área de cozedura. A secção frontal não está ligada e funciona como uma zona de cozedura separada. Pode seleccionar a definição de cozedura de cada área independentemente. Use as duas barras de comandos no lado

esquerdo.

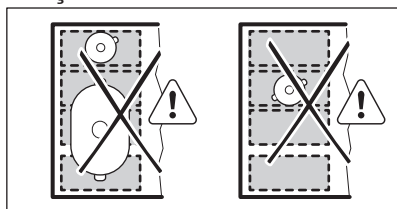


Posição correta dos tachos:



Certifique-se de que coloca o tacho nas três secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que duas secções, a barra de comandos pisca e a zona é desativada após 2 minutos.

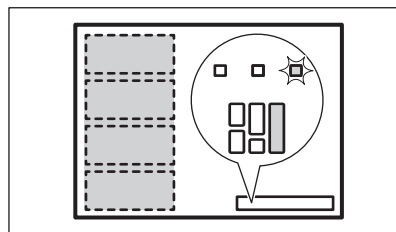


Posição incorreta dos tachos:



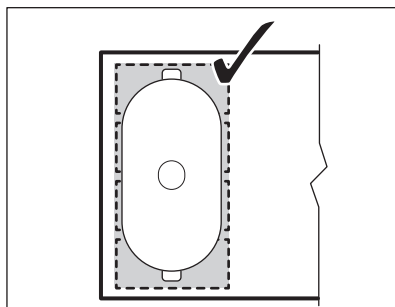
FlexiBridge modo Max Bridge

Para ativar o modo, prima  até ver o indicador de modo correto . Este modo liga todas as secções a uma área de cozedura. Para seleccionar a definição de cozedura, utilize as duas barras de comandos do lado esquerdo.

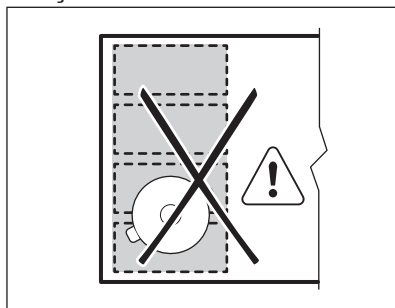


Posição correta dos tachos:

Certifique-se de que coloca o tacho nas quatro secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que três secções, a barra de comandos pisca e a zona é desligada após 2 minutos.



Posição incorreta dos tachos:



PowerSlide

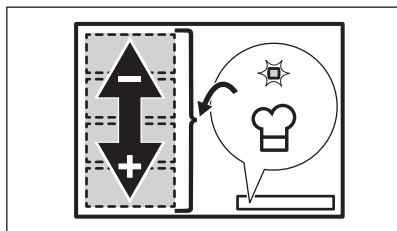
Esta função permite ajustar a temperatura movendo o tacho para outra posição sobre a área de confeção de indução.



- A função divide a área de confeção de indução em três áreas com diferentes definições de aquecimento. A placa deteta a posição do tacho e ajusta a definição de cozedura correspondente à posição.

- Pode colocar o tacho na posição dianteira, central ou traseira. Se colocar o tacho na posição dianteira, obtém a definição de aquecimento mais elevada. Para diminuir, mova o tacho para a posição central ou traseira.
- Quando ativar a função pela primeira vez, obterá as seguintes definições de cozedura predefinidas: 9 para a posição dianteira, 6 para a posição intermédia e 3 para a posição traseira.
- Pode alterar as definições de aquecimento para cada posição independentemente. A placa memoriza as suas definições de cozedura para a próxima vez que ativar a função.
- A indicação da definição de cozedura da barra de comandos dianteira esquerda mostra a definição de cozedura para esta função. **Para alterar a definição de cozedura, utilize apenas a barra de comandos dianteira esquerda.** A barra de comando traseira esquerda é desativada enquanto a função está ativa.




Utilize apenas um tacho com um diâmetro mínimo da base de 160 mm quando utilizar a função.



1. Coloque o tacho correto no lado esquerdo da frente da área de cozedura.
2. Mantenha premido ⓘ para ativar a placa. É emitido um sinal sonoro e aparecem os indicadores ⓘ e  acima.
3. Para ativar a função, prima o botão . É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo.
4. Desloque o tacho para trás e para a frente na área de cozedura, conforme necessário. Para alterar a posição do tacho, levante-o e coloque-o numa parte diferente da área. Não deslize o tacho,

pois pode causar riscos e descoloração na superfície.

O nível da definição de cozedura na barra de comandos ajusta-se automaticamente.

5. Para alterar os níveis predefinidos da definição de cozedura, mova o tacho para a área que pretende ajustar primeiro.
 6. Prima qualquer um dos níveis de definições de aquecimento disponíveis na barra de comandos dianteira esquerda.
- Os níveis de definições de cozedura atualizados serão memorizados para a próxima vez que utilizar a função.
7. Repita o procedimento para as restantes áreas de cozedura, se necessário.
 8. Para desativar a função, prima . Também pode premir 0 na barra de comando dianteira esquerda.

É emitido um sinal sonoro e o indicador acima do símbolo desaparece. O nível da definição de cozedura muda para 0. Pode definir um temporizador durante o funcionamento de PowerSlide. Neste caso, o temporizador não desativa as zonas de cozedura quando o tempo definido termina. O temporizador afeta as três áreas de cozedura ativadas pela função em simultâneo.

7.6 Hob²Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função da definição do modo e da temperatura do tacho mais quente na placa. Também pode utilizar a ventoinha da placa manualmente.



A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto desativado. Ative-o antes de utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

Utilizar a função automaticamente

Para utilizar a função automaticamente, defina o modo automático para H1 – H6. A

placa está configurada inicialmente para H5. O exaustor reage ao uso da placa. A placa determina a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

Modos automáticos





	Luz automática	Fervura ¹⁾	Fritura ²⁾
H0	Desligado	Desligado	Desligado
H1	Ligado	Desligado	Desligado
H2 ³⁾	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
H3	Ligado	Desligado	Velocidade 1 da ventoinha
H4	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
H5	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 2 da ventoinha
H6	Ligado	Velocidade 2 da ventoinha	Velocidade 3 da ventoinha

1) A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

2) A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

3) Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

Alterar o modo automático

- Desative a placa.
- Prima  durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
- Prima  durante 3 segundos.
- Prima  algumas vezes até **H** se acender.
- Prima  no botão do temporizador para selecionar um modo automático.







Para utilizar o exaustor diretamente no painel do exaustor, desative o modo automático da função.



Quando terminar de cozinhar e desativar a placa, o ventilador do exaustor pode ainda continuar a funcionar durante um certo tempo. Após esse tempo, o sistema desativa a ventoinha automaticamente e impede uma ativação acidental da ventoinha durante os próximos 30 segundos.

Operar a velocidade da ventoinha manualmente

Também pode utilizar a função manualmente. Para isso, prima  quando a placa estiver ativa. Isto desativa o funcionamento automático da função e permite-lhe alterar manualmente a velocidade da ventoinha. Quando prime , sobe a velocidade da ventoinha uma vez. Quando chegar a um nível intenso e premir  novamente, regula a velocidade da ventoinha para 0 e desativa a ventoinha do exaustor. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, prima .



Para ativar o modo automático da função, desative a placa e ative-a novamente.

Ativar a luz

Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para isso, defina o modo automático para H1 – H6.



