

NIG85M30AB

SQ	Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi	2
BG	Ръководство за употреба Плоча	28
HR	Upute za uporabu Ploča za kuhanje	55
CS	Návod k použití Varná deska	80
DA	Bruksanvisning Kogesektion	105
NL	Gebruiksaanwijzing Kookplaat	129
EN	User Manual Hob	156
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	180
FI	Käyttöohje Keittotaso	205
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	230
DE	Benutzerinformation Kochfeld	258
HU	Használati útmutató Főzőlap	287
IS	Notendaleiðbeiningar Helluborð	313
IT	Istruzioni per l'uso Piano cottura	338
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	365
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	390
MK	Упатство за ракување Плоча за готвење	414
NO	Bruksanvisning Platetopp	442
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	467
PT	Manual de instruções Placa	494
SR	Упутство за употребу Плоча за кување	521
SK	Návod na používanie Varný panel	549
SL	Navodila za uporabo Kuhalna plošča	574
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	598
SV	Bruksanvisning Inbyggnadshäll	625



Mirë se vini në AEG! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit
www.aeg.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	11
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	12
7. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	20
8. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	22
9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	23
10. TË DHËNAT TEKNIKE.....	25
11. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	26
12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	27

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të

mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen dhe.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Tymi është një tregues i mbinxehjes. Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik pajisjen dhe mbuloji flakët me, p.sh. një batanije apo kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.

- **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret (madje edhe funksionet automatike të gatimit). Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- **PARALAJMËRIM:** Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kabloja e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.

- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mbyllini sipërfaqet e prera të dollapit me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
- Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
 - Mos vendosni copa të vogla ose fletë letre që mund të tërhiqen brenda, sepse ato mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose mund të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
 - Mbani një distancë prej minimumi 2 cm mes fundit të pajisjes dhe pjesëve të ruajtura në sirtar.
- Hiqni çdo panel ndarës të instaluar në kabinet nën pajisje.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.

- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirimit të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektrikist për ndërrimin e kabllot elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Nëse kodi E3 shfaqet në ekran, shkëputeni menjëherë pllakën e gatimit dhe kontrolloni nëse lidhja elektrike dhe voltazhi i rrjetit janë të sakta.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.

- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehta larg yndyrave dhe vajrave kur gatuar me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.

- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganit në një sipërfaqe e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqe e gatimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.

2.5 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

2.6 Hedhja

PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.

- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. INSTALIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

Përpara se të instaloni pianurën, shkruani informacionin e mëposhtëm nga pllaka e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të pianurës.

Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

3.3 Kabloja e linjës

- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar të rrjetit, përdorni llojin e kabllit: H05V2V2-F i cili përballon një temperaturë prej 90 °C apo më të lartë. Një tel i vetëm duhet të ketë një seksion kryq minimal në përputhje me tabelën e mëposhtme. Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kabloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një electricist i kualifikuar.

PARALAJMËRIM!

Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.

KUJDES!

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

KUJDES!

Mos i shpuni apo saldoni fundet e telave. Është e ndaluar.

KUJDES!

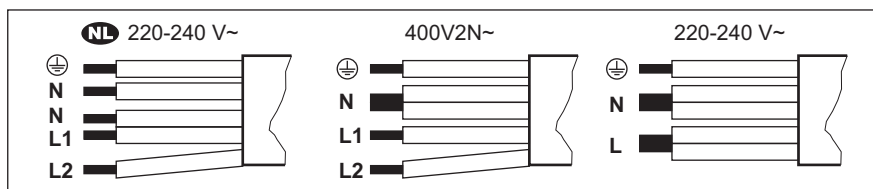
Mos e lidhni kabllon pa fashetën e fundit të kabllos.

Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga teli i zi dhe ai blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit kafe, të zi dhe blu.
3. Lidhni skajet e kabllave të zeza dhe kafe.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).
5. Lidhni skajet e dy kabllave blu.
6. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).

Lidhja me dy faza

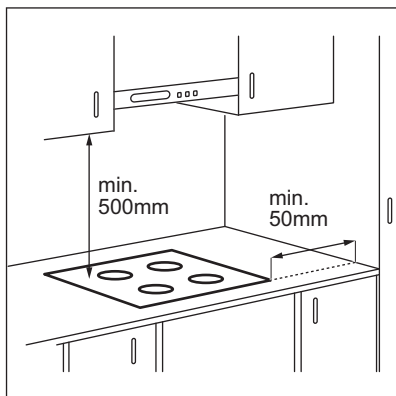
1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga telat blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit blu.
3. Lidhni skajet e dy kabllave blu.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).



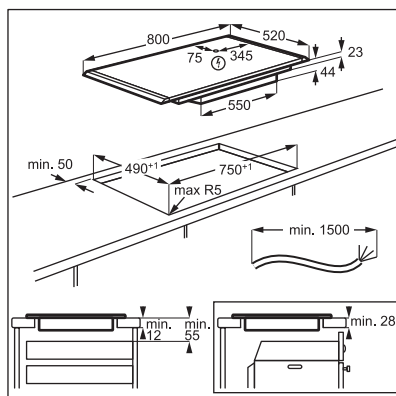
NL 220 - 240 V~	Lidhja me dy faza: 400 V2N~	Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² ose 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² ose 3x4 mm ²
E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë
N Blu dhe blu	N Blu dhe blu	N Blu dhe blu
L1 E zezë	L1 E zezë	L E zezë dhe kafe
L2 Kafe	L2 Kafe	

3.4 Montimi

Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shikoni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale mes pajisjeve.



Nëse pajisja instalohet mbi një sirtar, ventilimi i pianurës mund të ngrohë artikujt që ruhen brenda në sirtar gjatë procesit të gatimit.



Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion AEG - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.



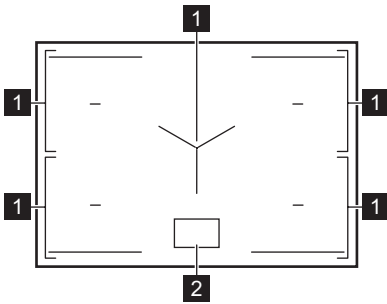
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



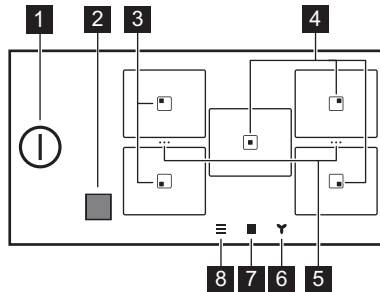
- 1 Zona e gatimit me induksion
- 2 Paneli i kontrollit




Për informacion të detajuar rreth madhësive të zonave të gatimit, referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

4.2 Skema e panelit të kontrollit

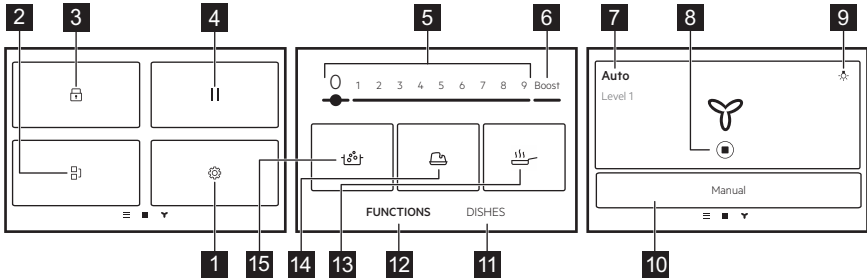
Pamja kryesore












Simboli	Përshkrimi
1 ①	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2 ■	Dritare e Hob®Hood komunikuesit të sinjalit infra të kuq. Mos e mbuloni.
3 □	Zona me Skuçje në tigan dhe Zierja funksionet.
4 □	Zona me Zierja funksionin.
5 ...	Një shkurtore për Bridge. Për të bashkuar dy zonat e gatimit anash për të krijuar një zonë të gatimit ose për të ndarë zonat e bashkuara.
6 Y	Për të cilësuar funksionet.
7 ■	Për të hapur shikimin e përgjithshëm të zonës.

Simboli	Përshkrimi
8 	Për të hapur Menyja.

shikimin e zgjeruar



Simboli	Përshkrimi
1 	Cilësimet. Për të hapur cilësimet e pianurës.
2 	Bridge. Për të lidhur dy zona gatimi anash në mënyrë që të funksionojnë si një e vetme.
3 	Lock. Për të kyçur / shkyçur panelin e kontrollit.
4 	Pause. Për të caktuar të gjitha zonat e gatimit që funksionojnë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.
5 1 - 9	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.
6 Boost	Për të aktivizuar cilësimin maksimal të nxehtësisë.
7 Manual / Auto	Për të shfaqur cilësimin e tanishëm të ventilatorit të aspiratorit.
8 	Për të ndalur / rindezur aspiratorin.
9 	Për të ndezur dhe fikur dritën e aspiratorit.
10 Manual / Auto	Për të kaluar në regjimin manual ose automatik të aspiratorit.
11 Gatime	Për të zgjedhur programet e paracaktuara automatikisht për llojet e ndryshme të ushqimit.
12 FUNKSIONET	Për të zgjedhur programe automatike për metoda të ndryshme të gatimit.
13 	Skuqje në tigan. Për të skuqur lloje të ndryshme ushqimi me nivele nxehtësie të kontrolluara automatikisht.
14 	Shkrirja. Për të shkrirë produkte të ndryshme, p.sh. çokolatë ose gjalpë.
15 	Zierja. Për të rregulluar automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit.

Shfaqni kalimin

Simboli	Përshkrimi
OK	Për të konfirmuar përzgjedhjen ose parametrat.
X	Për të mbyllur dritaren që shfaqet.
^ / v	Për të hequr / zgjeruar udhëzimet në ekran.
☐ / ●	Për të aktivizuar / çaktivizuar opsionin.
< / >	Për të shkuar prapa / përpara një nivel në Menyja.

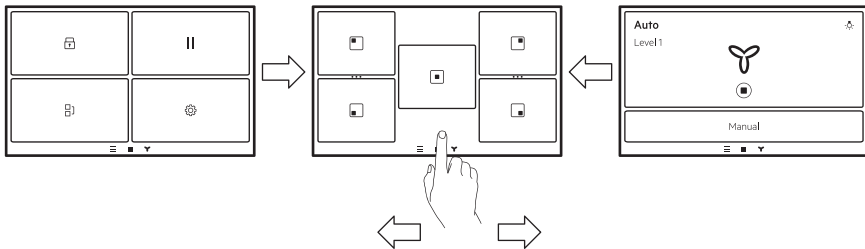
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Kalimi përmes ekranit



Për të kaluar përmes ekraneve, prekni simbolet në pjesën e poshtme të ekranit. Gjithashtu mund të rrëshqitni majtas për të menaxhuar cilësimet për Hob²Hood ose djathtas për të arritur Menyja.

5.2 Lidhja e parë me rrjetin elektrik

Kur lidhni pianurën me rrymën elektrike duhet të vendosni Gjuha, Ndryçimi dhe Volumi.

Ju mund të ndryshoni cilësimet tek Menyja > Cilësimet > Konfigurimi. Referojuni “Përdorimi i përditshëm”.

5.3 Përdorimi i ekranit

- Mund të përdoren vetëm simbolet me sfond të ndriçuar.
- Për të aktivizuar një opsion të caktuar, prekni simbolin përkatës në ekran.
- Funkzioni i zgjedhur aktivizohet kur hiqni gishtin nga ekran.

- Për të lëvizur mes opsioneve të disponueshme, përdorni një gjest të shpejtë ose zvarrisni gishtin nëpër ekran. Shpejtësia e gjestit përcakton se sa shpejt lëviz ekran.
- Lëvizja mund të ndalojë vetë ose mund ta ndaloni menjëherë nëse prekni ekranin.
- Mund të ndryshoni shumicën e parametrave të treguar në ekran kur prekni simbolet përkatëse.
- Për të zgjedhur funksionin ose orën e kërkuar mund të lëvizni nëpër listë dhe / ose prekni opsionin që dëshironi të zgjidhni.

- Kur pianura aktivizohet dhe disa nga simbolet zhduken nga ekrani, prekeni sërish. Të gjitha simbolet kthehen sërish.
- Për funksione të caktuara, kur i nisni, shfaqet një dritare me informacion shtesë.

5.4 FlexPower

FlexPower përcakton sesa energji përdoret nga pianura gjithsej, brenda kufijve të siguresave të instalimit në shtëpi.




Filimisht pajisja punon në nivelin më të lartë të mundshëm të fuqisë. Fuqinë maksimale mund ta ndryshoni nëse instalimi nuk mbështet fuqinë e plotë.

KUJDES!

Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi.



Nëse niveli i fuqisë është më i ulët se 2000 W, nuk mund të aktivizoni ndonjë nga programet (Gatime ose FUNKSIONET).


1. Sigurohuni se të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara.
2. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
3. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > FlexPower dhe zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë.
4. Prekni  ose . Ndiqni udhëzimet në ekran për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni  për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

6.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë çaktivizuar,
- mos vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi të aktivizoni pianurën
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë etj.). Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- përdorni enë të gabuar ose nuk ka enë në një zonë të caktuar. Zona e gatimit me induksion çaktivizohet automatikisht pas 50 sekondash.

- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe shfaqet një mesazh dhe pianura çaktivizohet.

Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

Cilësimet e nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
1 - 2	6 orë
3 - 5	5 orë
6	4 orë
7 - 9	1.5 orë

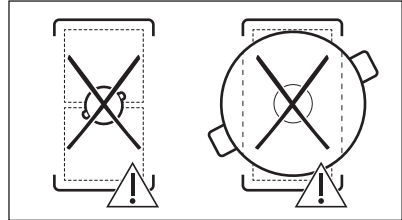
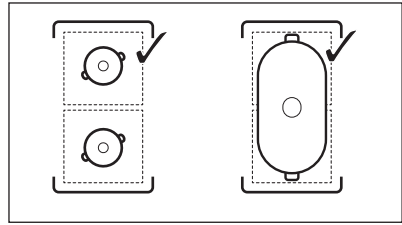


Kur përdorni Skuqje në tigan pianura çaktivizohet pas 1,5 orësh.
Për Shkrirja pianura çaktivizohet pas 6 orësh.

6.3 Zbulimi i tenxheres

Ky funksionalitet zbulohet nëse tenxheret u vendosën në zonat e gatimit dhe çaktivizon zonat e gatimit nëse ena e gatimit nuk është më e zbulueshme.

- Nëse vendosni enën e gatimit në një zonë gatimi fillimisht dhe pastaj aktivizoni pianurën, shfaqet një shirit gri në shikimin e përgjithshëm të zonës së gatimit korresponduese.
- Shiriti nuk do të shfaqet nëse nuk ka asnjë enë gatimi në zonën e gatimit ose ena e gatimit nuk mund të zbulohet për shkak të vendosjes së saj të pasaktë ose materialit të papërshtatshëm.
- Nëse hiqni enën e gatimit nga një zonë e gatimit e aktivizuar dhe e vendosni atë mënjane përkohësisht, shikimi i përgjithshëm i zonës së gatimit korresponduese do të fillojë të pulsojë. Nëse nuk e vendosni enën përsëri në zonën e aktivizuar të gatimit brenda 120 sekondash, zona e gatimit do të çaktivizohet automatikisht. Për të rifilluar gatimin, sigurohuni të vendosni enën e kuzhinës përsëri në zonat e kuzhinës përpara afatit kohor të treguar.



Kur zonat e tjera të gatimit janë aktive, cilësimi i nxehtësisë për zonën që dëshironi të përdorni mund të jetë i kufizuar. Referojuni "Menaxhimi i fuqisë".

6.4 Përdorimi i zonave të gatimit

Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.



Sigurohuni se ena e gatimit është e përshtatshme për pianura me induksion. Për më shumë informacion rreth llojeve të enëve, referojuni "udhëzime dhe këshilla". Kontrolloni madhësinë e enës së gatimit në "Të dhënat teknike".

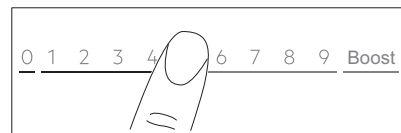
Për të aktivizuar zonën e gatimit, vendosni enën e gatimit në qendër të zonës së gatimit dhe prekni simbolin përkatës të zonës. Programet e disponueshme shfaqen në ekran. Cilësoni nivelin e nxehtësisë ose zgjidhni një nga funksionet automatike. Për t'u kthyer tek ekrani kryesor, prekni **X** në cepin lart djathtas.

Mund të gatuani me enë gatimi të mëdha të vendosura në dy zona gatimi në të njëjtën kohë duke përdorur Bridge.

6.5 Cilësimet e nxehtësisë

1. Aktivizoni pianurën.
2. Vendosni tenxheren në zonën e zgjedhur të gatimit dhe prekni simbolin e zonës përkatëse.
3. Prekni ose rrëshqitni gishtin për të vendosur cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

Imazhet e vogla të nivelit të fuqisë 1-9 bëhen më të mëdha dhe shiriti më poshtë shndërrohet në të kuq për të treguar cilësimin e tanishëm të fuqisë. Kur zgjidhet niveli i fuqisë, ekrani ndryshon tek pamja e zgjeruar e ekranit.



Gjithashtu mund të ndryshoni cilësimin e nxehtësisë në ekranin e shikimit të përgjithshëm të zonës. Për të shkuar tek ekranin e shikimit të përgjithshëm të zonës, prekni qendrën e pamjes së zgjeruar të ekranit. Për të ndryshuar nivelin e nxehtësisë, prekni **—** ose **+**. Për të hapur pajen e zgjeruar të ekranit, prekni nivelin e fuqisë.

6.6 Boost

Ky funksion vendos më shumë fuqi në dispozicion të zonave të gatimit me induksion. Funksioni mund të aktivizohet për zonën e gatimit me induksion vetëm për një kohë të kufizuar. Pas kësaj kohe, zona e gatimit me induksion automatikisht cilësohet përsëri në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.