A luz do exaustor é desligada 2 minutos após a desativação da placa.

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.
- 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 ímã puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.

- 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

Se conseguir ouvir:

- 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.
- ao fazer clique: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de confeção é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de aquecimento definido e da duração da confeção.

8.4 Guia de cozedura simplificado

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não é linear. Quando aumenta o grau de cozedura, não é proporcional ao aumento do consumo de potência. Isto significa que uma zona de cozedura com um grau médio de cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês; derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo.
4 - 5	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor.	20 - 60	Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante o processo. Mantenha a tampa na panela.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire, quando necessário.
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire, quando necessário.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada.		

8.5 Sugestões e conselhos para Hob²Hood

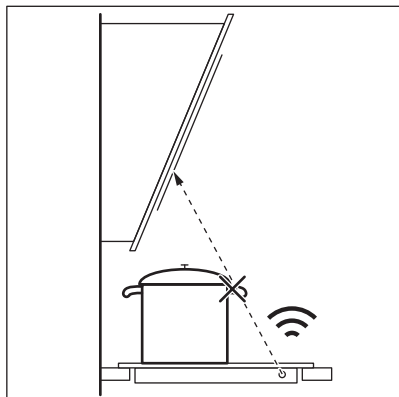
Quando utilizar a placa com a função:

- 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.



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 o

símbolo  AUTO.

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 partes 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.




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.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista 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.
	Pausa funciona.	Consulte "Pausa".
Pode ouvir um som constante.	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
Não consegue seleccionar a definição de aquecimento máxima para uma das zonas de confeção.	As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente.	Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de potência".
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 ①.	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 está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Hob ² Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
	Está a utilizar um recipiente muito alto que bloqueia o sinal.	Utilize um recipiente mais pequeno, mude a zona de cozedura ou opere o exaustor manualmente.

Problema	Causa possível	Solução
O painel de comandos fica quente ao toque.	O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
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".
	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. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".
O indicador acima do símbolo  acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.	Consulte "Dispositivo de segurança para crianças" e "Bloqueio".
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados para placas de indução. 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".
	FlexiBridge (Flexible 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".
	PowerSlide funciona. Dois tachos são colocados na zona flexível de confeção de indução ou os tachos cobrem mais do que uma zona de cozedura ativada pela função.	Utilize apenas um tacho. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".
O circuito externo não está ativado.	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno.	Utilize um tacho com um diâmetro da base maior.
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

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 folheto de garantia.

11. DADOS TÉCNICOS

11.1 Placa de classificação

Modelo NII84R00FB
Tipo 62 D4A 08 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série
AEG

PNC 949 598 048 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha e
7.35 kW



11.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteira central	1400	2500	4	125 - 145
Traseiro direito	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	10 / 10 / 10	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
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 resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Informação do produto

Identificação do modelo	NII84R00FB
Tipo de placa	Placa encastrada

Número de zonas de aquecimento	2	
Número de áreas de aquecimento	1	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira central Traseiro direito	14.5cm 32.0cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Esquerda	C45.8cm L21.4cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira central Traseiro direito	187.5Wh/kg 183.3Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	182.6Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	183.7Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.


As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marcações das respetivas zonas de aquecimento.


12.2 Placa economizadora de energia

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 confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

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 eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. 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 servicio y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	241
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	244
3. INSTALACIÓN.....	246
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	248
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	249
6. USO DIARIO.....	250
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	252
8. CONSEJOS.....	258
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	260
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	261
11. DATOS TÉCNICOS.....	263
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	263
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	264

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.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- 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. 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 un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red 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.

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 ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, 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 el aceite 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 muy 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 coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- 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 fundido 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 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo

- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia técnica

- 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.

2.6 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.
- 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 un cable tipo: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o más. 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

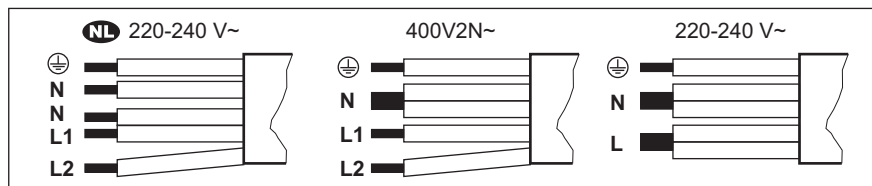
1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.

- Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).
- Conecte los extremos de los dos conductores azules.
- Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

Conexión bifásica

- Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.

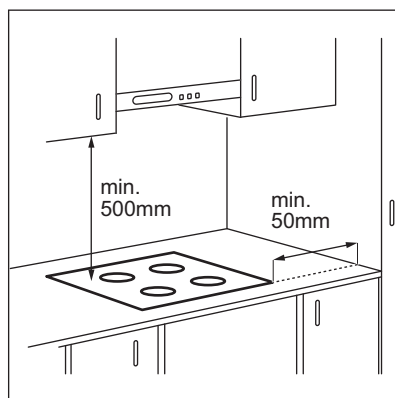
- Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.
- Conecte los extremos de los dos conductores azules.
- Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



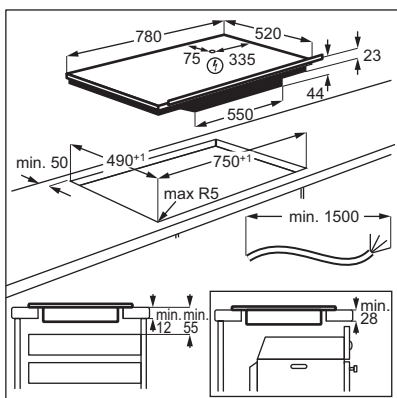
NL 220 - 240 V~	Conexión bifásica: 400 V2N~	Conexión monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²
Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo
N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul
L1 Negro	L1 Negro	L Negro y marrón
L2 Marrón	L2 Marrón	

3.4 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.



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.

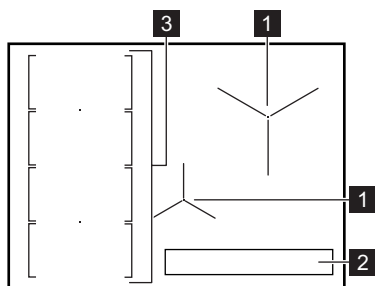


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



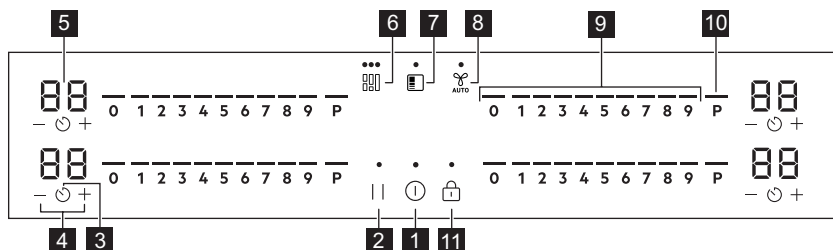
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

4.2 Disposición del panel de control



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

Sensor	Función	Descripción
1		Encendido / Apagado Para encender y apagar el aparato.
2		Pausa Para activar y desactivar la función.
3		Temporizador Para ajustar la función.
4		- Para aumentar o disminuir el tiempo.
5	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
6		FlexiBridge (Flexible Bridge) Para cambiar entre los tres modos de la función.
7		PowerSlide Para activar y desactivar la función.
8		Hob ² Hood Para activar y desactivar el modo manual de la función.
9	-	Barra de control Para ajustar la temperatura.
10		PowerBoost Para activar la función.
11		Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control.

4.3 Indicadores de pantalla

Indicador	Descripción
+ dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limitación de energía

Limitación de energía define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado .
2. Pulsar en el temporizador frontal hasta que aparezca .
3. Pulsa / en el temporizador frontal para ajustar el nivel de potencia.
4. Pulse para salir.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo "Datos técnicos".

⚠ PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W


- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa.

6.2 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de utensilios de cocina en la placa y apaga las zonas de cocción si no se detecta ningún recipiente durante una sesión de cocción.

Si coloca utensilios de cocina en una zona de cocción antes de seleccionar un ajuste de temperatura, aparece el indicador sobre 0 en la barra de control.

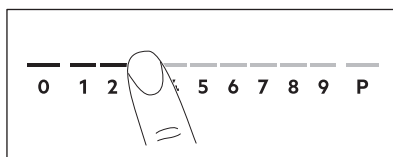
Si retira los utensilios de cocina de una zona de cocción encendida y los deja a un lado temporalmente, los indicadores sobre la barra de control correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida, la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos..

Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los utensilios de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

6.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

6.4 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control.

Los indicadores sobre la barra de control aparecen hasta el nivel de ajuste de temperatura seleccionado.

2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

6.5 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.




Consulte el capítulo "Datos técnicos".

Para activar la función de una zona de cocción: toque **P**.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

6.6 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

ADVERTENCIA!

 Mientras el indicador 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:

 - continuar cocinando,

 - mantener caliente,

 - calor residual.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la 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.


6.7 Opciones de temporizador




Temporizador de cuenta atrás



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

Configure el ajuste de temperatura para la zona de cocción y después configure la función.

1. Pulse . 00 aparece en la pantalla del temporizador.
2. Pulse  o  para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).

3. Pulse  para iniciar el temporizador o esperar 3 segundos. El temporizador comienza la cuenta atrás.




Para cambiar la hora: seleccione la zona de cocción con  y pulse  o .



Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con  y pulse . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan. El ajuste de temperatura muestra 00.

1. Pulse .
2. Pulse  o  para ajustar el tiempo. El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

Para desactivar la función: pulse  y . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

6.8 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. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar siempre se prioriza. La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control

parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.

- Espere hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el nivel de calor de la zona de cocción que ha seleccionado en último lugar. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.


6.9 Estructura del menú




La tabla muestra la estructura básica del menú.


Ajustes de usuario

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
b	Sonido	Encendido / Apagado (--)
P	Limitación de energía	15 - 73
H	Modo campana	0 - 6
E	Historial de alarmas / errores	La lista de alarmas / errores recientes.

Para introducir los ajustes del usuario: mantenga pulsado  durante 3 segundos. A


continuación, mantenga pulsado . Los ajustes aparecen en el temporizador de las zonas de cocción izquierdas.

Navegar por el menú: el menú consta del símbolo de ajuste y un valor. El símbolo aparece en el temporizador trasero y el valor aparece en el temporizador delantero. Para navegar entre las configuraciones, pulse  en el temporizador delantero. Pulse  o  en el temporizador delantero para cambiar el valor del ajuste.

Para salir del menú: pulse .


OffSound Control

Puede activar / desactivar los sonidos en el Menú > Ajustes de usuario.



Consulte "Estructura del menú".

Cuando los sonidos están apagados, aún puede escuchar el sonido cuando:

- se toca ,
- el temporizador baja,
- pulsa un símbolo inactivo.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no establece ningún ajuste de temperatura o velocidad del ventilador después de apagar la placa,
- o se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.
- el aparato 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.

- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura.

Después de un tiempo, la placa se apaga.

La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual el aparato se apaga:

Ajuste de temperatura	La placa de cocción se apaga después de
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

7.2 Pausa

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

Cuando la función está activa, se pueden utilizar ① y ||. Los restantes símbolos de los paneles de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. Para activar la función: pulse ||. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

2. Para desactivar la función: pulsa ||. Aparece el ajuste de temperatura anterior.

7.3 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del ajuste de temperatura.

Configure primero el ajuste de temperatura.

Para activar la función: pulse 🔒.

Para desactivar la función: pulse 🔒 de nuevo.



La función se desactiva al apagar la placa.

7.4 Dispositivo de seguridad para niños

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

Para activar la función: pulse ①. No establezca ningún ajuste de temperatura.

Pulse y mantenga pulsado 🔒 durante 3 segundos, hasta que aparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con ①.



La función permanece activa cuando apaga la placa. El indicador de arriba 🔒 está encendido.

Para desactivar la función: pulse ①. No establezca ningún ajuste de temperatura.

Pulse y mantenga pulsado 🔒 durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con ①.

Cocinar con la función activada: pulse ①, entonces pulse 🔒 durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Puede operar la placa. Cuando apaga la encimera con ①, la función vuelve a funcionar.

7.5 Zona de cocción flexible de inducción

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

FlexiBridge función

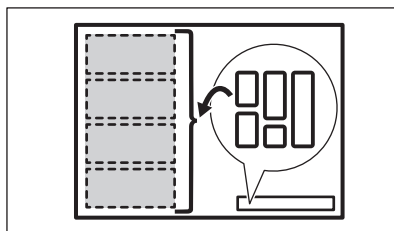
La zona de cocción por inducción flexible se compone de cuatro secciones. Las secciones pueden combinarse en dos zonas de cocción de tamaño diferente o en una zona de cocción grande. Elija la combinación de secciones seleccionando el modo correspondiente al tamaño del utensilio de cocina que desea utilizar. Existen tres modos: Estándar, Big Bridge y Max Bridge.



Para ajustar el nivel de temperatura, utilice las dos barras de control del lado izquierdo.

Cambio entre modos

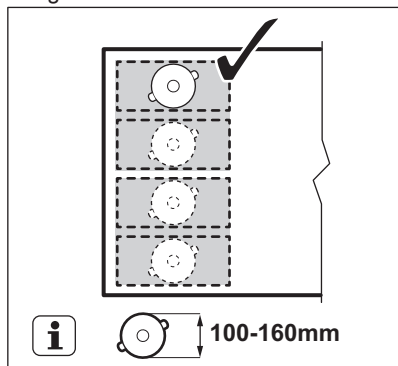
Para cambiar entre los modos pulse ☰. Se mantendrán los niveles de ajuste de temperatura.



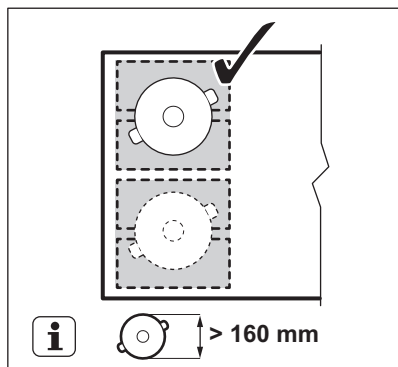
Diámetro y posición del utensilio de cocina

Elija el modo adecuado al tamaño y forma del utensilio. El utensilio de cocina debe cubrir la zona seleccionada lo máximo posible.

Coloque los utensilios de cocina con un diámetro inferior de 160 mm centrados en una sola sección. Puede utilizar una bandeja de asar para los modos Big Bridge y Max Bridge.