1. Zgjedhja e zonës së gatimit.
2. Prekni Boost për të aktivizuar funksionin. Funksioni çaktivizohet automatikisht. Për të çaktivizuar funksionin, zgjidhni në mënyrë manuale zonën dhe ndryshoni cilësimin e nxehtësisë së tij në 0.



Boost nuk funksionon kur funksioni Bridge është aktiv ose kur fuqia brenda një faze është e pamjaftueshme (referojuni "Menaxhimi i fuqisë").



Për vlerat maksimale të kohëzgjatjes, referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

6.7 OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur)

PARALAJMËRIM!

Përsa kohë që treguesi **III/II/I** është i ndezur, ekziston një rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

Zonat e gatimit me induksion prodhojnë nxehtësinë e nevojshme për procesin e gatimit drejtpërdrejt në bazamentin e enës. Vitroqeramika ngrohet nga nxehtësia e enëve të gatimit.

Treguesit shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehtë. Tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

III - vazhdoni gatimin,

II - mbani ngrohtë,

I - nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

- për zonat e gatimit në krah, edhe nëse nuk jeni duke i përdorur,
- kur enët e nxehta vendosen në një zonë të ftohtë gatimi,
- kur pianura çaktivizohet, por zona e gatimit është ende e nxehtë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

6.8 Regjimi i mbajtjes ngrohtë

Ky funksion e mban ushqimin të ngrohtë me cilësimin e ulët të temperaturës.

Regjimi i mbajtjes ngrohtë është i disponueshëm vetëm kur zona e gatimit është ende e ngrohtë pas procesit të përfunduar të gatimit (me një imazh të vogël të dukshëm të nxehtësisë së mbetur) dhe ena e gatimit mbetet në zonë. Funksioni nuk punon me një zonë gatimit të ftohtë.

1. Prekni për të aktivizuar Regjimi i mbajtjes ngrohtë.

Regjimi i mbajtjes ngrohtë funksionon derisa fiket.

2. Për të ndaluar funksionin, prekni në cepin lart majtas të ekranit.

Mund të cilësoni një kohëmatës, nëse nevojitet. Referojuni "Opsionet e kohëmatësit".

6.9 Opsionet e kohëmatësit




Kohëmatësi ECO


Përdoreni këtë funksion për të specifikuar kohëzgjatjen e punës së një zone gatimi vetëm për një gatim.

Për të kursyer energji, pajisja nxehtë e zonës së gatimit çaktivizohet përpara sesa Kohëmatësi ECO të tingëllojë. Ndryshimi në kohën e funksionimit varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e funksionimit të gatimit.

Mund ta përdorni këtë funksion kur zona e gatimit është e aktivizuar. Mund të vendosni funksionin me kohëmatës për secilën zonë më vete.


1. Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën përkatëse të gatimit dhe më pas vendosni funksionin.
 2. Prekni simbolin e zonës.
 3. Prekni .
- Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.
4. Vendosni një shenjë në Zona e ndalimit kuti për të aktivizuar funksionin.
 5. Vendosni kohën.
 6. Prekni OK për ta konfirmuar.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu **X** që të anuloni përzgjedhjen.
Mund të ndryshoni cilësimet Kohëmatësi

ECO gjatë gatimit: prekni  me vlerën e kohëmatësit, pastaj prekni MODIFIKO.

Kur kohëmatësi përfundon, tingëllon një sinjal dhe një dritare shfaqet. Prekni OK për të ndaluar sinjalin.


Për të çaktivizuar, funksionin caktoni cilësimin

në **0**. Si alternativë, prekni  me vlerën e kohëmatësit, prekni **X** dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

Kohëmatësi


Mund ta përdorni këtë funksion kur zona e gatimit është e aktivizuar.

Funksioni nuk ndikon mbi ndonjë funksion tjetër që përdoret në të njëjtën kohë.


1. Zgjidhni një zonë gatimi.
Rrëshqitësi përkatës do të shfaqet në ekran.
 2. Prekni .
- Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.
3. Hiqni shenjën nga Zona e ndalimit kutia për të aktivizuar funksionin.
 4. Vendosni kohën.
 5. Prekni OK për ta konfirmuar.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu **X** që të anuloni përzgjedhjen.

Mund të ndryshoni cilësimet Kohëmatësi gjatë gatimit:

prekni  me vlerën e kohëmatësit, pastaj prekni MODIFIKO.


Kur kohëmatësi përfundon, tingëllon një sinjal dhe një dritare shfaqet. Prekni OK për të ndaluar sinjalin.

Për të çaktivizuar funksionin prekni  me vlerën e kohëmatësit, prekni **X** dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

6.10 / ... Bridge


Ky funksion lidh dy zona gatimi dhe ato funksionojnë si një e vetme me të njëjtin cilësim nxehtësie. Mund ta përdorni për të gatuar me enë të mëdha gatimi.

Ena e gatimit duhet të mbulojnë qendrat e të dyja zonave. Nëse ena e gatimit ndodhet mes dy qendrave, funksioni nuk do të aktivizohet.




1. Vendosni enën e gatimit në zonat e gatimit.
2. Prekni  në ekran për të hapur Menyja dhe zgjidhni Bridge. Gjithashtu mund të prekni shkurtoren ******* në shikimin e përgjithshëm të zonës.
3. Vendosni cilësimin e nxehtësisë.
Për të çaktivizuar funksionin, prekni shkurtoren *******. Zonat e gatimit rifillojnë funksionimin në mënyrë të pavarur.

6.11 Pause

Ky funksion i cakton të gjitha zonat e gatimit që janë në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.

Kur funksioni punon vetëm me butonat  dhe RIFILLONI mund të përdoren. Të gjithë simbolet e tjerë në panelin e kontrollit janë të bllokuar.



Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit. Kur funksioni i kohëmatësit përfundon, prekni kudo në ekran për të ndaluar sinjalin akustik.

1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Shtypni  për të aktivizuar funksionin.
Cilësimi i nxehtësisë ulet në  (Regjimi i mbajtjes ngrohtë).
Për të çaktivizuar funksionin, prekni RIFILLONI.

Do të rivendosen cilësimet e mëparshme të nxehtësisë.

6.12 Lock

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të pianurës. Ai pengon ndryshimin aksidental të cilësimeve të nxehtësisë.


1. Vendosni cilësimin e nxehtësisë.
2. Prekni  për të hapur Menyja.
3. Shtypni  për të aktivizuar funksionin. Për të çaktivizuar funksionin, shtypni dhe mbani të shtypur ZHBLLOKONI për 4 sekonda.



Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

6.13 Child Lock

Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës.

1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Child Lock.
3. Ndizni çelësin dhe prekni shkronjat E-U-O në rendin alfabetik për të aktivizuar funksionin.

Fikni çelësin për të çaktivizuar funksionin.

Mund të duhet një farë kohe që funksioni të punojë pas aktivizimit.

6.14 FUNKSIONET: Skuqje në tigan

Ky funksion ju lejon të vendosni një nivel të përshtatshëm të cilësimit të nxehtësisë për të skuqur ushqimin tuaj. Pianura rregullon temperaturën për lloje të ndryshme ushqimi dhe e ruan atë gjatë gjithë gatimit. Pasi vendoset cilësimi i nivelit të nxehtësisë, nuk nevojitet asnjë rregullim në mënyrë manuale të temperaturës.



KUJDES!

Përdorni vetëm enë gatimi të ftohta. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni një tigan pa vaj / yndyrë në një prej zonave të gatimit në anën e majtë. Mund të përdorni një zonë të vetme gatimi ose të lidhni të dyja zonat duke përdorur Bridge.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Skuqje në tigan.
3. Zgjidhni një nivel të skuqjes. Nis ngrohja paraprake.
4. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme. Kohëmatësi nis menjëherë. Pasi tigani arrin temperaturën e synuar, tingëllon një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Mund të vendosni vaj dhe ushqim brenda në tigan tani. Për të mbyllur dritaren dhe për të nisur skuqjen, prekni OK. Për të ndaluar funksionin në mënyrë manuale, prekni 0 në shiritin e kontrollit.

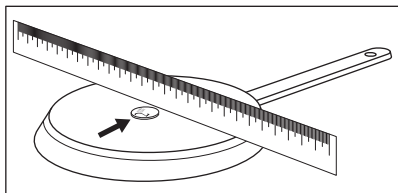
Ndihmë dhe këshilla:

- Ndiqni udhëzimet në ekran se kur të ktheni ushqimin ose për të rregulluar nivelin e nxehtësisë.
- Mund të ndryshoni nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë, nëse nevojitet.
- Për copat e trasha të ushqimit ose patatet e pagatuara përdorni një kapak gjatë 10 minutave të para të skuqjes.
- Tiganët e rëndë mund të duan më shumë kohë për t'u nxehur.
- Përdorni tiganët e laminuar me nivel të ulët nxehtësie për të parandaluar mbinxehjen dhe dëmtimin e enëve të gatimit.
- Mos përdorni enë gatimi të holla të emaluara. Mund të mbinxehet dhe të dëmtohet.

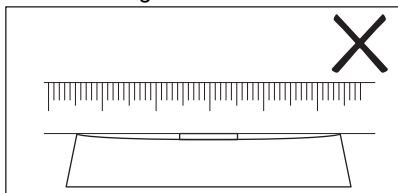
Tiganët e duhur për funksionin Skuqje në tigan

Përdorni vetëm tiganë me bazamente të sheshta. Për të kontrolluar nëse tigani është i saktë:

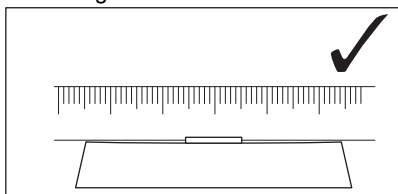
1. Vendoseni tiganin përmbyës.
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Përpiqeni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent Euro (ose ndonjë monedhë me trashësi të ngjashme, përafërsisht 1,7 mm) midis vizores dhe fundit të tavës.



- a. Tiganit nuk është i duhuri nëse mund ta vendosni monedhën midis vizores dhe tiganit.



- b. Nëse nuk mund ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet vizores dhe tiganit, atëherë është tiganit i duhur.



6.15 FUNKSIONET: Zierja

Ky funksion rregullon nivelin e cilësimit të nxehtësisë automatikisht në mënyrë që uji të mos derdhet pasi arrin pikën e vlimit.



Funksioni është i disponueshëm në të gjitha zonat e gatimit. Nëse ka ndonjë nxehtësi të mbetur (I/II/III) në zonën e gatimit që dëshironi të përdorni, funksioni është i çaktivizuar. Prisi derisa zona të ftohet për të përdorur funksionin. Funksioni nuk punon me enë gatimi kundër ngjitjes.

KUJDES!

Mos e përdorni funksionin me enë gatimi bosh. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

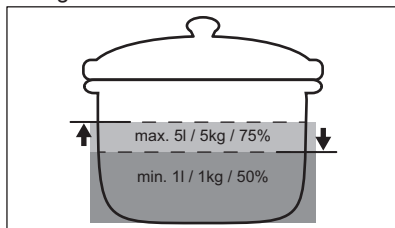
1. Vendosni një tenxherë të mbushur me të paktën 1 l uji në zonën e gatimit.
 2. Zgjidhni FUNKSIONET > Zierja.
 3. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.
- Kohëmatësi nis menjëherë.
4. Për të ndaluar funksionin në mënyrë

manuale, prekni në cepin lart majtas të ekranit.

Pasi është arritur pika e vlimit, pianura automatikisht pakëson nivelin e cilësimit të nxehtësisë. Në këtë pikë, gjithashtu mund ta rregulloni atë në mënyrë manuale sipas nevojës.

Ndihmë dhe këshilla:

- Funksioni është më i përshtatshmi për zierjen e ujit dhe gatimin e patateve.
- Funksioni mund të mos funksionojë siç duhet për kazanët dhe tenxheret e ekspresit në furrë.
- Mbushni gjysmën deri në tre të katërtat e tenxheres me ujë të ftohtë çezme, duke lënë bosh 4 cm nga buza e tenxheres. Mos përdorni më pak se 1 ose më shumë se 5 litra ujë. Sigurohuni se pesha gjithsej e ujit (ose ujit dhe patateve) sillet ndërmjet 1-5 kg.



- Për të arritur rezultatet më të mira gatvani vetëm patate të plota, të pa-qëruara, të mesme. Sigurohuni që të mos i pakëtoni patatat shumë ngushtë.
- Shmangni prodhimin e dridhjeve të jashtme (p.sh. nga përdorimi i një blenderi ose vendosja e një telefoni celular pranë pllakës së gatimit) kur funksioni është në punë.
- Në varësi të llojit të ushqimit dhe enëve të gatimit, mund të rregulloni cilësimin e nxehtësisë pasi të keni arritur pikën e zierjes.
- Shtoni kripë pasi të keni arritur pikën e zierjes.

- Përdorni një kapak për të kursyer energji.


6.16 FUNKSIONET: Shkrija

Mund ta përdorni këtë funksion për të shkrië produkte, p.sh. çokolatë ose gjalpë.

KUJDES!

Mos e lini pianurën të qëndrojë pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në përdorim.

1. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Shkrija.
3. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.
4. Prekni OK.

Për të ndaluar funksionin në mënyrë manuale, prekni  në cepin lart majtas të ekranit.

6.17 Gatime

Ky funksion ju ndihmon të përgatisni ushqime të ndryshme duke përdorur programe të paracaktuara të përkushtuara ndaj kategorive specifike të ushqimit. Disponueshmëria e programeve varet nga zona e gatimit.

KUJDES!



Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit. Mund të përdorni një zonë të vetme të gatimit ose të lidhni dy zona të anës duke përdorur Bridge.
2. Zgjidhni Gatime.
3. Zgjidhni llojin e ushqimit.
4. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.
5. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran. Në varësi të llojit të ushqimit dhe programit të zgjedhur, mund të cilësoni dhe të modifikoni hollësitë, p.sh. nivelin e pjekjes, nivelin e nxehtësisë për skuqje, etj.

Ndihmë dhe këshilla:

- Pjatat e gatuar më shpesh shtohen automatikisht në listën e Më të gatuarat.
- Disa gatime kanë emra të gjatë që nuk mund të shfaqen plotësisht në listë. Për të

parë emrin e plotë të një gatimi, prekni "...".

- Mund të shtoni në mënyrë manuale programe në listën e Të preferuara .
- Mund të fshihni disa programe duke prekur . Për të rikthyer programet, shkoni te Cilësimet > Konfigurimi > Gatime.

6.18 Hob²Hood

Është një funksion automatik që lidh pianurën me një aspirator të përshtatshëm. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet dhe rregullohet automatikisht bazuar në cilësimin e regjimit dhe temperaturën e enës së gatimit më të nxehtë në pianurë. Gjithashtu mund të përdorni ventilatorin në mënyrë manuale nga vetë pianura ose aspiratori.

i


Nëse ndryshoni shpejtësinë e ventilatorit në aspirator, lidhja e parazgjedhur me pianurën do të çaktivizohet. Për të riaktivizuar funksionin, fikni dhe ndizni sërish pajisjet.

i

Në disa aspiratorë, funksioni mund të çaktivizohet në mënyrë të parazgjedhur. Në raste të tilla, aktivizoni funksionin fillimisht në aspirator, pastaj në pianurë. Për më shumë informacion referojuni manualit të përdorimit të aspiratorit.



Cilësimi i regjimit automatik të ventilatorit




Për të cilësuar aspiratorin në një regjim automatik, zgjidhni ndërmjet shpejtësive të mëposhtme të cilësuar të ventilatorit: Regjii 2 - Regjimi 6. Aspiratori reagon sa herë që vini në funksionim pianurën. Mund të cilësoni pianurën për të aktivizuar vetëm dritën duke zgjedhur Regjimi 1.


1. Prekni .
2. Zgjidhni Cilësimet > Hob²Hood.
3. Ktheni një çelës ose aktivizoni aspiratorin.

Të gjitha regjimet automatike shfaqen si një listë.

4. Zgjidhni modalitetin.

5. Prekni  ose  për të ruajtur zgjidhjen dhe dilni.

Për të kontrolluar nivelin e tanishëm të shpejtësisë së ventilatorit, prekni . Niveli i shpejtësisë së ventilatorit është i dukshëm në cepin lart majtas të ekranit. Për të fikur ventilatorin, prekni . Për të fikur ventilatorin, prekni .

Regjimet automatike	Dritë automatike	Zierja 1)	Skuqe në fritezë ²⁾
		Shpejtësia e ventilatorit	
	Fikur	-	-
Regjimi 1	Aktiv	-	-
Regjimi 2 ³⁾	Aktiv	1	1
Regjimi 3	Aktiv	-	1
Regjimi 4	Aktiv	1	1
Regjimi 5	Aktiv	1	2
Regjimi 6	Aktiv	2	3

1) Pianura zbulon procesin e zierjes dhe cilëson shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

2) Pianura zbulon procesin e skuqjes dhe cilëson shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk varet nga temperatura.

Cilësimi i regjimit manual të ventilatorit

Mund të rregulloni nivelin e shpejtësisë së ventilatorit në mënyrë manuale.

1. Prekni .

2. Prekni Manual.

Shfaqet një shirit i kontrollit me me shpejtësinë e tanishme të ventilatorit.

3. Prekni ose rrëshqisni gishtin tuaj për të cilësuar nivelin e shpejtësisë së ventilatorit.

Për të aktivizuar nivelin maksimal të shpejtësisë së ventilatorit, prekni Boost. Ventilatori funksionon në regjimin Boost për një farë kohe. Pas asaj kohe, niveli i shpejtësisë së ventilatorit ndryshon automatikisht në 3. Për të çaktivizuar Boost në mënyrë manuale, shtypni 0.


Drita e aspiratorit

Mund ta caktoni pianurën që ta aktivizojë automatikisht dritën kur të aktivizoni pianurën. Për ta bërë këtë, vendosni regjimin automatik në Regjimin 1 - Regjimi 6. Gjithashtu mund të aktivizoni ose çaktivizoni në mënyrë manuale dritën në aspirator.