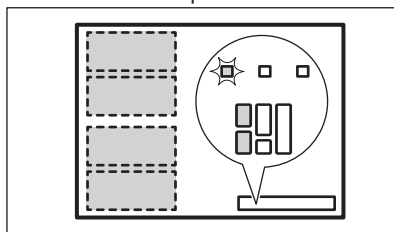
Coloque los utensilios de cocina con diámetro inferior de 160 mm centrados entre dos secciones.



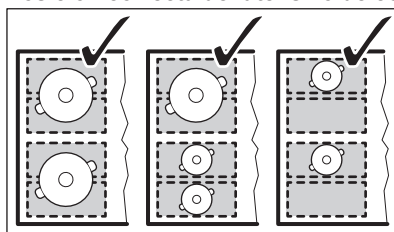
FlexiBridge Modo estándar

Este modo se activa por defecto cuando activa la función. Conecta las secciones en dos zonas de cocción separadas. Puede ajustar el ajuste de temperatura de cada área por separado. Utilice las dos barras de

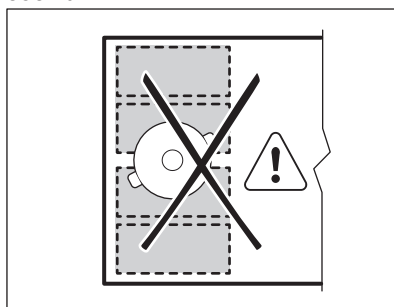
control del lado izquierdo.





Posición correcta del utensilio de cocina:



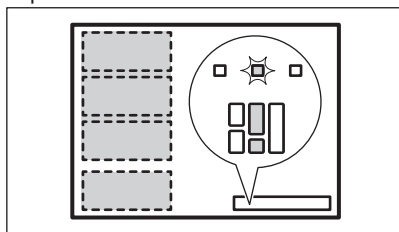
Posición incorrecta del utensilio de cocina:



FlexiBridge Modo Big Bridge

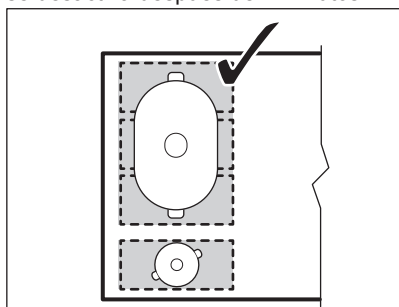
Para activar el modo, pulse  hasta que vea el indicador de modo correcto . Este modo une las tres secciones traseras en una sola área de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar el ajuste de temperatura de cada área por separado. Utilice las dos barras de control del lado

izquierdo.

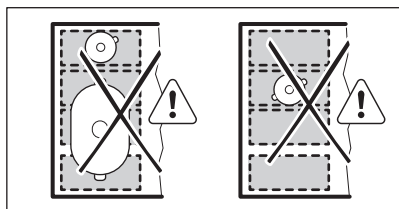


Posición correcta del utensilio de cocina:



Asegúrese de colocar los utensilios de cocina en las tres secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que dos zonas, la barra de control parpadea y la zona se desactiva después de 2 minutos.

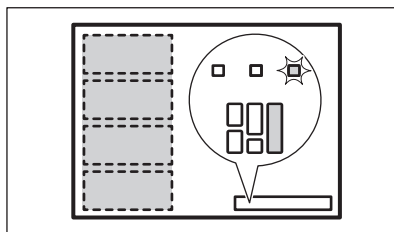


Posición incorrecta del utensilio de cocina:



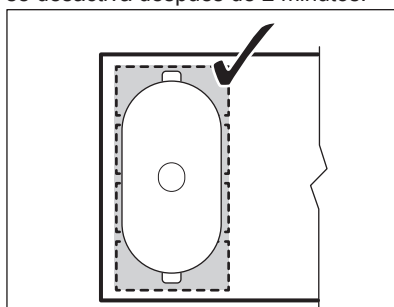
FlexiBridge Modo Max Bridge

Para activar el modo, pulse  hasta que vea el indicador de modo correcto . Este modo une todas las secciones traseras en una sola área de cocción. Para ajustar el nivel de temperatura, utilice cualquier barra de control del lado izquierdo.

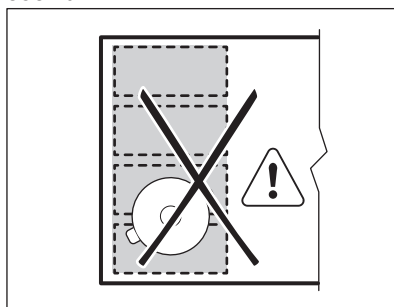


Posición correcta del utensilio de cocina:

Asegúrese de colocar los utensilios de cocina en las cuatro secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que tres zonas, la barra de control parpadea y la zona se desactiva después de 2 minutos.



Posición incorrecta del utensilio de cocina:



PowerSlide

Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción una posición distinta de la zona de cocción por inducción.

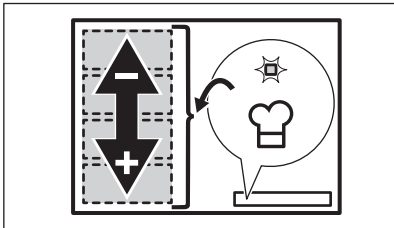
- La función divide el área de cocción por inducción en tres áreas con diferentes ajustes de calor. La placa detecta la

posición del utensilio y ajusta el ajuste de temperatura según la posición.

- Puede colocar el utensilio de cocina en la parte delantera, media o trasera. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene el ajuste de calor máximo. Para reducir, desplace el utensilio de cocina a la posición media o posterior.
- Cuando active la función por primera vez, obtendrá los siguientes ajustes de temperatura predeterminados: 9 para la posición delantera, 6 para la posición media y 3 para la posición trasera.
- Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura de cada posición. La placa de cocción conservará el ajuste de calor la próxima vez que active la función.
- La pantalla de ajuste de temperatura de la barra de control delantera izquierda muestra el ajuste de temperatura para esta función. **Para cambiar el ajuste de temperatura, utilice solo la barra de control delantera izquierda.** La barra de control trasera izquierda se desactiva mientras la función está operativa.



Utilice solo un utensilio de cocina con un diámetro mínimo en la base de 160 mm al utilizar esta función.



1. Coloque los utensilios de cocina correctos en el lado delantero izquierdo del área de cocción.
2. Pulse y mantenga pulsado ① para encender la placa.

Suena una señal y aparecen los indicadores sobre ① y

3. Pulse para activar la función. Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.
4. Mueva los utensilios de cocina hacia adelante y hacia atrás en el área de

cocción según sea necesario. Para cambiar la posición del utensilio, levántelo y colóquelo en una parte diferente de la zona. No lo deslice, puede causar arañazos y decoloración en la superficie.

El nivel de ajuste de temperatura en la barra de control se ajusta automáticamente.

5. Para cambiar los niveles de ajuste de temperatura predeterminados, mueva los utensilios de cocina al área que desea ajustar primero.
6. Pulse cualquiera de los niveles de ajuste de temperatura disponibles en la barra de control delantera izquierda.

Los niveles de ajuste de temperatura actualizados se recordarán la próxima vez que utilice la función.