Aktivizimi i dritës në mënyrë manuale

1. Prekni .

2. Prekni  për të ndezur dritën.



Për të fikur dritën, prekni  përsëri.

6.19 Gjuha


1. Prekni  për të hapur Menyja.

2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Gjuha.

3. Zgjidhni gjuhën nga lista.

Për të ruajtur zgjedhjen, shtypni  ose . Pastaj zgjidhni PO në dritaren që shfaqet.

Nëse zgjodhët gjuhën e gabuar, prekni  >

. Shfaqet një listë. Zgjidhni opsionin e parë nga sipër në të majtë, pastaj opsionin e dytë nga sipër në të djathtë. Lëvizni poshtë për të zgjedhur gjuhën e saktë nga lista. Kur shfaqet dritarja, zgjidhni opsionin në të djathtë.

6.20 Tingujt e butonave / Volumi

Ju mund të zgjidhni llojet e tingujve që lëshon pianura ose t'i çaktivizoni ato krejtësisht. Ju mund të zgjidhni mes klikimit (parazgjedhje) ose bipit.

Gjithashtu mund të zgjidhni nivelin e volumit.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.

2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Tingujt e butonave / Volumi.


3. Zgjidhni opsionin e duhur.

Cilësimi ruhet automatikisht.

6.21 Ndryshimi

Ju mund të ndryshoni ndryshimin e ekranit.

Ka 5 nivele ndryshimi, 1 është më i ulti dhe 5 është më i larti.

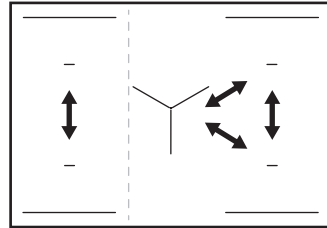
1. Prekni  për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Ndryshimi.
3. Zgjidhni nivelin e duhur.
Cilësimi ruhet automatikisht.

6.22 Menaxhimi i fuqisë

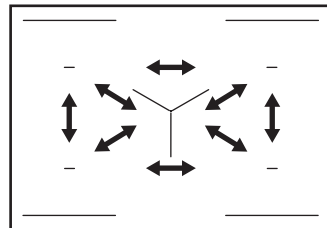
Nëse janë aktive disa zona dhe energjia e konsumuar tejkalon kuotën e linjës, ky funksion e ndan energjinë e marrë mes të gjitha zonave të gatimit (të lidhura në të njëjtën fazë). Pianura kontrollon cilësimet e nxehtësisë për të mbrojtur siguresat e instalimit në shtëpi.

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej 3680W. Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Cilësimi i nxehtësisë i zonës së gatimit i zgjedhur i pari (ose një zonë gatimi duke përdorur FUNKSIONET ose Gatime) ka gjithnjë përparësi. Fuqia e mbetur do të ndahet ndërmjet zonave të tjera të gatimit sipas rendit të zgjedhjes.
- Ngjyra e shiritit të kontrollit tregon opsionet e disponueshme të cilësimeve të nxehtësisë:
 - e kuqe - cilësimi aktual i nxehtësisë,
 - e bardhë - cilësimi maksimal i disponueshëm i nxehtësisë,
 - gri e hapur - cilësimi jo i disponueshëm i nxehtësisë (funksionon Menaxhimi i fuqisë).

- Nëse nuk është i disponueshëm një cilësim më i lartë nxehtësie, reduktojeni në fillim për zonat e tjera të gatimit. Shihni ilustrimin për kombinime të mundshme në të cilat mund të shpërndahet energjia mes zonave të gatimit.



Nëse fuqia gjithsej e pianurës është e kufizuar (1500 W - 6000 W) funksioni shpërndan fuqinë e disponueshme ndërmjet të gjitha zonave të gatimit. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë" > "FlexPower".



7. UDHËZIME DHE KËSHILLA

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Enë gatimi



Për zonat me gatim me induksion, fusha e fortë elektro-magnetike krijon shumë shpejt një nxehtësi në enën e gatimit.

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- Për të parandaluar mbinxehjen dhe për të përmirësuar performancën e zonave, enët e gatimit duhet të jenë sa më të trasha dhe të sheshta.
- Për funksionin Skuqje në tigan përdorni vetëm tiganët me fund të sheshtë.
- Sigurohuni që bazat e enëve të gatimit të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni në sipërfaqen e pllakës.
- Gjithmonë kini kujdes që të mos rrëshqitni ose fërkoni enët e gatimit në skajet dhe qoshet e xhamit ose në pjesët anësore pasi mund të copëtohen ose dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.

Materiali i enës së gatimit

- **të sakta:** giza, çeliku, çeliku i emaluar, inoksi, bazamenti me shumë shtresa (me shënimin e duhur nga prodhuesi).
- **të gabuara:** alumini, bakri, tunxhi, qelqi, qeramika, porcelani.

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

- uji zien shpejt në një zonë të vendosur në shkallën më të lartë të nxehtësisë.
- magneti tërhiqet drejt fundit të enës së gatimit.

Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.
- Efikasiteti i zonës së gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.
- Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit

të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

7.2 Zhurma gjatë përdorimit

Nëse dëgjoni:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë fuqie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
- gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.
- klikim: ndodh shkëmbim elektrik, ena e gatimit zbulohet pasi e vendosni mbi pianurë.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.

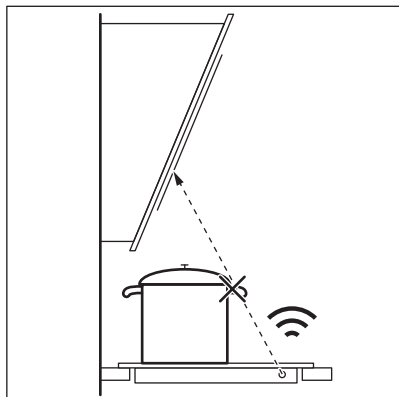
Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim.

7.3 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

- Mbrojeni panelin e aspiratorit nga drita e drejtpërdrejtë.
- Mos hidhni dritë halogjene në panelin e aspiratorit.
- Mos e mbulon panelin e kontrollit të pianurës.
- Mos e ndërprisni sinjalin ndërmjet pianurës dhe aspiratorit (p.sh. me dorë, me dorezat e enëve të gatimit ose tenxhere të thellë). Shihni foton.

Aspiratori i paraqitur më poshtë është vetëm për qëllime ilustrimi.




Mbajeni të pastër dritaren për komunikuesin e sinjalit me rreze infra të kuqe të Hob²Hood.



Pajisjet e tjera të komanduara në distancë mund të bllokojnë sinjalin. Mos përdorni pajisje të tilla pranë aspiratorit ndërkohë që Hob²Hood është i ndezur.

Aspiratorët me funksionin Hob²Hood

Për të gjetur të gjitha llojet e aspiratorëve të sobës që funksionojnë me këtë funksion, referojuni faqes tonë të internetit për klientët. Aspiratorët AEG që punojnë me këtë funksion duhet të kenë simbolin .

8. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishjtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni gjithmonë një kruajtëse të rekomanduar për pllakat e gatimit me sipërfaqe xhami. Përdorni kruesen vetëm si një mjet shtesë për pastrimin e xhamit pas procedurës standarde të pastrimit.



PARALAJMËRIM!

Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.

- Për veshjen anësore metalike, përdorni vetëm një detergjent për larjen e enëve me ujë të ngrohtë. Përdorni një leckë për të pastruar dhe fshirë veshjen.



PARALAJMËRIM!

Mos përdorni qumësht pastrimi me gërryes të lehtë, asnjë detergjent lustrues, kruajtëse apo shtresën e fortë të një sfungjeri për të pastruar veshjen anësore.

- Hapësira midis sipërfaqes së xhamit dhe pjesës anësore mund të grumbullojë papastërti dhe grimca të vogla ushqimi. Përdorni një kruajtëse dhëmbësh prej druri për të pastruar hapësirën midis sipërfaqes së xhamit dhe pjesës anësore.



PARALAJMËRIM!

Mos përdorni asnjë vegël metalike të mprehtë për të pastruar hapësirën, pasi mund ta zgjerojnë hendekun dhe të dëmtojnë veshjen anësore ose sipërfaqen e xhamit.

8.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

- **Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të

pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehu mbi sipërfaqe.

- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njolet e ujit, të yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojani pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent

jo-gërryes. Pas pastrimit, fshijeni pianurën të thahet me një leckë të butë.


- **Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.




9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE


PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një electricist të kualifikuar.
	Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pause është aktive.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ekрани nuk reagon ndaj prekjes.	Një pjesë e ekranit është e mbuluar ose tenxheret janë vendosur tepër pranë ekranit. Në ekran ndodhet një objekt ose ka pak lëng.	Hiqni objektet. Largoni tenxheret nga ekрани. Pastroni ekranin, prisni derisa pajisja të ftohet. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidheni sërish pianurën.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor  .	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori nën sipërfaqen e pianurës është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk mund ta aktivizoni cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Një zonë tjetër është vendosur tashmë në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.	Në fillim reduktoni fuqinë e zonës tjetër.
	Funksioni FlexPower niveli është shumë i ulët.	Ndryshon fuqinë maksimale në Menyja. Referojuni "Përpara përdorimit të parë".
Fushat e sensorit nxehen.	Ena e gatimit është shumë e madhe ose ju e keni vendosur shumë afër panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Hob ² Hood nuk punon.	Ju mbuluar panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
Hob ² Hood ekrani s'është i dukshëm.	Hob ² Hood është çaktivizuar te cilësimet.	Shkoni te cilësimet/Hob ² Hood dhe aktivizoni funksionin.
Hob ² Hood punon, por drita është e ndezur.	Aktivizuar regjimin Regjimi 1.	Ndryshoni regjimin në Regjimi 1 - Regjimi 6 ose prisni derisa të fillojë regjimi automatik.
Hob ² Hood Regjimet 1 - 6 funksionojnë, por drita është fikur.	Mund të ketë një problem me llambën.	Kontaktini një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ishte vendosur gjuha e gabuar.	E keni ndryshuar gjuhën gabimisht.	Ndriqni udhëzimin në "Përdorim i përditshëm", "Gjuha" për të ndryshuar gjuhën e gabuar.
Një zonë gatimi çaktivizohet.	Fikja automatike çaktivizon zonën e gatimit.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet  dhe një mesazh.	Lock është aktive.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet E - U - O.	Child Lock funksionon.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shiriti i nivelit të energjisë pulson.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diamenti i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
 ndizet.	Ka problem me lidhjen me energjinë elektrike.	Hiqni pianurën nga lidhja me energjinë dhe kontrolloni lidhjen. Referojuni kapitullit "Instalimi".
 ndizet.	Sensori i temperaturës së zonës zbulon një temperaturë shumë të lartë ose shumë të ulët.	Lejoni që zona e gatimit të ftohet ose rritni temperaturën e ambientit mbi 15°C. Nëse problemi vazhdon, lidhuni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
 ndizet.	Ventilatori i ftohjes është i bllokuar.	Sigurohuni se asgjë nuk është duke bllokuar ventilatorin. Nëse ventilatori nuk është i bllokuar nga ndonjë gjë dhe problemi vazhdon, kontaktoni Qendrën e autorizuar të shërbimit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një electricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
Ena e gatimit nxehet më shumë se 5 min.	Fundi i enës së gatimit nuk është i përshtatshëm për induksion.	Përdorni enë gatimi me një fund të përshtatshëm (të sheshtë, magnetik). Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Funksioni FlexPower pakëson fuqinë maksimale.	Referojuni "Përdorimi i përditshëm", Menaxhimi i fuqisë.
Funksioni Zierja nuk fillon.	Nxehtësia e mbetur është ende aktive në këtë zonë.	Prisni derisa zona të ftohet ose përdorni një zonë tjetër, të ftohtë.
Funksioni Zierja nuk ndalon.	Mund të mos ketë ujë të mjaftueshëm në tenxhere (vibrime nuk mund të zbatohen) ose uji është tashmë shumë i ngrohtë.	Përdorni një minimum prej 1 l uji të ftohtë për tenxhere.
Funksioni Zierja ndalon befas.	Ena e gatimit nuk është e përputhshme me funksionin. Funksioni nuk mund të zbulojë vibrime të bëra nga uji që zien. Ena e gatimit mund të jetë shumë e vogël për zonën e gatimit.	Mos përdorni ena gatimi që nuk ngjiten me këtë funksion. Zjeni më shumë ujë ose kaloni në një zonë të ftohtë. Mos shtoni kripë përpara sesa uji të arrijë pikën e vlimit. Sigurohuni se diametri i enës së gatimit i përshtatet madhësisë së zonës së gatimit. Vendosni enën e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
Nxehja me funksionin Skuqje në tigan kërkon një kohë të gjatë.	Ena e gatimit është shumë e vogël, shumë e rëndë ose fundi nuk është i sheshtë.	Referojuni "Sugjerime dhe këshilla".

9.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç

duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth kohës së garancisë dhe qendrave të autorizuara të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.


10. TË DHËNAT TEKNIKE

10.1 Tabela e parametrave

Modeli NIG85M30AB
Lloji 62 D5A 01 AA

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Induksion 7.35 kW
Nr. i ser.
AEG

Prodhuar në: Gjermani
7.35 kW
CE 

10.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	Boost [W]	Boost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2300	3200	10	125 - 210
Majtas mbrapa	2300	3200	10	125 - 210
E pasme e mesme	2300	3200	10	125 - 210
Djathtas përpara	2300	3200	10	125 - 210
Djathtas mbrapa	2300	3200	10	125 - 210

Energjia e zonave të gatimit mund të jetë e ndryshme me luhatje të vogël nga të dhënat e tabelës. Ajo ndryshon sipas materialit dhe përmasave të enëve të gatimit.

Për rezultate optimale gatimi, përdorni enë gatimi me diametër jo më të madh se ai i dhënë në tabelë.

11. EFIKASITETI ENERGJETIK

11.1 Informacion i produktit

Identifikimi i modelit	NIG85M30AB	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	5	
Teknologji ngrohjeje	Induksion	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara	21.0 cm
	Majtas mbrapa	21.0 cm
	E pasme e mesme	21.0 cm
	Djathtas përpara	21.0 cm
	Djathtas mbrapa	21.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara	180.8 Wh/kg
	Majtas mbrapa	175.4 Wh/kg
	E pasme e mesme	184.4 Wh/kg
	Djathtas përpara	189.4 Wh/kg
	Djathtas mbrapa	184.4 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianura - Mënyra për matjen e rendimentit.


11.2 Kursim energji

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni sugjerimet më poshtë.

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
 - Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
 - Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.aeg.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	28
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	31
3. МОНТАЖ.....	33
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	36
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	38
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	39
7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	48
8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	49
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	50
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	53
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	54
12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	54

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки

или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Димът е признак за прегряване. Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или

да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесът на готвене трябва да се контролира (дори и автоматичните функции за готвене). Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако охранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности на отвора с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:
 - Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
 - Пазете дистанция от минимум 2 см между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да се заземи.
- Преди за извършване на действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът

за хранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Ако кодът E3 се появи на екрана, незабавно изключете плота и проверете дали електрическото свързване и мрежовото напрежение са правилни.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готвене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от хранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани от производителя за този уред.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- Не дръжте горещи готварски съдове върху табло за управление.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изгървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.

- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети, освен ако не е посочено друго.

2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.

Използвайте само оригинални резервни части.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

2.6 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с местните власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. МОНТАЖ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Сериен номер

3.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Един проводник трябва да има минимално напречно сечение в съответствие с таблицата по-долу. Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пробивайте или запоявайте крайщата на жицата. Това е забранено.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

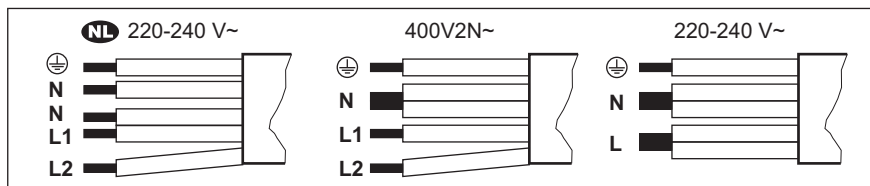
Еднофазова връзка

1. Премахнете крайната муфа за проводник от черния, кафявия и синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от кафявия, черния и синия накрайник.

3. Свържете крайщата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).
5. Свържете крайщата на два сини кабели.
6. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).

Двуфазово свързване

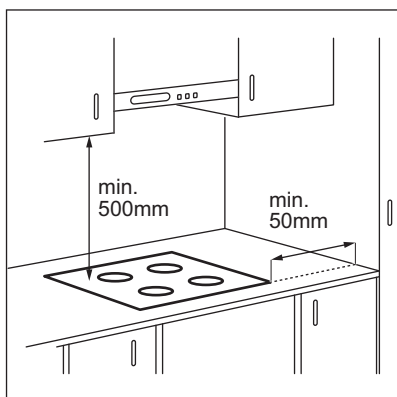
1. Премахнете от накрайника ръкав синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от сините накрайници на проводника.
3. Свържете крайщата на два сини кабели.
4. Сложете нов шлаух на всеки споделен край на проводника (необходим е специален инструмент).



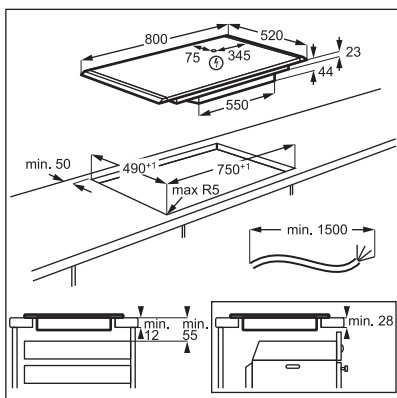
NL 220 - 240 V~	Двуфазово свързване: 400 V2N~	Еднофазова връзка:
5x1,5 мм²	5x1,5 мм² или 4x2,5 мм²	5x1,5 мм² или 3x4 мм²
Зелен - жълт	Зелен - жълт	Зелен - жълт
N Синьо и синьо	N Синьо и синьо	N Синьо и синьо
L1 Черно	L1 Черно	L Черно и кафяво
L2 Кафяво	L2 Кафяво	

3.4 Сглобяване

Ако инсталирате плот под панела на абсорбатора, моля, вижте минималното разстояние между уредите в инструкциите за монтаж на абсорбатора.




Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.



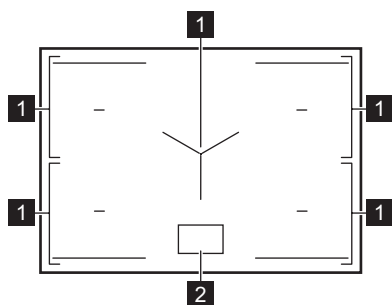
Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот AEG - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



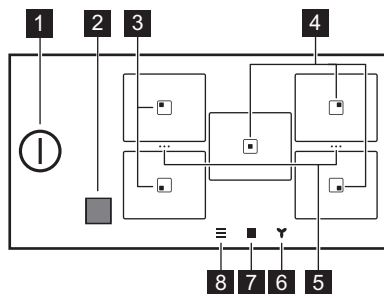
- 1 Индукционна зона за готвене
- 2 Контролен панел




За подробна информация за размерите на зоните за готвене, вижте „Технически данни“.

4.2 Оформление на контролния панел

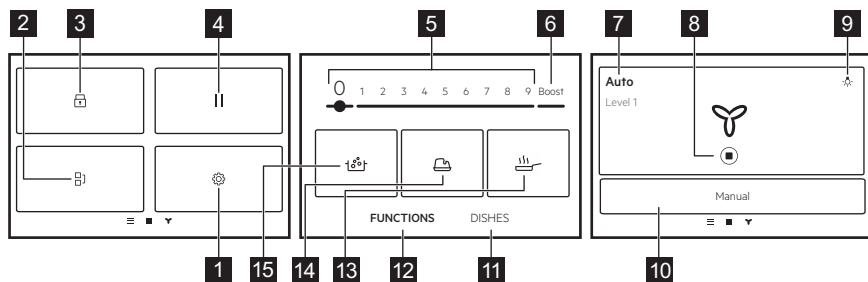
Основен изглед












Символ	Описание
1	За активиране и деактивиране на плота.
2	Прозорецът на инфрачервения приемно-предавател на сигнала на Hob ² Hood. Не покривайте.
3	Зона с функции Пържено на тиган и Кипване.
4	Зона с функции Кипване.
5 ...	Бърз достъп за Мост. За да обедините двете странични зони за готвене и да създадете една зона за готвене или за да разделите обединените зони.
6	За настройване на функциите на аспиратора.
7	За да отворите прегледа на зоната.

Символ	Описание
8 	За да отворите Меню.

Разширен изглед



Символ	Описание
1 	Настройки. За да отворите настройките на плота.
2 	Мост. За свързване на двете странични зони за готвене, за да работят като една.
3 	Заклучване. За заключване/отключване на контролното табло.
4 	Пауза. За настройване на всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка.
5 1 - 9	За настройване на степен за нагряване.
6 Boost	За да активирате настройката за максимално нагряване.
7 Ръчно / Авто	За показване текущата настройка на вентилатора на аспиратора.
8 	За да спрете/рестартирате аспиратора.
9 	За включване и изключване на осветлението на аспиратора.
10 Ръчно / Авто	За да превключите на ръчен или автоматичен режим на аспиратора.
11 Ястия	За да изберете предварително зададени автоматични програми за различни видове ястия.
12 ФУНКЦИИ	За да изберете автоматични програми за различни методи на готвене.
13 	Пържене на тиган. За пържене с автоматично контролирани нива на топлина, в зависимост от различните видове ястия.
14 	Топене. За разтопяване на различни продукти, например шоколад или масло.
15 	Кипване. За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне точката на кипене.

Навигация на екрана

Символ	Описание
OK	За потвърждаване на избора или настройката.
X	За затваряне на изскачащия прозорец.
^/∨	За да свиете/разширите инструкциите на екрана.
☐/☐	За активиране/деактивиране на опцията.
◀/▶	За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню.

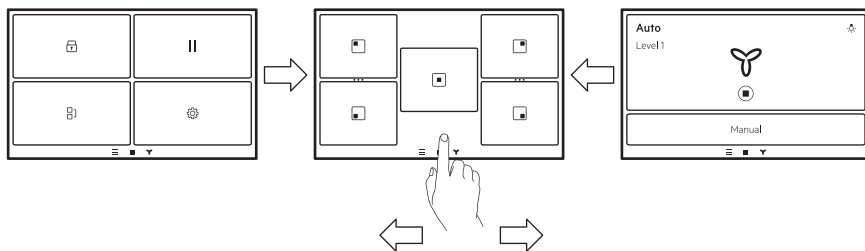
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Навигиране в екрана



За да навигирате между екраните, докоснете символите в долната част на екрана. Можете също да плъзнете наляво, за да управлявате настройките за Hob²Hood, или надясно, за да стигнете до Меню.

5.2 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плота към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост и Сила на звука.

Можете да промените настройката в Меню > Настройки > Настройка. Вижте „Ежедневна употреба“.

5.3 Използване на дисплея

- Могат да се използват единствено символите с подсветка.

- За да активирате дадена опция, докоснете съответния бутон на дисплея.
- Избраната функция се активира, когато отделите пръста си от дисплея.
- За бързо преминаване през наличните опции използвайте бърз жест или плъзнете пръсти през дисплея. Скоростта на жеста определя колко бързо се движи екрана.
- Превъртането може да спре от самосебе си, или можете да го прекратите незабавно, с докосване на екрана.

- Можете да промените повечето параметри, които се показват на дисплея, с докосване на съответните символи.
- За избор на необходимата функция или време, превъртете списъка и/или докоснете опцията, която желаете да изберете.
- Когато плота е активирана и част от символите изчезнат от дисплея, го докоснете отново. Всички символи се появяват отново.
- За определени функции се появява изскачаш прозорец с допълнителна информация при стартирането им.

5.4 FlexPower

FlexPower определя колко електроенергия се използва от плота като цяло, в границите на предпазителите на домашната инсталация.

Първоначално уредът работи на най-високото възможно ниво на мощност. Можете да промените максималната


мощност, ако инсталацията не поддържа пълна мощност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнуrowe на домашното оборудване.



Ако нивото на мощност е по-ниско от 2000 W, не можете да активирате автоматични програми (Ястия или ФУНКЦИИ).


1. Всички зони за готвене трябва да са изключени.
2. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
3. Изберете Настройки > Настройка > FlexPower и посочете съответното ниво на мощност.
4. Докоснете < или X. Следвайте инструкциите на екрана, за да потвърдите избора си.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

Докоснете  за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

6.2 Автоматично изключване

Функцията деактивира плота автоматично, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- не зададете степен на нагриване след включване на плота,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Свалете предмета или почистете контролното табло.

- плота става много горещ (напр., когато течността в тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да изстине, преди да използвате плота отново.
- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Индукционната зона за готвене се деактивира автоматично след 50 секунди.
- не сте деактивирали зоната за готвене и не сте променили степента на нагриване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

Връзката между степента на нагриване и времето, след което плота се деактивира:

Настройки за затопляне	плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа

Настройки за затопляне	плотът се деактивира след
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа



Когато използвате Пържено на тиган, плотът се деактивира след 1,5 часа. За Топене плотът се деактивира след 6 часа.

6.3 Откриване на съд

Тази функция засича дали са поставени тенджери върху зоните за готвене и деактивира зоните за готвене, ако вече не установява съдове за готвене.

- Ако първо поставите готварски съд върху зона за готвене и след това активирате плота, се появява сива лента на прегледа на съответната зона за готвене.
- Лентата няма да се появи, ако няма готварски съд в зоната за готвене или ако готварският съд не може да бъде установен поради неправилно поставяне или неподходящ материал.
- Ако махнете готварския съд от активирана зона за готвене и го оставите настрана временно, прегледът на съответната зона за готвене ще започне да мига. Ако не поставите готварския съд обратно върху активираната зона за готвене в рамките на 120 секунди, зоната за готвене ще се деактивира автоматично. За да подновите готвенето, поставете готварския съд обратно върху зоните за готвене преди изтичането на посоченото време.

6.4 Използване на зоните за готвене

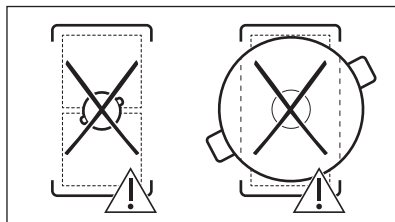
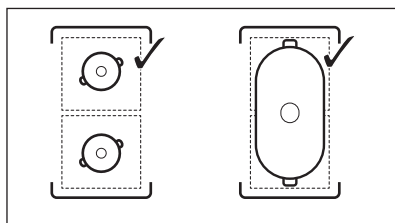
Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.



Готварският съд трябва да е подходящ за индукционни плотове. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“. Проверете размера на готварския съд в „Технически данни“.

За да активирате зоната за готвене, докоснете символа на съответната зона или поставете готварския съд в центъра ѝ. На екрана се появяват наличните програми. Задайте нивото на нагряване или изберете една от автоматичните функции. За да се върнете към основния изглед, докоснете **X** в горния десен ъгъл.

Можете да готвите с голям готварски съд на две зони за готвене едновременно, като използвате Мост.

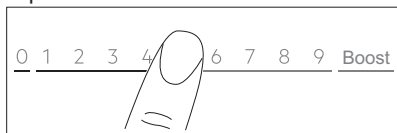


Когато другите зони за готвене са активни, степента на нагряване за зоната, която искате да ползвате, може да е ограничена. Вижте „Управление на мощността“.

6.5 Настройки за затопляне

1. Деактивирайте плочата.
2. Поставете готварския съд върху избраната зона за готвене и докоснете символа на съответната зона.
3. Докоснете или плъзнете с пръст, за да зададете степента на нагряване.

Иконите за ниво на мощност 1-9 стават по-големи и лентата по-долу става червена, за да покаже текущата настройка на мощността. Когато е избрано нивото на мощност, екранът се променя на разширен екран.



Можете също да промените настройката на нагряването на екрана за преглед на зоната. За да отидете на екрана за преглед на зоната, докоснете центъра на изгледа с разширен екран. За да промените нивото на нагряване, докоснете — или +. За да отворите разширения изглед на екрана, докоснете нивото на мощност.

6.6 Boost

Тази функция създава допълнителна мощност за индукционните зони за готвене. Функцията може да се активира за индукционната зона за готвене само за ограничен период от време. След това индукционната зона за готвене автоматично се връща на най-високата степен на нагряване.

1. Изберете зоната за готвене.
2. Докоснете Boost, за да активирате функцията.

Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степента на нагряване на 0.



Boost не работи, когато функцията „Мост“ е активна или когато мощността в рамките на една фаза е недостатъчна (вижте „Управление на мощността“).



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

6.7 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)

⚠ ВНИМАНИЕ!

Докато индикаторът **|||** / **||** / **|** свети, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене, направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрева от топлината на съдовете за готвене.

Индикаторите се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента:

||| - продължаване на готвенето,

|| - поддържане на топлина

| - остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:


- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещ съд за готвене е поставен на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.


6.8 Режим Поддържане на топлина

Тази функция поддържа храната топла с настройката за ниска температура.

Режим Поддържане на топлина е налична само когато зоната за готвене е все още топла след приключване на процеса на готвене (с видима икона за остатъчна топлина) и готварският съд остава върху зоната. Функцията не работи със студена зона за готвене.

1. Натиснете , за да активирате Режим Поддържане на топлина.

Режим Поддържане на топлина работи, докато не бъде изключен.

2. За да спрете функцията, докоснете  в горния ляв ъгъл на екрана.

Можете да настроите таймер, ако е необходимо. Вижте „Опции на таймера“.

6.9 Опции на таймера




ЕкоТаймер

Използвайте тази функция, за да посочите колко дълго искате зоните за готвене да работят по време на една готварска сесия.

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди да прозвучи ЕкоТаймер. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагриване и продължителността на готвенето.

Можете да използвате тази функция, когато зоната за готвене е активирана. Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.


1. Първо нагласете степента на нагриване на зоната за готвене, а след това и функцията.
2. Докоснете символа на зоната.
3. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

4. Поставете отметка в полето Спиране на зона, за да активирате функцията.
5. Настройте таймера.
6. Докоснете ОК, за да потвърдите.

Може също така да изберете **X**, за да отмените избора си.

Можете да промените настройките на ЕкоТаймер по време на готвене:

докоснете  със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.

Когато таймерът изтече, прозвучава сигнал и появява се изскачащ прозорец. Докоснете ОК, за да спрете сигнала.

За да изключите функцията, настройте степента на нагриване на **0**. Или докоснете



с със стойността на таймера, докоснете **X** и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

Таймер

Можете да използвате тази функция, когато зоната за готвене е активирана.

Функцията не влияе върху никоя друга функция, която е активна по същото време.

1. Изберете зона за готвене. На дисплея се показва съответният плъзгач.


2. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.


3. Премахнете отметката от полето Спиране на зона, за да активирате функцията.
4. Настройте таймера.
5. Докоснете ОК, за да потвърдите.

Може също така да изберете **X**, за да отмените избора си.

Можете да промените настройките на Таймер по време на готвене: докоснете

 със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.


Когато таймерът изтече, прозвучава сигнал и появява се изскачащ прозорец. Докоснете ОК, за да спрете сигнала.

За изключите функцията, докоснете  със стойността на таймера, докоснете **X** и потвърдете избора си, когато се появи изскачащ прозорец.

6.10 / ... Мост

Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една, със същата степен на нагриване. Можете да го използвате за готвене с големи готварски съдове.

Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони. Ако съдовете за готвене се намират между двата центъра, функцията няма да бъде активирана.

1. Поставете готварските съдове върху зоните за готвене.
2. Докоснете  на екрана, за да отворите Меню и изберете Мост. Можете също да докоснете краткия път ... в прегледа на зоната.


3. Задайте степента на нагряване.

За да деактивирате



функцията, докоснете прекия път ***. Зоните за готвене работят отново независимо една от друга.


6.11 || Пауза

Тази функция задава всички зони за готвене, които работят на най-ниската настройка на затопляне.

Когато функцията работи, могат да се използват само бутоните  и ПОДНОВЯВАНЕ. Всички останали символи на командното табло са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера. Когато функцията на таймера приключи, докоснете някъде по екрана, за да спрете звуковия сигнал.



1. Докоснете , за да отворите менюто Меню.
2. Докоснете , за да активирате функцията.

Степента на нагряване е намалена на  (Режим Поддържане на топлина). За да деактивирате функцията, докоснете ПОДНОВЯВАНЕ.

Прецидшните настройки за нагряване ще бъдат възстановени.

6.12 Заключване

Можете да заключите командното табло, докато плочата работи. Така се предотвратяват случайни промени на настройката на мощността.

1. Задайте степента на нагряване.
2. Докоснете , за да отворите Меню.
3. Докоснете , за да активирате функцията.


За да изключите функцията, натиснете и задръжете ОТКЛЮЧВАНЕ 4 секунди.



Когато деактивирате плочата, Вие също деактивирате и тази функция.

6.13 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

1. Докоснете , за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Защита за деца.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите E-U-O по азбучен ред, за да активирате функцията.

За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.

След активирането на функцията може да е необходимо известно време, за да заработи.

6.14 ФУНКЦИИ: Пържене на тиган

Тази функция ви позволява да зададете подходящо ниво на топлинна настройка за пържене на храната. Плотът регулира температурата за различни видове ястия и я поддържа по време на цялото готвене. След като степента на нагряване е зададена, не е необходимо ръчно регулиране на температурата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте само студени готварски съдове.

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете съд без олио/мазнина върху една от зоните за готвене от лявата страна. Можете да използвате една зона за готвене или да свържете двете зони, като използвате Мост.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Пържене на тиган.
3. Изберете ниво на пържене. Подгриването започва.
4. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

Таймерът веднага стартира. Когато тиганът достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. Сега можете да поставите олио и храна в тигана. За да затворите прозореца и да започнете да пържите, докоснете ОК. За

да спрете функцията ръчно, докоснете 0 на лентата за управление.

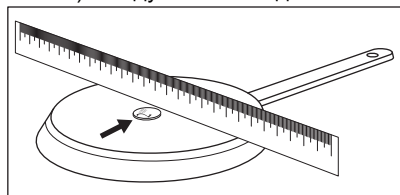
Полезни съвети:

- Следвайте инструкциите на екрана кога да обърнете храната или да регулирате нивото на нагряване.
- Ако е необходимо, можете да промените нивото на нагряване по подразбиране.
- За дебели парчета храна или сурови картофи, използвайте капак през първите 10 мин. пържене.
- Тежките тигани може да се нагряват по-бавно.
- Използвайте ламинирани тигани при ниска степен на нагряване, за да предотвратите прегряване и повреда на готварските съдове.
- Не използвайте тънки емайлирани готварски съдове. Те могат да прегреят и да се повредят.

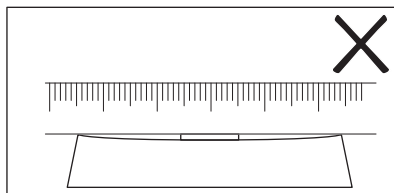
Подходящи съдове за функцията Пържене на тиган

Използвайте само тигани с плоско дъно. За да проверите дали готварският съд е правилен:

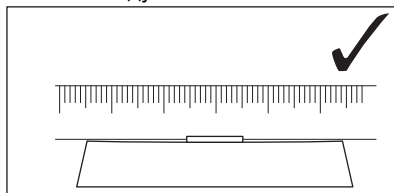
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линия на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 евро цента (или монета с подобна дебелина, приблизително 1,7 мм) между линията и дъното на съда.