7. Repita el procedimiento para las áreas de cocción restantes, si es necesario.

8. Para desactivar la función, pulse . También puede pulsar 0 en la barra de control delantera izquierda.

Suena una señal y el indicador sobre el símbolo desaparece. El nivel de ajuste de temperatura cambia a 0.

Puede configurar un temporizador mientras PowerSlide está en funcionamiento. En este caso, el temporizador no apaga las zonas de cocción cuando transcurre el tiempo programado. El temporizador afecta a las tres áreas de cocción encendidas por la función al mismo tiempo.

7.6 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se determina automáticamente según el ajuste del modo que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega desactivado de origen. Actívalo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Utilización automática de la función

Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La placa de cocción está ajustada originalmente en H5. La campana reacciona siempre que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Modos automáticos

	Luz automática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
H0	Apagado	Apagado	Apagado
H1	Encendido	Apagado	Apagado
H2 ³⁾	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 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.

Cambio del modo automático

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.

3. Pulse durante 3 segundos.
4. Pulse varias veces hasta que H se encienda.
5. Pulse en el temporizador para seleccionar un modo automático.



Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.



Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador

También puede operar la función manualmente. Para hacerlo, pulse cuando la placa de cocción esté activa. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar , se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y vuelva a pulsar , se ajustará la velocidad del ventilador a 0 y se apagará. Pulse para volver a poner en marcha el ventilador a velocidad 1.



Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

Activación de la luz

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.



La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

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.
- 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.

- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- 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

Si puede oír:

- chasquido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.
- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que

suena la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

8.4 Guía de cocción simplificada

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el

ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

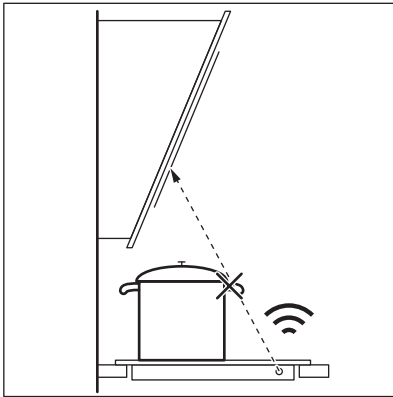
8.5 Consejos para Hob²Hood

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.



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 usan esta función deben tener el símbolo  AUTO.

9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



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 raspador 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.




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.
	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.
	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.
Se oye un pitido constante.	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Pausa".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción.	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía".
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 está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob ² Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.

Problema	Posible causa	Solución
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
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. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
Se enciende el indicador sobre el símbolo  .	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. 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".
	FlexiBridge (Flexible 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".
	PowerSlide está en funcionamiento. Se colocan dos ollas en el área de cocción por inducción flexible o los utensilios de cocina cubren más de un área de cocción encendida por la función.	Utilice solo un utensilio. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
El anillo exterior está apagado.	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño.	Utilice utensilios con un mayor diámetro de base.
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

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 servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

11. DATOS TÉCNICOS

11.1 Placa de datos técnicos

Modelo NII84R00FB
Tipo 62 D4A 08 AA
Inducción 7.35 kW
Nº serie:
AEG

Número de producto (PNC) 949 598 048 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW



11.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte del. central	1400	2500	4	125 - 145
Parte tras. der.	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	10 / 10 / 10	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
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 obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

12. EFICACIA ENERGÉTICA

12.1 Información del producto

Identificación del modelo	NII84R00FB
Tipo de placa	Placa empotrada
Número de zonas de cocción	2
Número de áreas de cocción	1
Tecnología de calentamiento	Inducción

Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte del. central Parte tras. der.	14.5cm 32.0cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L45.8cm A21.4cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte del. central Parte tras. der.	187.5Wh/kg 183.3Wh/kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	182.6Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		183.7Wh/kg


IEC / EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento
Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.


12.2 Ahorro de energía

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 descongelarla.

13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	265
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	267
3. INSTALLATION.....	269
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	272
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	273
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	273
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	276
8. RÅD OCH TIPS.....	281
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	283
10. FELSÖKNING.....	283
11. TEKNISKA DATA.....	285
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	286
13. MILJÖSKYDD.....	287

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa

funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Tillagningsprocessen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

WARNING!

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.

- Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

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

2.3 Använd

VARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna maskin.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.

⚠ VARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

⚠ VARNING!

Risk för skador på produkten.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmateriallet försämras.

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

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

- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskadorna eller kvävning föreligger.

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

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

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

3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- Använd den här kabeltypen för att ersätta den skadade nätkabeln: H05V2V2-F som tål en temperatur på 90 °C eller högre. En enda ledare måste ha ett minimalt tvärsnitt i enlighet med tabellen nedan. Kontakta vår lokala serviceavdelning. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ VARNING!

Alla elektriska anslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

Kabeländarna får inte borras eller lödas. Det är förbjudet.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

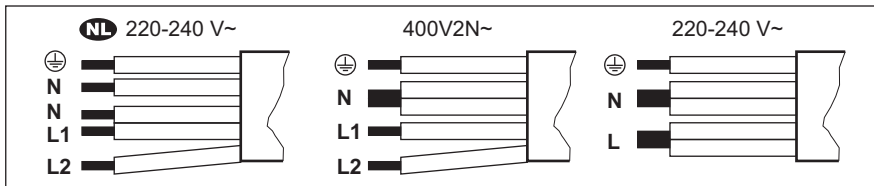
Koppla inte kabeln utan ändhylsor.

Enfasanslutning

1. Ta bort kabeländshylsa från den svarta och bruna ledningen.
2. Ta bort en del av isoleringen från de bruna, svarta och blå kabeländarna.
3. Anslut ändarna på svarta och bruna kablar.
4. Applicera en ny trådändhylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).
5. Anslut ändarna på två blå kablar.
6. Applicera en ny trådändhylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).

Tvåfasanslutning

1. Ta bort kabeländshylsan från de blå ledningarna.
2. Ta bort en del av isoleringen från de blå kabeländarna.
3. Anslut ändarna på två blå kablar.
4. Sätt på en ny ändtrådshylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).

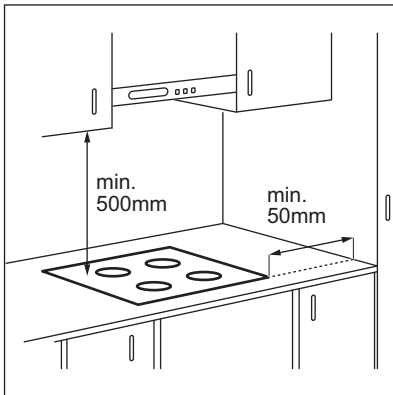


NL 220 - 240 V~	Tvåfasanslutning: 400 V2N~	Enfasanslutning: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²
Grön - gul	Grön - gul	Grön - gul
N Blå och blå	N Blå och blå	N Blå och blå
L1 Svart	L1 Svart	L Svart och brun
L2 Brun	L2 Brun	

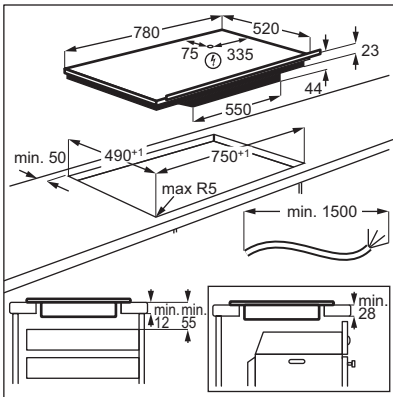
3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten

angående minsta avstånd mellan produkterna.



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



Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

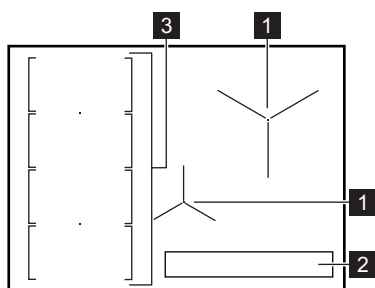


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



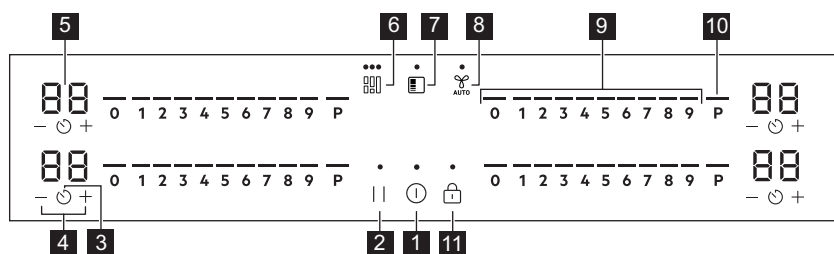
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout





- 1 Induktion tillagningszon
- 2 Kontrollpanel
- 3 Den flexibla induktionstillagningszonen består av fyra sektioner

4.2 Kontrollpanelens layout





Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning	
1	⏻	På / Av	För att aktivera och avaktivera ugnen.
2		Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
3	🕒	Timer	För att ställa in funktionen.
4	+ / -	-	För att öka eller minska tiden.
5	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
6		FlexiBridge (Flexible Bridge)	För att växla mellan funktionens tre lägen.
7	📄	PowerSlide	För att aktivera och avaktivera funktionen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
8 	Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
9 -	Kontrollfält	För inställning av värmeläge.
10 P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
11 	Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.

4.3 Indikeringar på displayen

Indikator	Beskrivning
 + siffra	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning / varmhållning / restvärme.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!






Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Effektbegränsning

Effektbegränsning definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installationssäkringar.

Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard.

För att minska eller öka effektnivån:

1. Öppna menyn: tryck och håll nere  i 3 sekunder. Tryck sedan och håll in .
2. Tryck på  på den främre timern tills **P** visas.
3. Tryck på  /  på den främre timern för att ställa in effektnivån.

4. Tryck på  för att avsluta. **Effektnivåer**

Se avsnittet "Teknisk data".

FÖRSIKTIGHET!

Se till att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

- P73 — 7 350 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

Tryck och håll inne  för att aktivera på eller inaktivera hällen.

6.2 Kockärlsdetektering

Den här funktionen indikerar att det finns kockärl på hällen och inaktiverar kokzonerna om inget kockärl detekteras när hällen har startats.

Om du sätter kockärl på en kokzon innan du väljer ett värmeläge tänds indikatorn över 0 i kontrollfältet.

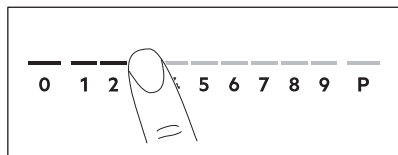
Om du tar bort kockäret från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar indikatorerna ovanför motsvarande kontrollfält att blinka. Om du inte sätter tillbaka kockäret på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt.

För att tillagningen, se till att sätta tillbaka kockäret på kokzonerna inom den angivna tidsgränsen går ut.

6.3 Använda kokzonerna

Ställ kockäret i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärets botten.

6.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.

Indikatorerna ovanför kontrollfältet visar upp till den valda värmeinställningen.

2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

6.5 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.



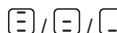
Se avsnittet "Teknisk data".

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på **P**.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.6 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

⚠ WARNING!

 Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kockärets botten. Glaskeramiken värms upp av kockärets värme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

 - fortsatt tillagningen

 - varmhållning

 - restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kockärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.




Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.


6.7 Timerinställningar




Nedräkningstimer



Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.

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

1. Tryck på . 00 visas på timerdisplayen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden (00–99 minuter).

3. Tryck på  för att starta timern eller vänta i 3 sekunder. Timern börjar räkna ned.




För att ändra tiden: välj kokzonen med  och tryck på  eller .

För att inaktivera funktionen: välj kokzonen med  och tryck på . Återstående tid räknas ned till 00.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. En kokzon har inaktiveras. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men tillagningszonerna inte används. Värmeinställningen visar 00.

1. Tryck på .
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden. Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

För att inaktivera funktionen: tryck på  och . Återstående tid räknas ned till 00.

6.8 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda kokzonen prioriteras alltid. Den återstående effekten kommer att fördelas mellan de andra kokzonerna enligt vald ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjliga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska sedan värmeinställningen för den



valda kokzonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.




6.9 Menystruktur

Tabellen visar hur menyn är uppbyggd.

Användarinställningar

Sym-bol	Inställning	Möjliga alternativ
b	Ljud	På / Av (--)
P	Effektbegränsning	15 - 73
H	Fläktläge	0 - 6
E	Larm / felhistorik	Listan över senaste larm / fel.

För att ange användarinställningar: tryck och håll in  i 3 sekunder. Tryck och håll in . Inställningarna visas på timern för de vänstra kokzonerna.

Navigera i menyn: menyn består av inställningssymbolen och ett värde. Symbolen visas på den bakre timern och värdet visas på den främre timern. För att navigera mellan inställningarna, tryck på  på den främre timern. För att ändra inställningsvärdet, tryck på  eller på  på den främre timern.

För att lämna menyn: tryck på .


OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.



Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:

- du trycker på ,
- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:



- alla kokzoner är avstängda,
- du inte ställer in något värmeläge eller någon fläkthastighetsinställning efter att hällen har aktiverats,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- produkten blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du inte inaktiverar en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken produkten stängs av:


Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

7.2 Paus


Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen.

När funktionen är igång  och  kan användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

1. För att aktivera -funktionen trycker du på  -knappen.

Värmeinställningen sänks till 1.


2. För att inaktivera funktionen: trycker du på .


Den tidigare värmeinställningen visas.

7.3 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar en oavsiktlig ändring av värmeinställningen.

Ställ in värmeinställningen först.

För att aktivera -funktionen trycker du på  -knappen.

För att inaktivera funktionen trycker du på .





Funktionen stängs av när du stänger av hällen.


7.4 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.



För att aktivera funktionen: tryck på .




Ställ inte in något. Tryck och håll inne i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen visas. Stäng av hällen med .



Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på. Indikatorn ovan  lyser.

För att avaktivera funktionen: tryck på .

Ställ inte in något. Tryck och håll inne i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med .

Matlagning med aktiverad funktion: tryck på , tryck sedan på i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Du kan använda hällen. När du stänger av hällen med funktionen är  påslagen igen.

7.5 Flexibel induktionskockyta



Se Säkerhetsavsnitten.


FlexiBridge-funktion

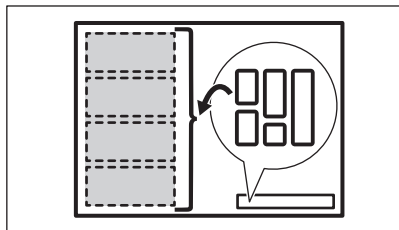
Den flexibla induktionskockzonen består av fyra sektioner. Sektionerna kan kombineras till två kokzoner av olika storlek eller till en stor kokzon. Du väljer sektionskombinationen genom att välja det läge som passar storleken på kokkärlet du vill använda. Det finns tre lägen: Standard / Big Bridge / Max Bridge.