- a. Съдът не е поставен правилно, ако можете да поставите монетата между линията и тигана.






- b. Съдът е поставен правилно, ако не можете да поставите монетата между линията и тигана.



6.15 ФУНКЦИИ: Кипване

Тази функция автоматично регулира степента на нагряване, така че водата да не заври, след като достигне точката на кипене.



Функцията е налична за всички зони за готвене. Ако има остатъчна топлина ( /  / ) в зоната за готвене, която искате да използвате, функцията е деактивирана. Изчакайте, докато зоната се охлади, за да използвате функцията. Функцията не работи с незалепващи готварски съдове.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте функцията с празни съдове. Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете съд, пълен с поне 1 л вода, върху зоната за готвене.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Кипване.
3. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

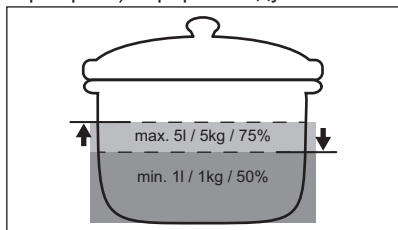
Таймерът веднага стартира.

4. За да спрете функцията ръчно, докоснете  в горния ляв ъгъл на екрана.

След като точката на кипене е достигната, плочата автоматично намалява степента на нагряване. В този момент можете да я регулирате и ръчно, ако е необходимо.

Полезни съвети:

- Функцията е най-подходяща за варене на вода и готвене на картофи.
- Функцията може да не работи правилно за чайници и съдове за еспресо.
- Напълнете между половината и три четвърти от готварския съд със студена чешмяна вода, като оставите 4 см от ръба на готварския съд празен. Не използвайте по-малко от 1 или повече от 5 литра вода. Уверете се, че общото тегло на водата (или на водата и картофите) варира между 1–5 кг.



- За да постигнете най-добри резултати, гответе само цели, необелени, средно големи картофи. Уверете се, че не сте наредили картофите твърде плътно.
- Избягвайте външни вибрации (напр. от използване на блендер или поставяне на мобилен телефон до плота), когато функцията работи.
- В зависимост от вида на храната и готварския съд, можете да регулирате степента на нагряване след достигане на точката на кипене.
- Добавете сол, след като достигнете точката на кипене.
- Използвайте капак, за да пестите енергия.


6.16 ФУНКЦИИ: Топене

Може да използвате тази функция за разтапяне на продукти, напр. шоколад или масло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Топене .
3. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
4. Докоснете ОК .

За да спрете функцията ръчно, докоснете  в горния ляв ъгъл на екрана.

6.17 Ястия



Тази функция ви помага да пригответе различни ястия, като използвате предварително зададени програми, предназначени за определени категории храни. Наличието на програми зависи от зоната за готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене. Можете да използвате една зона за готвене или да свържете две странични зони, като използвате Мост.
2. Изберете Ястия.
3. Изберете типа ястие.
4. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
5. Следвайте инструкциите на екрана. В зависимост от типа на ястието и избраната програма можете да задавате и променят детайли, напр. ниво на готовност, ниво на нагряване при пържене и др.

Полезни съвети:

- Най-често приготвяните ястия се добавят автоматично към списъка с Най-сготвено.
- Някои ястия имат дълги имена, които не могат да се изпишат напълно в списъка. За да видите пълното име на ястието, докоснете "...".
- Можете ръчно да добавите програми към списъка с Предпочитани .
- Можете да скриете определени програми, като докоснете . За да възстановите програмите, отидете на Настройки > Настройка > Ястия.

6.18 Hob²Hood

Това е автоматична функция, свързваща плота към подходящ абсорбатор. Плата и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя и регулира автоматично въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещия готварски съд върху плота. Също така можете да управлявате вентилатора ръчно от плота или от самия аспиратор.




Ако смените скоростта на вентилатора на абсорбатора, връзката по подразбиране на плота ще се деактивира. За да активирате повторно тази функция, **ИЗКЛЮЧЕТЕ** двата уреда и ги **ВКЛЮЧЕТЕ** отново.



При някои абсорбатори функцията може да е деактивирана по подразбиране. В такива случаи първо активирайте функцията на аспиратора, а след това – на плота. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.




Настройване на автоматичния режим на вентилатора


За да настроите аспиратора на автоматичен режим, изберете между следните зададени скорости на вентилатора: Режим 2 – режим 6. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Можете да настроите плота така, че да активира само осветлението при избирането на режим 1.

1. Докоснете .
2. Изберете Настройки > Hob²Hood.
3. Включете превключвателя, за да активирате аспиратора.

Всички автоматични режими се появяват като списък.

4. Изберете режим.
5. Докоснете  или , за да запазите избора и да излезете.

За да проверите текущата скорост на вентилатора, докоснете . Нивото на скоростта на вентилатора се вижда в горния ляв ъгъл на дисплея. За да изключите вентилатора, докоснете . За да включите вентилатора, докоснете .

Автоматични режими	Автоматично осветление	Кипене ¹⁾	Пържене ²⁾
		Скорост на вентилатора	
 OFF	ИЗКЛ.	-	-
Режим 1	Вкл.	-	-
Режим 2 ³⁾	Вкл.	1	1
Режим 3	Вкл.	-	1
Режим 4	Вкл.	1	1
Режим 5	Вкл.	1	2
Режим 6	Вкл.	2	3


1) Плотът разпознава процеса на варене и задава скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

2) Плотът разпознава процеса на пържене и задава скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

3) Този режим активира вентилатора и осветлението, като не зависи от температурата.

Задаване на ръчен режим на вентилатор

Можете да регулирате ръчно скоростта на вентилатора.



1. Докоснете .
 2. Докоснете Ръчно.
- Появява се контролна лента с текущата скорост на вентилатора.
3. Докоснете или плъзнете пръста си, за да зададете нивото на скоростта на вентилатора.


За да включите максималната скорост на вентилатора, докоснете Boost. Вентилаторът работи в режим Boost за определено време. След този период настройката на скоростта на вентилатора автоматично се променя на 3. За да изключите Boost ръчно, натиснете 0.

Осветление на аспиратора


Можете да настроите плота да включва осветлението автоматично, когато включите плота. За целта задайте автоматичния режим на Режим 1 - Режим 6. Можете също ръчно да включите или изключите осветлението на аспиратора.


Ръчно включване на осветлението



1. Докоснете .
2. Докоснете , за да включите осветлението.

За да изключите осветлението, докоснете  отново.

6.19 Език

1. Докоснете , за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език.
3. Изберете езика от списъка.


За да запаметите избора, докоснете **X** или . След това изберете ДА в изскачащия прозорец.

Ако сте избрали грешен език, докоснете  > . Появява се списък. Изберете първата опция отгоре вляво, а след това втората опция отгоре вдясно. Превъртете надолу, за да изберете правилния език от списъка. Когато се появи изскачащият прозорец, изберете опцията отдясно.

6.20 Звук на бутоните / Сила на звука

Може да изберете типа звук, който издава плота или да изключите всички звуци. Може да избирате между кликане (по подразбиране) или „бипкац“ звук.


Можете също да изберете нивото на звука.

1. Докоснете  на екрана, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Звук на бутоните/Сила на звука.
3. Изберете съответната опция. Настройката се запаметява автоматично.

6.21 Яркост

Можете да променят яркостта на дисплея.

Има 5 нива на яркост, като 1 е най-ниското, а 5 – най-високото.

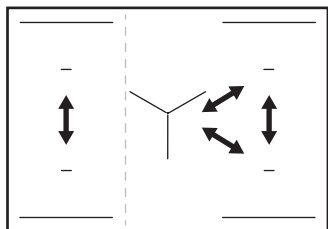
1. Докоснете , за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Яркост.
3. Изберете съответното ниво. Настройката се запаметява автоматично.

6.22 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава лимита на електрическото захранване, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене (свързани към една и съща фаза). Плотът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

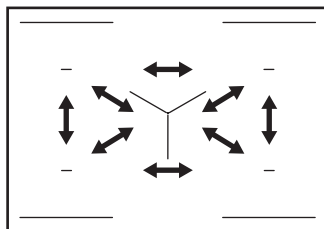
- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W. Ако плота достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката на затопляне на зоната за готвене, избрана първа (или зона за готвене, използваща ФУНКЦИИ или Ястия), винаги е с приоритет. Останалата мощност ще бъде разделена между другите зони за готвене по реда на избор.
- Цветът на лентата за управление показва наличните опции за настройка на температурата:
 - червено – текущата степен на нагриване;
 - бяло – максималната налична степен на нагриване;
 - светлосив - неналичната степен на затопляне (Управление на мощността работи).
- Ако не е налична по-висока настройка за нагриване, намалете я първо за другите зони за готвене.

Вижте илюстрацията за възможни комбинации, при които мощността може да се разпредели между зоните за готвене.



Ако общата мощност на плота е ограничена (1500 W - 6000 W), функцията

разпределя наличната мощност между всички зони за готвене. Вж. глава „Преди първа употреба“ > „FlexPower“.



7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле създава топлината в готварския съд много бързо.

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- За да се предотврати прегряване и да се подобри работата на зоните, готварският съд трябва да бъде колкото е възможно по-дебел и плосък.
- За функцията Пържене на тиган използвайте само тигани с плоско дъно.
- Уверете се, че дъната на готварските съдове са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.
- Винаги внимавайте да не плъзгате или търкате готварския съд по ръбовете и ъглите на стъклото или страничната облицовка, тъй като това може да нацърби или повреди стъклената повърхност.

Материал на готварските съдове

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).
- **не е правилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнит привлича дъното на готварския съд.

Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.
- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до

контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.



Вижте „Технически характеристики“.

7.2 Шумове по време на работа

Ако чувате:

- пукащ звук: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич);
- свистящ звук: използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: използвате високо ниво на мощност;
- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумовете са нормални и не показват неизправност.

7.3 Препоръки и съвети за Hob²Hood

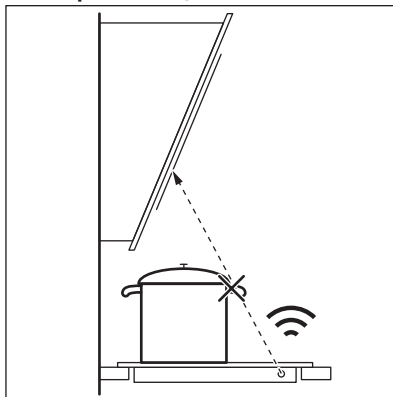
Когато управлявате плочата с функция:

- Пазете панела на аспиратора от пряка слънчева светлина.
- Не поставяйте халогенна светлина върху панела на абсорбатора.
- Не покривайте командното табло на плочите.
- Не прекъсвайте сигнала между плочата и аспиратора (например с ръка,

готварска ръкохватка или тенджерата).

Вижте изображението.

Аспираторът, показан по-долу, е само с илюстративна цел.




Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob²Hood чист.



Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте такива уреди в близост до плочата, докато Hob²Hood е включен.

Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Аспираторите на AEG, които работят с тази функция, трябва да имат символа .

8. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.

- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.

- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.

ВНИМАНИЕ!

Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.

- За металната странична облицовка използвайте само препарат за миене на съдове с топла вода. Използвайте кърпа, за да почистите и избършете рамката.

ВНИМАНИЕ!

Не използвайте леко абразивно почистващо мляко, полиращи препарати, стъргалки или твърда гъба, за да почистите страничната облицовка.

- Междината между стъклената повърхност и страничната облицовка може да събере мръсотия и малки частици храна. Използвайте дървена клечка за зъби, за да почистите празнината между стъклената повърхност и страничната облицовка.

ВНИМАНИЕ!

Не използвайте остри метални инструменти за почистване на междината, тъй като те могат да разширят междината и да повредят страничната облицовка или стъклената повърхност.

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол, захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плота с влажна кърпа и неабразивен почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ





ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.

Проблем	Възможна причина	Корекция
	Не сте задали степента на нагряване за 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Включена е Пауза.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчакайте докато уредът изстине. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 мин свържете плота отново.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плота е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Не можете да активирате най-високата степен на нагряване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване.	Първо намалете мощността на другата зона.
	Функцията FlexPower нивото е прекалено ниско.	Променете максималната мощност в Меню. Вижте „Преди първа употреба“.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Hob²Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
Hob²Hood екранът не се вижда.	Hob²Hood е изключена в настройките.	Отидете на настройки/Hob²Hood и активирайте функцията.
Hob²Hood работи, но само индикаторът свети.	Активирали сте режим Режим 1.	Променете режима на Mode 1 - Mode били изчакайте, докато автоматичният режим започне.
Hob²Hood Режими 1 – 6 работят, но индикаторът не свети.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с упълномощен сервизен център.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звучите. Вижте „Всекидневна употреба“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Следвайте инструкциите в „Ежедневна употреба“; ако езикът е различен от желания, го променете от Език.
Зоната за готвене се деактивира.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново. Вижте „Всекидневна употреба“.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Появява се E – U – O.	Защита за деца работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Лентата за нивото на мощност мига.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.
 светва.	Електрическата връзка е неправилна.	Изключете плота от електрозахранването и проверете връзката. Вижте „Монтаж“.
 светва.	Сензорът за температура на зоната засича твърде висока или твърде ниска температура.	Оставете зоната за готвене да изстине или увеличете околната температура над 15°C. Ако проблемът продължи, свържете се с оторизирания сервизен център.
 светва.	Охлаждащият вентилатор е блокиран.	Погрижете се нищо да не блокира вентилатора. Ако нищо не блокира вентилатора и проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Готварските съдове загряват повече от 5 мин	Дъното на готварския съд не е съвместимо с индукцията.	Използвайте готварски съдове с подходящо (плоско, магнитно) дъно. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Функцията FlexPower намалява максималната мощност.	Вижте „Ежедневна употреба“, Управление на мощността.
Функцията Кипване не стартира.	В тази зона все още е активна остатъчна топлина.	Изчакайте, докато зоната се охлади, или използвайте друга студена зона.
Функцията Кипване не спира.	Възможно е да няма достатъчно вода в съда (не се установяват вибрации) или водата вече да е твърде топла.	Използвайте най-малко 1 л вода за всеки съд.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Функцията Кипване спира внезапно.	Готварският съд е несъвместим с функцията. Функцията не може да открие вибрации, произтичащи от врящата вода. Готварският съд може да е твърде малък за зоната за готвене.	Не използвайте незалепващи готварски съдове с тази функция. Кипнете повече вода или преминете към студена зона. Не добавяйте сол, преди водата да достигне точката на кипене. Диаметърът на готварския съд трябва да съвпада с размера на зоната за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
Загряването с функцията Пържене на тиган отнема дълго време.	Готварските съдове са твърде малки, прекалено тежки или дъното не е равно.	Вижте „Полезни съвети“.

9.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът

не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с данни

Модел NIG85M30AB
Тип 62 D5A 01 AA
Индукция 7.35 kW
Сериен №
AEG

Продуктов код (PNC) 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено във: Германия
7.35 kW



10.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Boost [W]	Boost максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Средна задна зона	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	2300	3200	10	125 - 210
Задна дясна	2300	3200	10	125 - 210

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя се променя в зависимост от материала и размерите на готварския съд.

За оптимални резултати при готвене използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра, посочен в таблицата.

11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

11.1 Информация за продукта

Идентификация на модела	NIG85M30AB	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	5	
Технология за загряване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21.0 см
	Задна лява	21.0 см
	Средна задна зона	21.0 см
	Предна дясна	21.0 см
	Задна дясна	21.0 см
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	180.8 Wh/kg
	Задна лява	175.4 Wh/kg
	Средна задна зона	184.4 Wh/kg
	Предна дясна	189.4 Wh/kg
	Задна дясна	184.4 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на ефективността.


11.2 Енергоспестяваща


Можете да спестите енергия при ежедневното готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.

- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
www.aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	55
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	57
3. POSTAVLJANJE.....	60
4. OPIS PROIZVODA.....	62
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	64
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	65
7. SAVJETI.....	73
8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	75
9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	75
10. TEHNIČKI PODACI.....	78
11. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	79
12. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	79

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetljivih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Dim je pokazatelj pregrijavanja. Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- UPOZORENJE: Uređaj se ne smije napajati preko vanjskog sklopnog uređaja, kao što je tajmer, ili biti spojen na krug koji komunalna služba redovito uključuje i isključuje.

- **OPREZ:** Postupak pripreme mora biti pod nadzorom (čak i kod funkcije automatske pripreme). Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- Ako je staklokeramička / staklena površina napuknuta, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.

- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštitite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
- Svaki uređaj na dnu ima ventilatore za hlađenje.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladice:
 - Ne pohranjujte male komade ili listove papira koji bi se mogli uvući, jer mogu oštetiti ventilatore za hlađenje ili oštetiti rashladni sustav.
 - Osigurajte udaljenost od najmanje 2 cm između dna uređaja i dijelova pohranjenih u ladici.
- Uklonite sve razdvajajuće ploče u ormariću ispod uređaja.

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.

- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ako se na zaslonu pojavi E3, odmah isključite ploču i provjerite jesu li električna veza i mrežni napon ispravni.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".

- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja. To će spriječiti strujni udar.
- Dok uređaj radi korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuda, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.

- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuda na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebat staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne jastučice za čišćenje, otapala ili metalne predmete, osim ako nije drugačije navedeno.

2.5 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjjetljenje u kućanstvu.

2.6 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

3. POSTAVLJANJE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Prije postavljanja

Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.

Serijski broj

3.2 Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Jedna žica mora imati minimalni presjek u skladu s tablicom u nastavku. Obratite se svom lokalnom servisnom centru. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

⚠ UPOZORENJE!

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

⚠ OPREZ!

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

⚠ OPREZ!

Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

⚠ OPREZ!