Ställ in värmeläget med de två kontrollfälten till vänster.

Växla mellan lägena

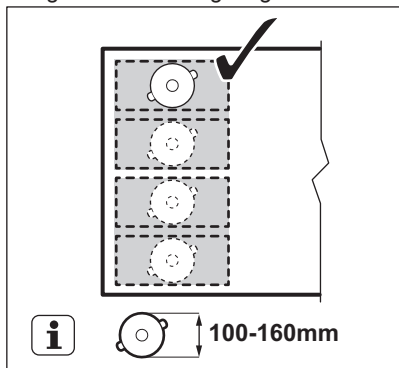
För att växla mellan lägena, tryck på . Värmelägesnivåerna bibehålls.



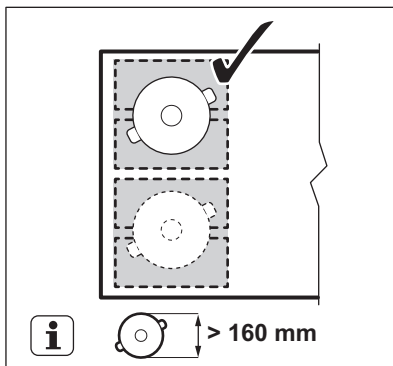
Kokkärlets diameter och placering

Välj det läge som är tillämpligt för storleken och formen på kokkärlet. Kokkärlet ska täcka det valda området så mycket som möjligt.

Placera kokkärl med en bottendiameter som är mindre än 160 mm i mitten på en enda sektion. Du kan använda en stekgryta för Big Bridge och Max Bridge läge.

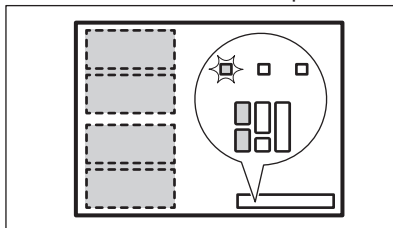


Placera kokkärl med en bottendiameter som är större än 160 mm i mitten mellan två sektioner.

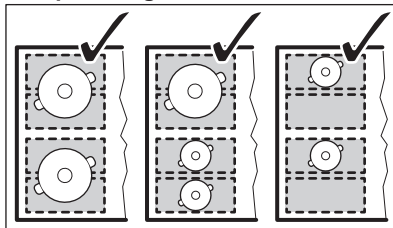


FlexiBridge Standard-läge

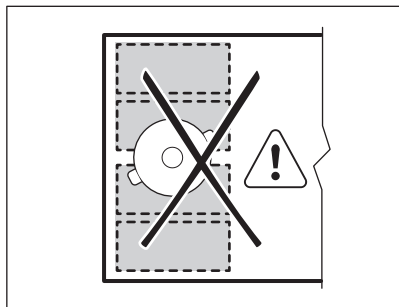
Det här läget aktiveras som standard när du aktiverar funktionen. Den kopplar samman sektionerna till två separata kokzoner. Du kan ställa in värmen för varje kokzon separat. Använd de två kontrollfälten på vänster sida.



Rätt placering av kokkärl:

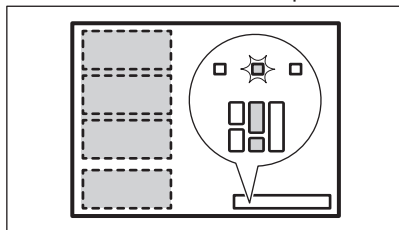


Felaktig placering av kokkärl:



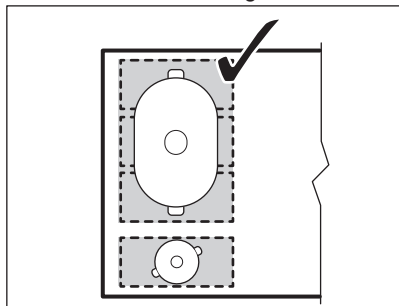
FlexiBridge Big Bridge-läge

Tryck på tills du ser rätt lägesindikator för att aktivera läget. Det här läget ansluter de tre bakre sektionerna till en kokzon. Den främre sektionen är inte ansluten utan fungerar som en separat kokzon. Du kan ställa in värmen för varje kokzon separat. Använd de två kontrollfälten på vänster sida.

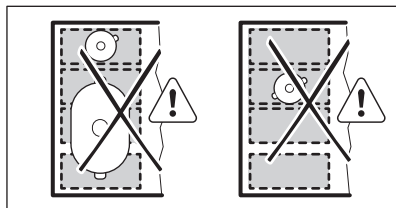


Rätt placering av kokkärl:

Se till att placera kokkärl på de tre anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än två sektioner blinkar kontrollfältet och efter 2 minuter stängs zonen av.

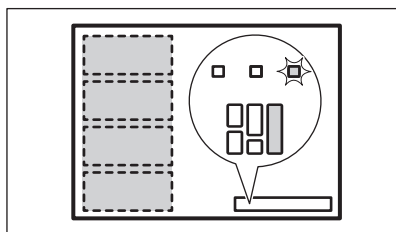


Felaktig placering av kokkärl:



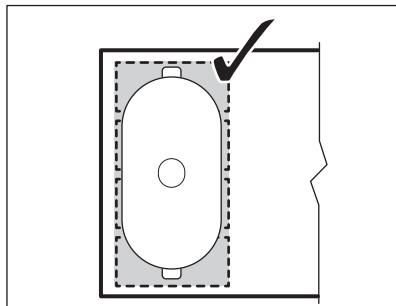
FlexiBridge Max Bridge-läge

Tryck på tills du ser rätt lägesindikator för att aktivera läget. Det här läget ansluter alla sektioner till en kokzon. Ställ in värmeläget med något av de två kontrollfälten till vänster.

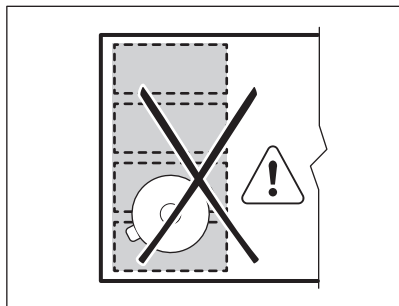


Rätt placering av kokkärl:

Se till att placera kokkärl på de fyra anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än tre sektioner blinkar kontrollfältet och efter 2 minuter stängs zonen av.



Felaktig placering av kokkärl:



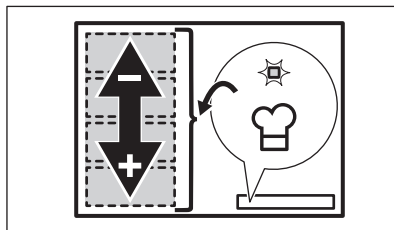
PowerSlide




Med den här funktionen kan du ändra temperaturen genom att flytta kokkärlet till ett annat ställe på induktionshällen.