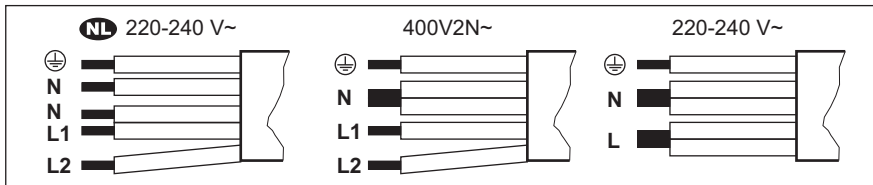
Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

Monofazni priključak

1. Uklonite čahuru s kabela s crnih, smeđih i plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s krajeva smeđih, crnih i plavih kabela.
3. Spojite krajeve crnih i smeđih kabela.
4. Postavite novu završnu čahuru žice na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).
5. Spojite krajeve dva plava kabela.
6. Postavite novu završnu čahuru žice na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).

Dvofazni priključak

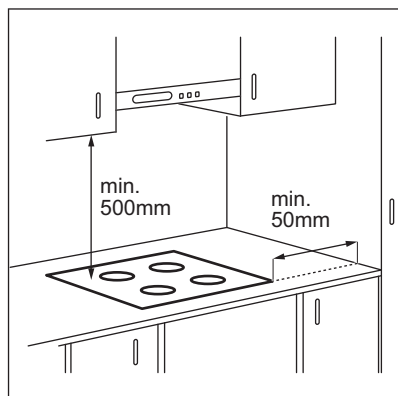
1. Uklonite čahuru s kabela s plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s plavih krajeva kabela.
3. Spojite krajeve dva plava kabela.
4. Postavite novu završnu žičanu čahuru na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).



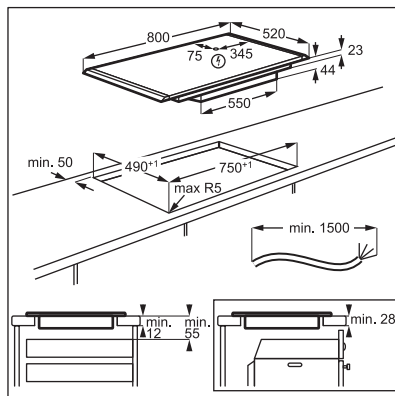
NL 220 - 240 V~		Dvofazni priključak: 400 V2N~		Monofazni priključak: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² ili 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ili 3x4 mm ²	
⊕	Žuta - zelena	⊕	Žuta - zelena	⊕	Žuta - zelena
N	Plava i plava	N	Plava i plava	N	Plava i plava
L1	Crna	L1	Crna	L	Crna i smeđa
L2	Smeđa	L2	Smeđa		

3.4 Montaža

Ako ploču za kuhanje postavite ispod nape, pogledajte upute za ugradnju nape za minimalnu udaljenost između uređaja.




Ako je uređaj postavljen iznad ladice, ventilacija ploče za kuhanje može zagrijati predmete spremjene u ladici tijekom procesa kuhanja.



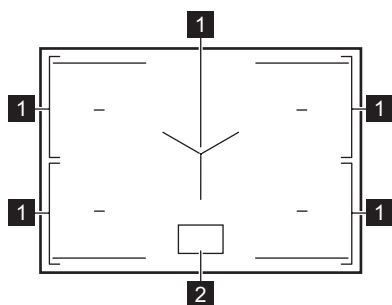
Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču AEG - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. OPIS PROIZVODA

4.1 Raspored površine za kuhanje



1 Indukcijska zona kuhanja

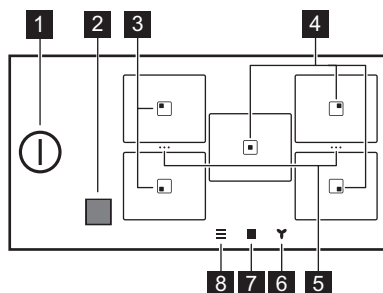
2 Upravljačka ploča




Detaljne informacije o veličinama zona kuhanja potražite u poglavlju "Tehnički podaci".

4.2 Izgled upravljačke ploče

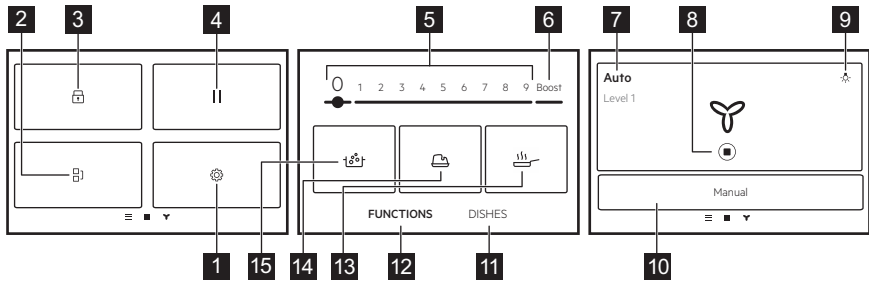
Glavni prikaz
















Simbol	Opis
1 ①	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2 ■	Prozor Hob [®] Hood infracrvene veze. Ne poklapajte.
3 □	Zona s funkcijama Prženje u tavi i Vrenje.
4 □	Zona s Vrenje funkcijom.
5 ...	Prečac za Bridge. Za spajanje dvije sporedne zone kuhanja kako bi se stvorila jedna zona kuhanja ili za dijeljenje spojenih zona.
6 Y	Za postavljanje funkcija nape.
7 ■	Za otvaranje prikaza zone.

Simbol	Opis
8 	Za otvaranje Izbornik.

Prošireni prikaz



Simbol	Opis
1 	Postavke. Za otvaranje postavki ploče za kuhanje.
2 	Bridge. Za spajanje dvije zone kuhanja tako da djeluju kao jedna.
3 	Blokiranje. Za zaključavanje / otključavanje upravljačke ploče.
4 	Pauza. Za postavljane svih aktivnih zona kuhanja na najnižu postavku topline.
5 1 - 9	Za postavljanje stupnja kuhanja.
6 Boost	Za aktiviranje maksimalne postavke topline.
7 	Ručno / Auto Za prikaz trenutne postavke ventilatora nape.
8 	Za zaustavljanje / ponovno pokretanje nape.
9 	Za uključivanje ili isključivanje svjetla nape.
10 	Ručno / Auto Za prebacivanje na ručni ili automatski način rada nape.
11 	Jela Za odabir unaprijed postavljenih automatskih programa za različite vrste jela.
12 	FUNKCIJE Za odabir automatskih programa za različite načine kuhanja.
13 	Prženje u tavi. Za prženje raznih vrsta hrane s automatski kontroliranim razinama topline.
14 	Topljenje. Za topljenje različitih proizvoda, npr. čokolade ili maslaca.
15 	Vrenje. Za automatsko podešavanje temperature vode tako da ne vrije kada dosegne točku vrenja.

Kretanje po zaslonu

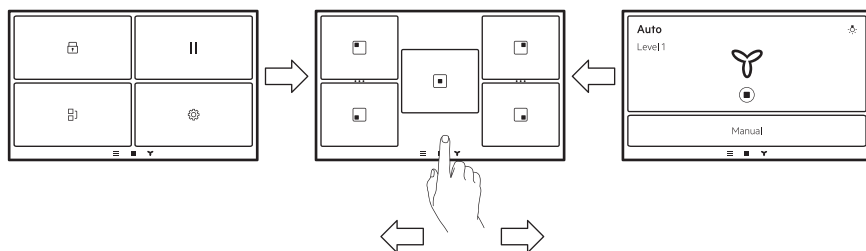
Simbol	Opis
OK	Za potvrdu odabira ili postavke.
X	Za zatvaranje skočnog prozora.
^ v	Za sažimanje / proširenje uputa na zaslonu.
☐	Za aktivaciju/deaktivaciju opcije.
< >	Za pomicanje nazad / naprijed za jednu razinu u Izbornik.

5. PRIJE PRVE UPORABE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Kretanje po zaslonu



Za kretanje između zaslona dodirnite simbole na dnu zaslona. Možete i prijeći prstom ulijevo da biste upravljali postavkama za Hob²Hood ili udesno da biste došli na Izbornik.

5.2 Prvo spajanje na električnu mrežu

Kad priključite ploču za kuhanje na električnu mrežu morate postaviti Jezik, Osvjetljenje i Glasnoća zvuka.

Postavke možete promijeniti u Izbornik > Postavke > Postavljanje. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

5.3 Korištenje zaslona

- Mogu se koristiti samo simboli s pozadinskim osvjetljenjem.
- Za uključivanje određene opcije, dodirnite odgovarajući simbol na zaslonu.

- Odabrana funkcija se uključuje kad maknete prst sa zaslona.
- Za listanje kroz dostupne opcije, upotrijebite brzu gestu ili povucite prst preko zaslona. Brzina geste određuje brzinu pomaka zaslona.
- Pomicanje se samo zaustavlja ili ga možete odmah zaustaviti dodirnom na zaslon.
- Većinu parametara prikazanih na zaslonu može se promijeniti dodirnom na odgovarajuće simbole.
- Za odabir željene funkcije ili vremena možete se pomicati kroz popis i / ili dodirnuti opciju koju želite odabrati.

- Kada je ploča za kuhanje uključena, a neki simboli nestanu sa zaslona, ponovno je dodirnite. Svi se simboli ponovno uključuju.
- Za određene funkcije, kad ih uključite, pojavljuje se skočni prozor s dodatnim informacijama.

5.4 FlexPower

FlexPower definira koliko električne energije ploča za kuhanje ukupno troši, u granicama kućnih instalacijskih osigurača.




Uređaj izvorno radi na najvišoj mogućoj razini snage. Možete promijeniti maksimalnu snagu ako instalacija ne podržava punu snagu.

OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.



Ako je razina snage niža od 2000 W, ne možete uključiti bilo koje automatske programe (Jela ili FUNKCIJE).


1. Provjerite jesu li sve zone kuhanja isključene.
2. Na zaslonu dodirnite  za otvaranje izbornik.
3. Odaberite Postavke > Postavljanje > FlexPower i odaberite odgovarajuću razinu snage.
4. Dodirnite  ili . Slijedite upute na zaslonu za potvrdu odabira.

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Aktiviranje i deaktiviranje

Dodirnite na  1 sekundu za aktiviranje ili deaktiviranje ploče za kuhanje.

6.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- su sve zone kuhanja isključene,
- ne podešavate postavku grijanja nakon što aktivirate ploču za kuhanje,
- prolili ste ili ste stavite nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje se previše zagrijava (npr. kad se posuda za kuhanje presuši). Neka se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje.
- koristite pogrešan pribor za kuhanje ili na određenoj zoni nema posuđa. Indukcijska

zona kuhanja automatski se isključuje nakon 50 sekundi.

- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog vremena pojavljuje se poruka, a ploča za kuhanje se isključuje.

Odnos između postavke topline i vremena nakon kojeg se ploča isključuje:

Postavka topline	Ploča za kuhanje se isključuje nakon
1 - 2	6 sati
3 - 5	5 sati
6	4 sata
7 - 9	1,5 sat



Kada koristite Prženje u tavi ploča za kuhanje isključuje se nakon 1,5 sata. Za Topljenje ploča za kuhanje isključuje se nakon 6 sati.

6.3 Detekcija posude

Ova funkcija detektira jesu li posude postavljene na zone kuhanja i isključuje zone kuhanja ako posuđe više nije vidljivo.

- Ako prvo stavite posuđe na zonu kuhanja, a zatim uključite ploču za kuhanje, na pregledu odgovarajuće zone kuhanja pojavit će se siva traka.
- Traka se neće pojaviti ako na zoni za kuhanje nema posuđa ili se posuđe ne može otkriti zbog njegovog neispravnog postavljanja ili neprikladnog materijala.
- Ako posuđe uklonite s uključene zone za kuhanje i privremeno ga stavite na stranu, odgovarajuća zona za kuhanje će početi treptati. Ako ne vratite posuđe na uključenu zonu za kuhanje unutar 120 sekundi, zona za kuhanje će se automatski isključiti. Za nastavak kuhanja, obavezno vratite posuđe na zone za kuhanje prije naznačenog vremenskog ograničenja.

6.4 Korištenje zona kuhanja

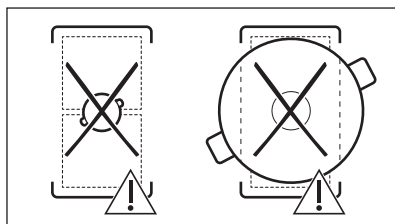
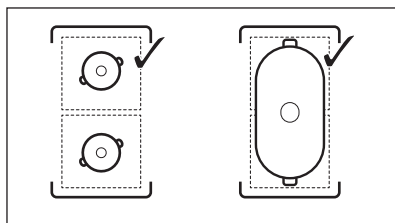
Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.



Provjerite je li vaša posuda pogodna za indukcijske ploče. Za više informacija o vrstama posuđa pogledajte "Savjeti i upute". Provjerite veličinu posude u odjeljku „Tehnički podaci“.

Za uključivanje zone kuhanja postavite posudu na sredinu zone kuhanja i dodirnite odgovarajući simbol zone kuhanja. Na zaslonu se prikazuju dostupni programi. Postavite razinu topline ili odaberite jednu od automatskih funkcija. Za povratak na glavni prikaz u gornjem desnom kutu dodirnite **X**.

Možete kuhati i tako da veliko posuđe istovremeno postavite na dvije zone kuhanja koristeći Bridge.

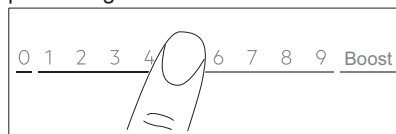


Kad su aktivne druge zone kuhanja, postavka topline za zonu koju želite koristiti može biti ograničena. Pogledajte "Upravljanje snagom".

6.5 Postavka topline

1. Uključite ploču za kuhanje.
2. Stavite lonac na odabranu zonu za kuhanje i dodirnite odgovarajući simbol zone.
3. Dodirnite ili kliznite prstom da postavite postavku topline.

Ikone razine snage 1-9 postaju veće, a traka ispod postaje crvena kako bi se prikazala trenutna postavka snage. Kada se odabere razina snage, zaslon se mijenja u prikaz proširenog zaslona.



Postavku topline također možete promijeniti na zaslonu pregleda zone. Za prelazak na zaslon pregleda zone dodirnite središte prikaza proširenog zaslona. Za promjenu razine topline dodirnite **—** ili **+**. Za otvaranje proširenog zaslona, dodirnite razinu snage.

6.6 Boost

Ova funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Funkcija se može uključiti za indukcijsku zonu kuhanja samo tijekom ograničenog vremena. Nakon tog vremena indukcijska zona kuhanja automatski se prebacuje na najvišu postavku topline.

1. Odaberite zonu kuhanja.
2. Za uključivanje funkcije, dodirnite Boost. Funkcija se automatski deaktivira. Za ručno deaktiviranje, odaberite zonu i promijenite postavke topline na 0.



Boost ne radi kada je funkcija Bridge aktivna ili kada je snaga unutar jedne faze nedovoljna (pogledajte odjeljak „Upravljanje snagom”).



Za maksimalne vrijednosti trajanja pogledajte "Tehnički podaci".

6.7 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)

UPOZORENJE!

Sve dok je indikator uključen, postoji opasnost od opeklina od preostale topline.

Indukcijske zone kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se zagrijava toplinom posuđa.

Indikator se pojavljuje kad je zona kuhanja vruća. Oni prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite:

- nastavak kuhanja,

- održavanje topline,

- preostala toplina.

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,

- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

6.8 Način rada za održavanje topline

Ova funkcija održava jela toplim uz postavku niske temperature.

Postavka Način rada za održavanje topline dostupna je samo kada je zona kuhanja još uvijek topla nakon završetka kuhanja (s vidljivom ikonom preostale topline) i kada posuđe ostaje na zoni. Funkcija ne radi s hladnom zonom kuhanja.

1. Dodirnite za aktiviranje Način rada za održavanje topline.

Postavka Način rada za održavanje topline radi dok se ne isključi.

2. Za zaustavljanje funkcije dodirnite u gornjem lijevom kutu zaslona.

Po potrebi možete postaviti tajmer. Pogledajte odjeljak „Opcije tajmera”.

6.9 Opcije tajmera



ECO tajmer

Ovu funkciju možete koristiti da biste postavili koliko dugo zona kuhanja treba raditi za jednu sesiju kuhanja.

Radi uštede energije, grijač zone kuhanja isključuje se prije ECO tajmer zvuka. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenoj postavci topline i vremenu kuhanja.

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena. Možete postaviti funkciju za svaku zonu kuhanja zasebno.

1. Najprije za odgovarajuću zonu kuhanja postavite stupanj kuhanja, a zatim postavite funkciju.
 2. Dodirnite simbol zone.
 3. Dodirnite .
- Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.
4. Označite polje Zaustavi zonu za aktiviranje funkcije.
 5. Postavite vrijeme.


6. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati **X** za otkazivanje vašeg odabira.

ECO tajmer postavke možete promijeniti

tijekom kuhanja: dodirnite  s vrijednošću tajmera, a zatim dodirnite UREDI.


Kada tajmer istekne, oglašava se signal i i pojavljuje se skočni prozor. Dodirnite U redu za isključivanje signala.

Za isključivanje funkcije, postavku topline postavite na 0. Alternativno, dodirnite  s vrijednosti tajmera, dodirnite **X** i kad se pojavi skočni prozor potvrdite vaš izbor.


Tajmer

Tu funkciju možete koristiti kad je zona kuhanja uključena.


Funkcija nema utjecaja na istovremeno funkcioniranje bilo koje druge funkcije.

1. Odaberite bilo koju zonu kuhanja. Na zaslonu se prikazuje odgovarajući klizač.
2. Dodirnite . Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.
3. Poništite odabir Zaustavi zonu polja za aktiviranje funkcije.
4. Postavite vrijeme.
5. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati **X** za otkazivanje vašeg odabira.