- Funktionen delar in induktionshällen i tre områden med olika värmelägen. Hällen känner av kokkärlets placering och ställer in effektläget som motsvarar placeringen.
- Du kan placera kokkärlet i främre, mellersta eller bakre läget. Högsta effektläget får du om du placerar kokkärlet i främre läget. För att minska värmeläget, flytta kokkärlet till det mellersta eller bakre läget.
- När du aktiverar funktionen för första gången får du följande standardvärmeinställningar: 9 för det främre läget, 6 för det mellersta läget och 3 för det bakre läget.
- Du kan ändra standardvärmeinställningarna för varje zon separat. Hällen kommer ihåg dina värmeinställningar nästa gång du aktiverar funktionen.
- Värmelägesdisplayen på det främre vänstra kontrollfältet visar värmeläget för denna funktion. **Ändra värmeinställningen genom att trycka på det vänstra främre kontrollfältet.** Det vänstra bakre kontrollfältet är inaktiverat medan funktionen är igång.



Använd endast en kastrull med en botten diameter på minst 160 mm när du använder funktionen.




1. Placera rätt kokkärlet på den vänstra främre sidan av kokzonen.
2. Tryck och håll in  för att aktivera hällen. En signal hörs och indikatorerna ovanför  och  visas.

3. Tryck på  för att aktivera funktionen. En signal hörs och en indikatorerna ovanför symbolen tänds.
4. Flytta kokkärlet fram och tillbaka på kokzonen efter behov. För att ändra kokkärlets position, lyft upp det och placera det på en annan del av området. Skjut inte kokkärlet eftersom det kan orsaka repor och missfärgning av ytan.

Värmeinställningsnivån på kontrollfältet justeras automatiskt.

5. För att ändra de förinställda värmelägena flyttar du först kokkärlet till det område du vill justera.
6. Tryck på någon av de tillgängliga värmelägesnivåerna på det främre vänstra kontrollfältet.

De uppdaterade värmelägesnivåerna kommer att komma ihåg nästa gång du använder funktionen.

7. Upprepa proceduren för de återstående kokzonerna vid behov.
8. För att avaktivera funktionen, tryck på . Du kan också trycka på 0 i det främre vänstra kontrollfältet.

En signal hörs och indikatorn ovanför symbolen släcks. Värmeinställningsnivån ändras till 0.

Du kan ställa in en timer medan PowerSlide är igång. I det här fallet stänger timern inte av kokzonerna när den inställda tiden tar slut. Timern påverkar alla tre kokzoner som aktiveras av funktionen samtidigt.

7.6 Hob²Hood

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



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Använda den automatiska funktionen

För att använda funktionen automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automatisk belysning	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Fläckthastighet 1	Fläckthastighet 1
H3	På	Av	Fläckthastighet 1
H4	På	Fläckthastighet 1	Fläckthastighet 1
H5	På	Fläckthastighet 1	Fläckthastighet 2
H6	På	Fläckthastighet 2	Fläckthastighet 3

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan oberoende av temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stäng av hällen.
2. Tryck ned i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck ned i 3 sekunder.
4. Tryck på några gånger tills **H** tänds.
5. Tryck på på timern för att välja ett automatiskt läge.



För att använda fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.



När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan fläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

Styra fläckthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

Tryck på när hällen är påslagen för att göra detta. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläckthastigheten manuellt. När du trycker på ökar du fläckthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på igen ställs fläckthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläckthastighet 1 genom att trycka på .



Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.



Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

8. RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Kockkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockkäret med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockkärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kockkäret vara så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kockkärets botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kockkäret glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

Kockkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kockkärets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärets botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockkärets diameter. Kockkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.
- Av båda säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda

kockkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

8.2 Buller under drift

Om du kan höra:

- sprickljud: kockkäret är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- blåsljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockkäret är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.
- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.

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

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

8.4 Förenklad matlagningssguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

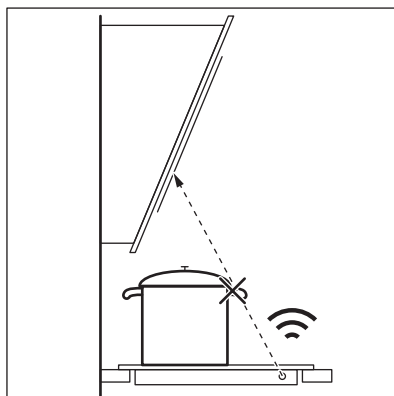
Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkkrätter, värm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ängkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkvötkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, råakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

8.5 Råd och tips för Hob²Hood

När du använder hällen med funktionen:

- Skydda köksfläktens panel mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampan direkt mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.





Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood används.

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår

konsumentwebbplats. AEG köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha

symbolen .

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.



⚠ VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.



Trycket på den flexibla induktionshällen kan bli smutsigt eller ändra färg om kokkärlen flyttas på ytan. Rengör området enligt beskrivningen.

9.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

10. FELSÖKNING






⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringarna har gått.	Kontrollera att säkringarna är orsaken till felet. Om säkringarna går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in inställningen för uppvärmning på 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Paus".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pip ljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Du kan inte välja maximalt värmeinställningen för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din häll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ①.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob ² Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
Den flexibla induktionskokzonen värmer inte upp kokkärlet.	Kokkärlet står på fel plats på den flexibla induktionskokzonen.	Placera kokkärlet i rätt läge på den flexibla induktionskokzonen. Placeringen av kokkärlet beror på den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se "Flexibel induktionskokzon".

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
	Diametern på kokkärlets botten är felaktig för den aktiverade funktionen eller funktionsläget.	Använd kokkärl med en diameter som passar den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se "Flexibel induktionskokzon".
Indikatorn ovanför symbolen  tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Barnlås" och "Lås".
Inställningslistan blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) är på. En eller flera sektioner för funktionsläget som är igång täcks inte av kokkärlet.	Placera kokkärlet på rätt antal sektioner i funktionsläget som är igång eller byt funktionsläge. Se "Flexibel induktionskokzon".
	PowerSlide är på. Två kastruller placeras på den flexibla induktionskokzonen eller kokkärlet täcker mer än en kokzon som aktiveras av funktionen.	Använd bara en kastrull. Se "Flexibel induktionskokzon".
Den yttre ringen är inte påslagen.	Diametern på kokkärlets botten är för liten.	Använd kokkärl med en större botten-diameter.
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt in elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

11. TEKNISKA DATA

11.1 Produktdekal

Modell NII84R00FB
 Typ 62 D4A 08 AA
 Induktion 7.35 kW
 Serienr.....
 AEG

PNC 949 598 048 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Tillverkad i: Tyskland
 7.35 kW



11.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal koktid [min]	Kokkärls diameter [mm]
Mittre fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1600 / 2300 / 3000	2500 / 3600 / 3600	10 / 10 / 10	125 - 180 / 210 - 240 / 285 - 320
Flexibel induktionskokzon	2300	3200	10	minst 105

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlens material och storlek.

För bästa resultat bör kokkärl som är större än måtten tabellen undvikas.

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation

Modellidentifiering	NII84R00FB	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokzoner	2	
Antal kokområden	1	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Mittre fram Höger bak	14.5 cm 32.0 cm
Kokområdets längd (L) och bredd (B)	Vänster	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Mittre fram Höger bak	187.5 Wh/kg 183.3 Wh/kg
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Vänster	182.6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	183.7 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.


Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.


12.2 Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärl.
- Ställ kokkärl i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

13. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

aeg.com

867379007-A-382023



CE