Tajmer postavke možete promijeniti tijekom kuhanja: dodirnite  s vrijednošću tajmera, a zatim dodirnite UREDI.

Kada tajmer istekne, oglašava se signal i i pojavljuje se skočni prozor. Dodirnite U redu za isključivanje signala.


Za deaktiviranje funkcije Dodirnite  s vrijednošću tajmera, dodirnite **X** i potvrdite svoj odabir kada se pojavi skočni prozor.

6.10 / ... Bridge

Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja i one djeluju kao jedna, s jednakom postavkom


toplina. Možete je koristiti za kuhanje s velikim posuđem.

Posuđe mora pokrivati središta obje zone. Ako se posuđe nalazi između dva središta, funkcija se neće uključiti.



1. Postavite posuđe na zone za kuhanje.
2. Na zaslonu dodirnite  da otvorite Izbornik i odaberite Bridge. Prečac ... možete dodirnuti i u pregledu zone.
3. Postavite postavke topline. Da biste deaktivirali funkciju dodirniteprečac Zone za kuhanje nastavljaju raditi neovisno.


6.11 || Pauza

Ova funkcija podešava sve aktivne zona kuhanja na najnižu postavku topline.

Kada je funkcija uključena, mogu se koristiti samo simboli  i NASTAVITI. Svi ostali simboli na upravljačkoj ploči su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera. Kada funkcija s tajmerom završi, dodirnite bilo gdje na zaslonu za isključivanje zvučnog signala.

1. Dodirnite  za otvaranje Izbornik.
2. Za uključivanje funkcije, dodirnite .



Postavka topline se smanjuje na  (Način rada za održavanje topline).

Za isključivanje funkcije dodirnite NASTAVITI.

Vraćaju se prethodne postavke topline.

6.12 Blokiranje

Upravljačku ploču možete zaključati dok ploča za kuhanje radi. Sprečava slučajnu promjenu postavke topline.


1. Postavite postavke topline.
2. Dodirnite  da otvorite Izbornik.
3. Za uključivanje funkcije, dodirnite . Za isključivanje funkcije pritisnite i držite 4 sekunde pritisnuto OTKLUČAJ.



Kad deaktivirate ploču za kuhanje, deaktivirate i ovu funkciju.

6.13 Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite  da otvorite Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Roditeljska zaštita.
3. Za uključivanje funkcije uključite prekidač i dodirnite slova E-U-O abecednim redom.

Za isključivanje funkcije isključite prekidač.

Nakon uključivanja može proći neko vrijeme dok funkcija ne počne da radi.

6.14 FUNKCIJE: Prženje u tavi

Ova funkcija omogućuje postavljanje odgovarajuće razine postavke topline za prženje hrane. Ploča za kuhanje prilagođava temperaturu različitim vrstama jela i održava je tijekom kuhanja. Jednom kad je postavka topline postavljena, nije potrebno ručno podešavanje temperature.

OPREZ!

Koristite samo hladno posuđe.
Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Stavite tavu bez ulja/masti na jednu od zona za kuhanje s lijeve strane. Možete koristiti jednu zonu kuhanja ili spojiti obje zone koristeći Bridge.
2. Odaberite FUNKCIJE > Prženje u tavi.
3. Odaberite razinu prženja.
Početak zagrijavanja.
4. Po potrebi postavite funkciju tajmera.

Tajmer odmah započinje. Kad tava dosegne željenu temperaturu, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se skočni prozor. Sad možete staviti ulje i hranu u tavu. Za zatvaranje prozora i početak prženja dodirnite U redu. Za ručno isključivanje funkcije dodirnite 0 na upravljačkoj traci.

Savjeti i pomoć:

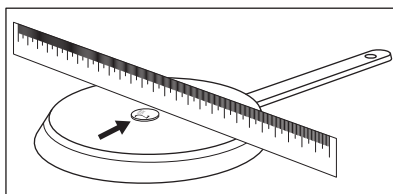
- Slijedite upute na zaslonu kada prevrnuti hranu ili podesiti razinu topline.
- Po potrebi možete promijeniti zadanu razinu topline.

- Za debele komade hrane ili sirovi krumpir koristite poklopac tijekom prvih 10 min prženja.
- Za zagrijavanje teških tava možda će trebati više vremena.
- Višeslojne tave upotrebljavajte s niskim stupnjem topline kako bi se spriječilo pregrijavanje i oštećenje posuđa.
- Ne koristite posuđe od emajla. Može se pregrijati i oštetiti.

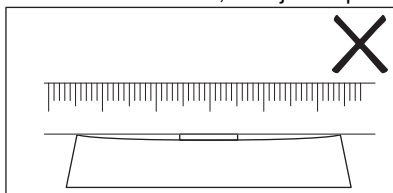
Ispravne tave za funkciju Prženje u tavi

Koristite samo tave s ravnim dnom. Za provjeru ispravnosti tave:

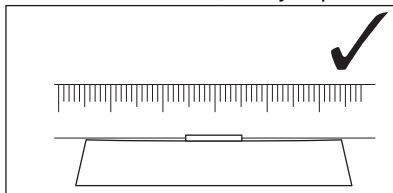
1. Stavite tavu naopako.
2. Na dno tave stavite ravnalo.
3. Pokušajte staviti novčić od 1, 2 ili 5 Euro centi (ili bilo koji novčić slične debljine, otprilike 1,7 mm) između ravnala i dna tave.



- a. Ako možete staviti novčić između ravnala i tave, tava je neispravna.



- b. Ako ne možete staviti novčić između ravnala i tave, tava je ispravna.



6.15 FUNKCIJE: Vrenje

Ova funkcija automatski prilagođava razinu postavke topline tako da voda ne prekupi kada dosegne točku vrenja.




Funkcija je dostupna na svim zonama kuhanja. Ako na zoni kuhanja želite koristiti preostalu toplinu (I/II/III/), funkcija je deaktivirana. Pričekajte da se zona ohladi kako biste koristili ovu funkciju. Funkcija ne radi s neprijanjajućim posuđem.



OPREZ!

Ne koristite funkciju s praznim posuđem. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

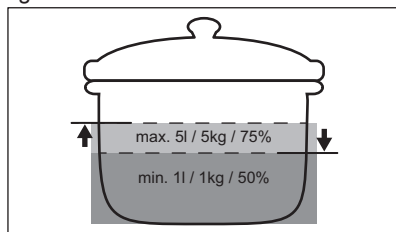
1. Na zonu kuhanja stavite lonac napunjen s najmanje 1 l vode.
2. Odaberite FUNKCIJE > Vrenje.
3. Po potrebi postavite funkciju tajmera. Tajmer odmah započinje.
4. Za ručno isključivanje funkcije dodirnite  u gornjem lijevom kutu zaslona.

Kada se dostigne točka vrenja, ploča za kuhanje automatski smanjuje razinu postavke topline. Sada se možete i ručno podesiti po potrebi.

Savjeti i pomoć:

- Ova funkcija je najprikladnija za prokuhavanje vode i kuhanje krumpira.
- Funkcija možda neće raditi ispravno ako koristite kuhala za vodu ili posude za espresso na ploči štednjaka.
- Nalijete u lonac između polovice i tri četvrtine hladne vode iz slavine, ostavljajući 4 cm od ruba lonca praznim. Ne koristite manje od 1 te ne više od 5 litara vode. Pripazite neka ukupna težina vode (ili vode i krumpira) bude između 1-5

kg.



- Za postizanje najboljih rezultata kuhajte samo cijele, neoguljene krumpire srednje veličine. Pripazite i ne složite krumpire preblizu.
- Izbjegavajte stvaranje vanjskih vibracija (npr. prilikom korištenja blendera ili stavljanje mobilnog telefona pored ploče za kuhanje) kada funkcija radi.
- Ovisno o vrsti jela i posuđa, stupanj kuhanja možete podesiti nakon što se dostigne točka vrenja.
- Dodajte sol nakon što se dostigne točka vrenja.
- Koristite poklopac radi uštede energije.

6.16 FUNKCIJE : Topljenje


Ovu funkciju možete koristiti za topljenje proizvoda, npr. čokolade ili maslaca.



OPREZ!

Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Postavite posuđe na zonu za kuhanje.
2. Odaberite FUNKCIJE > Topljenje.
3. Po potrebi postavite funkciju tajmera.
4. Dodirnite U redu .

Za ručno isključivanje funkcije dodirnite  u gornjem lijevom kutu zaslona.

6.17 Jela

Ova vam funkcija pomaže u pripremi različitih jela korištenjem unaprijed postavljenih programa namijenjenih određenim kategorijama hrane. Dostupnost programa ovisi o zoni kuhanja.





OPREZ!

Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Postavite posuđe na zonu za kuhanje. Možete koristiti jednu zonu kuhanja ili spojiti dvije zone koristeći Bridge.
2. Odaberite Jela.
3. Odaberite vrstu hrane.
4. Po potrebi postavite funkciju tajmera.
5. Slijedite upute prikazane na zaslonu. Ovisno o vrsti jela i odabranom programu, možete postaviti i izmijeniti pojedinosti, npr. razinu pečenja, razinu topline za prženje itd.

Savjeti i pomoć:

- Na popis Najčešći način kuhanja automatski se dodaju najčešće kuhana jela.
- Neka jela imaju duge nazive koji se ne mogu u potpunosti prikazati na popisu. Za prikaz punog naziva jela dodirnite „...“.
- Programe možete ručno dodati na popis Favoriti .
- Određene programe možete sakriti dodirnom na . Za vraćanje programa idite na Postavke > Postavljanje > Jela.

6.18 Hob²Hood

To je automatska funkcija koja povezuje ploču za kuhanje s prikladnom napom. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora definirana je i automatski prilagođena na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg posuđa na ploči za kuhanje. Ventilatorom također možete ručno upravljati s ploče za kuhanje ili same nape.






Ako promijenite brzinu ventilatora na napi, zadana veza s pločom za kuhanje bit će isključena. Za ponovno pokretanje funkcije, oba uređaja ponovno isključite i uključite.






Kod nekih napa, funkcija prema zadanim postavkama može biti onemogućena. U tim slučajevima, najprije uključite funkciju na napi, a zatim na ploči za kuhanje. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

Postavljanje automatskog načina rada ventilatora

Za postavljanje nape u automatski način rada, odaberite neku od sljedećih postavljenih brzina ventilatora: Način rada 2 - Način rada 6. Napa reagira svaki put kad koristite ploču za kuhanje. Ploču možete postaviti tako da uključiti samo svjetlo odabirom Načina rada 1.

1. Dodirnite .
2. Odaberite Postavke > Hob²Hood.
3. Za uključivanje nape uključite prekidač. Svi automatski načini rada prikazuju se kao popis.
4. Odaberite način rada.
5. Dodirnite  ili  da biste spremili odabir i izašli.


Za provjeru trenutne razine brzine ventilatora dodirnite . Razina brzine ventilatora vidljiva je u gornjem lijevom kutu zaslona. Za isključivanje ventilatora dodirnite . Za uključivanje ventilatora dodirnite .

Automatski načini rada	Auto-matsko svjetlo	Vrenje ¹⁾	Prženje ²⁾
		Brzina ventilatora	
	Isključeno	-	-
Način rada 1	Uključeno	-	-
Način rada 2	Uključeno	1	1
Način rada 3	Uključeno	-	1
Način rada 4	Uključeno	1	1
Način rada 5	Uključeno	1	2
Način rada 6	Uključeno	2	3

- 1) Ploča za kuhanje detektira proces vrenja i postavlja brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.
- 2) Ploča za kuhanje detektira proces prženja i postavlja brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.
- 3) Ovaj način rada aktivira ventilator i svjetlo i ne ovisi o temperaturi.

Ručno postavljanje načina rada ventilatora

Brzinu ventilatora možete prilagoditi ručno.




1. Dodirnite .
 2. Dodirnite Ručno.
- Upravljačka traka prikazuje se s trenutačnom brzinom ventilatora.
3. Dodirnite ili kliznite prstom kako biste postavili brzinu ventilatora.

Za aktiviranje maksimalne brzine ventilatora dodirnite Boost. Ventilator određeno vrijeme radi u Boost načinu rada. Nakon tog vremena brzina ventilatora automatski se mijenja na 3. Za ručno isključivanje načina Boost pritisnite 0.


Svjetlo nape



Ploču za kuhanje možete postaviti tako da automatski uključi svjetlo kad god uključite ploču za kuhanje. Da biste to učinili, postavite automatski način rada na Mode 1 - Mode 6. Također možete ručno uključiti ili isključiti svjetlo na napi.



Ručno uključivanje svjetla

1. Dodirnite .
 2. Dodirnite  za uključivanje svjetla.
- Za isključenje svjetla, ponovno dodirnite .

6.19 Jezik

1. Dodirnite  da otvorite Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Jezik.
3. Odaberite jezik s popisa.


Za spremanje odabira dodirnite  ili . Zatim u skočnom prozoru odaberite DA.

Ako ste odabrali krivi jezik, dodirnite  > . Pojavljuje se popis. Odaberite prvu opciju s gornje lijeve strane, a zatim drugu opciju s gornje desne strane. Pomičite se prema dolje za odabir točnog jezika s popisa. Kada se pojavi skočni prozor, odaberite opciju s desne strane.

6.20 Tonovi tipki / Glasnoća zvuka

Možete odabrati vrstu zvuka koji se emitira na ploči za kuhanje ili u potpunosti isključiti zvukove. Možete odabrati između klika (zadano) ili zvučnog signala.


Možete odabrati i razinu glasnoće zvuka.

1. Na zaslonu dodirnite  za otvaranje Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Tonovi tipki / Glasnoća zvuka.
3. Odaberite odgovarajuću opciju. Postavka se automatski sprema.

6.21 Osvjetljenje

Možete promijeniti svjetlinu zaslona.

Postoji 5 razina svjetline, 1 je najniža, a 5 najviša.

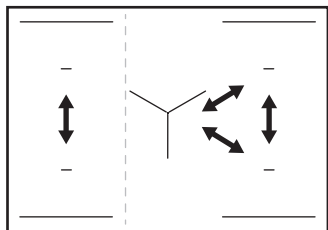
1. Dodirnite  da otvorite Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Osvjetljenje.
3. Odaberite odgovarajuću razinu. Postavka se automatski sprema.

6.22 Upravljanje snagom

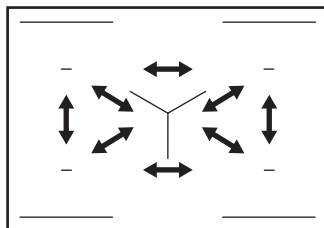
Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja (spojenih na istu fazu). Ploča za kuhanje kontrolira postavke topline kako bi zaštitila osigurače kućne instalacije.

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza u ploči za kuhanje. Svaka faza ima maksimalno opterećenje od 3680W. Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Postavka topline prve odabrane zone kuhanja (ili zone kuhanja koja koristi FUNKCIJE ili Jela) uvijek ima prioritet. Preostala snaga podijelit će se između ostalih zona kuhanja prema redoslijedu odabira.
- Boja upravljačke trake prikazuje dostupne opcije postavke topline:
 - crveno - trenutačna postavka topline,
 - bijelo - maksimalna dostupna postavka topline,

- svijetlo siva - stupanj kuhanja nije dostupan (Upravljanje snagom radi).
- Ako nije dostupna veća postavka topline, prvo je smanjite za ostale zone kuhanja. Pogledajte ilustraciju mogućih kombinacija u kojima se snaga može rasporediti između zona kuhanja.



Ako je ukupna snaga ploče za kuhanje ograničena (1500 W - 6000 W), funkcija distribuira raspoloživu snagu između svih zona kuhanja. Pogledajte poglavlje „Prije prve uporabe” > „FlexPower”.



7. SAVJETI

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe



Za indukcijska polja za kuhanje snažno elektro-magnetsko polje stvara toplinu u posudu vrlo brzo.

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Kako biste spriječili pregrijavanje i poboljšali učinkovitost zona, posuđe mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Za Prženje u tavi funkciju koristite samo tave s ravnim dnom.
- Osigurajte da je dno posuđa čisto i suho prije postavljanja na površinu ploče.
- Uvijek pazite da ne klizite ili da ne trljate posuđe o rubove i uglove stakla ili bočnu oblogu jer to može uzrokovati pucanje ili oštećenje staklene površine.

Materijal posuđa

- **točno:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (koji je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **netočno:** aluminij, bakar, mesing, staklo, keramika, porculan.

Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

- voda brzo kluča u polju postavljenom na najvišu postavku topline.
- magnet reagira na dno posuđa.

Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.
- Učinkovitost polja za kuhanje povezano je s promjerom posuđa. Posuđe s promjerom manjim od minimalnog prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.
- Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

7.2 Buka tijekom rada

Ako čujete:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura „sendviča“).
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zujanje: koristite visoku razinu snage.
- klikanje: događa se električno prebacivanje, posuda je prepoznata nakon postavljanja na ploču za kuhanje.
- šištanje, zujanje: ventilator radi.

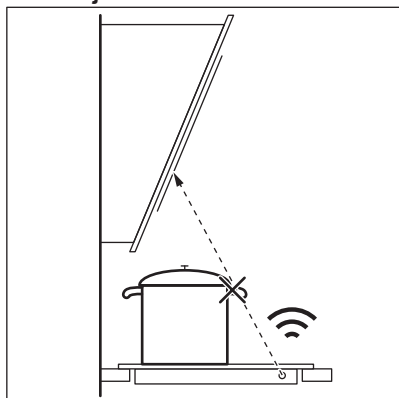
Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja.

7.3 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštite ploču nape od izravne sunčeve svjetlosti.
- Ne gledajte u halogeno svjetlo na ploči nape.
- Ne prekrivajte upravljačku ploču ploče za kuhanje.
- Ne prekidajte signal između ploče za kuhanje i nape (na primjer rukom, ručicom posuđa ili visokim loncem). Pogledajte sliku.


Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.



Održavajte prozorčić čistim prozorčić na uređaju za komunikaciju Hob²Hood infracrvenim svjetlom.



Ostali daljinski upravljani uređaji mogu blokirati signal. Ne koristite nikakve takve uređaje u blizini ploče za kuhanje dok je Hob²Hood uključen.

Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood
Cijeli asortiman napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom potražite na našoj internetskoj stranici namijenjenoj potrošačima. AEG nape koje rade s ovom funkcijom moraju imati oznaku .

8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.

UPOZORENJE!

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

- Za metalnu oblogu koristite samo deterdžent za pranje posuđa s toplom vodom. Za čišćenje i brisanje obloga koristite krpu.

UPOZORENJE!

Ne koristite blago abrazivno mlijeko za čišćenje, bilo kakve deterdžente za poliranje, strugače ili tvrdi sloj spužve za čišćenje bočnih obloga.

- U procjepu između staklene površine i bočne obloge može se nakupiti prljavština i sitne čestice hrane. Drvenom čačalicom očistite procjep između staklene površine i bočne obloge.

UPOZORENJE!

Nemojte koristiti oštre metalne alate za čišćenje procjepa jer ga mogu proširiti i oštetiti bočnu oblogu ili staklenu površinu.

8.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.





9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. Pogledajte shemu povezivanja.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku topline ne postavljate na 60 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 60 sekundi.
	Dodirнули ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
Zaslon ne reagira na dodir.	Pauza uključeno.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
	Dio zaslona je pokriven ili su lonci postavljeni preblizu zaslonu. Na zaslonu se nalazi tekućina ili predmet.	Uklonite predmete. Pomaknite posude dalje od zaslona. Očistite zaslon, pričekajte da se uređaj ne ohladi. Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Nakon 1 sekunde, ponovno ukopčajte ploču za kuhanje.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nećime ste prekrili polje senzora Ⓛ.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme ili je senzor ispod površine ploče za kuhanje oštećen.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Ne možete uključiti postavku najvišeg stupnja kuhanja.	Druga zona već je postavljena na postavku s najvišim stupnjem kuhanja.	Prvo smanjite snagu druge zone.
	Indikator FlexPower razina je preniska.	Promijenite maksimalnu snagu u Izbornik. Pogledajte „Prije prve uporabe“.
Senzorska polja postaju vruća.	Posuđe je preveliko ili ga stavljate preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
Hob ² Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
Hob ² Hood zaslon nije vidljiv.	Hob ² Hood je isključena u postavkama.	Idite u postavke/Hob ² Hood i uključite funkciju.
Hob ² Hood radi, ali samo svijetli lampica.	Aktivirali ste način rada Mode 1.	Promijenite način rada na Mode 1 - Mode 6 ili pričekajte dok se automatski način rada ne pokrene.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Hob ² Hood Načini rada 1 - 6 rade, ali svjetlo je isključeno.	Možda postoji problem sa žaruljom.	Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
Nema zvuka kad dodirnete senzorska polja na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Postavljen je krivi jezik.	Jezik ste promijenili greškom.	Slijedite upute u odjeljku „Svakodnevna uporaba“, „Jezik“ za promjenu krivog jezika.
Zona kuhanja se isključuje.	Automatsko isključivanje isključuje zonu kuhanja.	Isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 prikazuje se poruka.	Blokiranje je uključeno.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Pojavljuje se E - U - O.	Uključena je funkcija Roditeljska zaštita.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Traka razine snage treperi.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite odgovarajuće posuđe. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte "Tehnički podaci".
 pojavljuje se.	Električna veza je neispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja i provjerite vezu. Pogledajte odjeljak "Ugradnja".
 pojavljuje se.	Senzor temperature zone otkriva previsoku ili prenisku temperaturu.	Pustite da se zona kuhanja ohladi ili povišite temperaturu okoline iznad 15°C. Ako se problem ne otkloni, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
 pojavljuje se.	Ventilator hlađenja je blokiran.	Provjerite da ništa ne blokira ventilator. Ako ništa ne blokira ventilator i problem nije riješen, kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
Možete čuti konstantan zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
Posuđe se zagrijava duže od 5 min.	Dno posuđa nije pogodno za indukciju.	Koristite posuđe s prikladnim dnom (ravno, magnetno). Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
	Indikator FlexPower smanjuje maksimalnu snagu.	Pogledajte „Svakodnevna uporaba“, Upravljanje snagom.
Funkcija Vrenje se ne pokreće.	Preostala toplina je još uvijek aktivna na ovoj zoni.	Pričekajte da se zona ohladi ili upotrijebite drugu, hladnu zonu .

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Funkcija Vrenje se ne zaustavlja.	U loncu možda nema dovoljno vode (ne mogu se otkriti vibracije) ili je voda već pretopla.	Upotrijebite najmanje 1 l hladne vode po loncu.
Funkcija Vrenje se iznenada zaustavlja.	Posuđe nije kompatibilno s funkcijom. Funkcija ne može otkriti vibracije koje stvara kipuća voda. Posuđe je možda premalo za zonu kuhanja.	Ne upotrebljavajte neprikladno posuđe s ovom funkcijom. Zakuhajte više vode ili prebacite na hladnu zonu. Ne dodajte sol prije nego što voda dosegne točku vrenja. Provjerite odgovara li promjer posuđa veličini zone kuhanja. Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.
Zagrijavanje pomoću funkcije Prženje u tavi traje dugo.	Posuđe je premalo, preteško ili je dno nije ravno.	Pogledajte odjeljak „Savjeti i preporuke“.

9.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Budite sigurni da ste pravilno

rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

10. TEHNIČKI PODACI

10.1 Natpisna pločica

Model NIG85M30AB
Vrsta 62 D5A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Proizvedeno u: Njemačkoj
7.35 kW



10.2 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Nominalna snaga (maksimalno podšavanje topline) [W]	Boost [W]	Boost maksimalno trajanje [min]	Promjer posuđa [mm]
Lijeva prednja	2300	3200	10	125 - 210
Lijeva stražnja	2300	3200	10	125 - 210
Srednji sražnji	2300	3200	10	125 - 210
Desna prednja	2300	3200	10	125 - 210
Desna stražnja	2300	3200	10	125 - 210

Snaga zona kuhanja može se razlikovati u nekim malim rasponima od podataka u tablici. Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

Za optimalne rezultate kuhanja koristite posuđe koje nije veće od promjera navedenog u tablici.

11. ENERGETSKA UČINKOVITOST

11.1 Informacije o proizvodu

Identifikacija modela	NIG85M30AB	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje	5	
Toplinska tehnologija	Indukcija	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja	21.0 cm
	Lijeva stražnja	21.0 cm
	Srednji sražnji	21.0 cm
	Desna prednja	21.0 cm
	Desna stražnja	21.0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja	180.8 Wh/kg
	Lijeva stražnja	175.4 Wh/kg
	Srednji sražnji	184.4 Wh/kg
	Desna prednja	189.4 Wh/kg
	Desna stražnja	184.4 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.


11.2 Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

12. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

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



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	80
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	82
3. INSTALACE.....	84
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	87
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	89
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	90
7. TIPY A RADY.....	98
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	99
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	100
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	102
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	103
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	104

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič nainstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:

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

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

- musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

2.3 Použitje

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k

indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádobu nevkładejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.5 Servis

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

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

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

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující typ kabelu: H05V2V2-F který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obráťte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

POZOR!

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.

POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

POZOR!

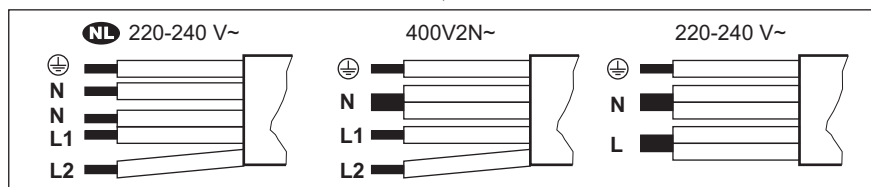
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

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

Dvoufázové zapojení

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

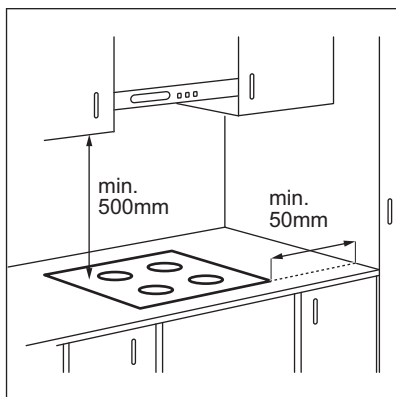


NL 220 - 240 V~	Dvoufázové zapojení: 400 V2N~	Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² nebo 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² nebo 3x4 mm ²
Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý
N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý

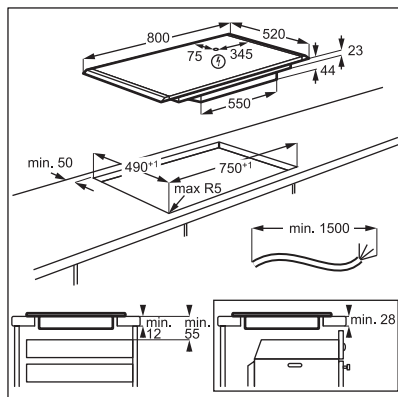
NL 220 - 240 V~	Dvofázové zapojení: 400 V2N~	Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² nebo 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² nebo 3x4 mm ²
L1 Černý	L1 Černý	L Černý a hnědý
L2 Hnědý	L2 Hnědý	

3.4 Sestava

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




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



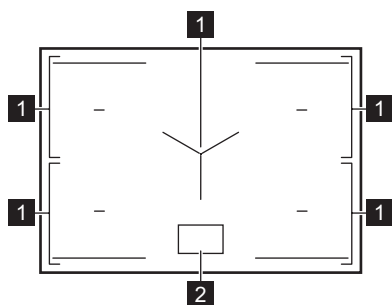
Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku AEG – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné plochy



1 Indukční varná zóna

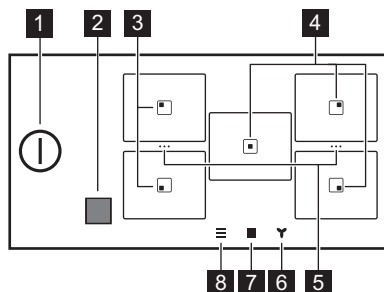
2 Ovládací panel




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

4.2 Uspořádání ovládacího panelu

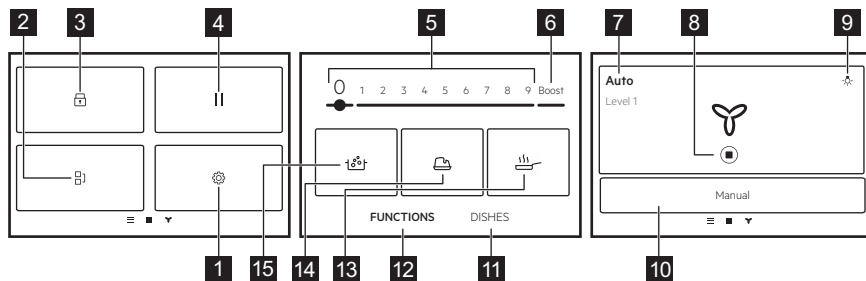
Hlavní zobrazení
















Symbol	Popis
1 ①	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2 ■	Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood. Nezakrývejte ho.
3 ◻	Zóna s funkcemi Smažení a Vaření.
4 ◻	Zóna s funkcí Vaření.
5 ...	Zkratka pro Bridge. Slouží ke sloučení dvou bočních varných zón a vytvoření jedné varné zóny nebo k rozdělení sloučených zón.
6 Y	Slouží k nastavení funkce odsavače par.
7 ■	Otevření přehledu zón.

Symbol	Popis
8 	Otevření Nabídka.

Rozšířené zobrazení



Symbol	Popis
1 	Nastavení. Slouží k otevření nastavení varné desky.
2 	Bridge. Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná.
3 	Lock. Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
4 	Pause. Slouží k přepnutí všech zapnutých varných zón na nejnižší teplotu.
5 1 - 9	Slouží k nastavení teploty.
6 Boost	Slouží k zapnutí nastavení maximálního tepelného výkonu.
7 	Návod / Auto Zobrazuje aktuální nastavení ventilátoru odsavače par.
8 	Slouží k zastavení/restartování odsavače par.
9 	Slouží k zapnutí nebo vypnutí odsavače par.
10 	Návod / Auto Slouží k přepnutí do manuálního nebo automatického režimu odsavače par.
11 	Pokrmý Slouží k volbě přednastavených automatických programů pro různé druhy potravin.
12 	FUNKCE Slouží k volbě automatických programů pro různé způsoby přípravy.
13 	Smažení. Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla.
14 	Rozpouštění. Slouží k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla.
15 	Vaření. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.

Navigaci displeje

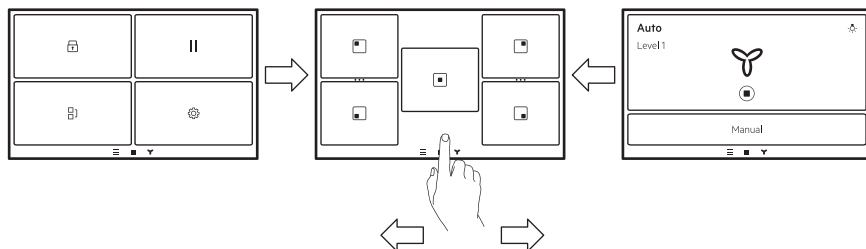
Symbol	Popis
OK	K potvrzení volby nebo nastavení.
X	Slouží k zavření vyskakovacího okna.
^ v	Slouží ke sbalení/rozbalení pokynů na displeji.
☐	Slouží k zapnutí / vypnutí funkce.
< >	Slouží k přechodu zpět/vpřed o jednu úroveň v rámci Nabídka.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Navigace displejem



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

5.2 První připojení k síti

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

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

5.3 Použití displeje

- Lze použít pouze podsvícené symboly.
- K zapnutí dané funkce stiskněte příslušný symbol na displeji.
- Zvolená funkce se zapne, když uvolníte prst z displeje.
- K procházení dostupných funkcí použijte rychlé gesto nebo přejeďte prstem přes

displej. Rychlost gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.

- Procházení se může samo zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Lze změnit většinu parametrů zobrazených na displeji, když stisknete příslušné symboly.
- Ke zvolení požadované funkce nebo času můžete procházet seznamem a/nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.
- Když je varná deska zapnutá a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, opět se jej dotkněte. Všechny symboly se opět rozsvítí.

- U některých funkcí se při jejich spuštění zobrazí vyskakovací okno s dodatečnými informacemi.

5.4 FlexPower

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




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

POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.



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


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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

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

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

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



Při použití Smažení se varná deska vypne po 1,5 hodině. U varné desky Rozpouštění se vypne po šesti hodinách.

6.3 Detekce nádoby

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

- Pokud nejprve položíte nádobí na varnou zónu a poté varnou desku zapnete, zobrazí se na přehledu příslušné varné zóny šedý pruh.
- Tento pruh se nezobrazí, pokud na varné zóně není žádná varná nádoba nebo ji nelze detekovat z důvodu jejího nesprávného umístění nebo nevhodného materiálu.

- Odstraníte-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, začne blikat příslušný přehled varných zón. Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 120 sekund, varná zóna se automaticky vypne. Chcete-li pokračovat ve vaření, ujistěte se, že nádobu položíte zpět na varnou zónu před vypršením uvedeného časového limitu.

6.4 Používání varných zón

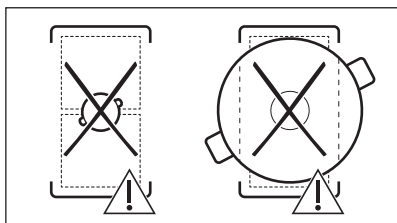
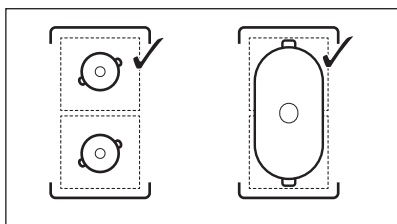
Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.



Ujistěte se, že je varná nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“. Zkontrolujte velikost varné nádoby v části „Technické údaje“.

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

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

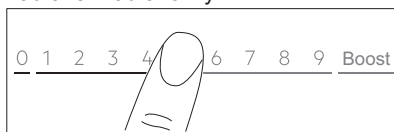


Když jsou ostatní varné zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz část „Řízení výkonu“.

6.5 Tepelný výkon

1. Zapněte varnou desku.
2. Položte nádobu na vybranou varnou zónu a stiskněte příslušný symbol zóny.
3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení tepelného výkonu.

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



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

6.6 Boost

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

1. Zvolte varnou zónu.
2. Funkci zapnete stisknutím symbolu Boost.

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



Funkce Boost nefunguje, když je aktivní funkce Bridge nebo když je napájení v jedné fázi nedostatečné (viz „Řízení výkonu“).



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

VAROVÁNÍ!

Dokud kontrolka / / svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

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

- pokračovat ve vaření,

- uchovat teplé,

- zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.8 Režim Uchovat teplé

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

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

1. Stisknutím zapnete Režim Uchovat teplé.

Funkce Režim Uchovat teplé funguje, dokud není vypnutá.

2. Funkci vypnete stisknutím v levém horním rohu displeje.

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

6.9 Časovač



Časovač ECO Timer

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

K úspoře energie se ohříváč varné zóny vypne před zazněním Časovač ECO Timer. Rozdíl v provozní době závisí na nastavení teploty a délce přípravy jídla.

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

1. Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.
 2. Stiskněte symbol zóny.
 3. Stiskněte .
- Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
4. Zaškrtněte Stop zónu políčko pro zapnutí funkce.
 5. Nastavte čas.
 6. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

Během přípravy můžete změnit nastavení Časovač ECO Timer:

stiskněte s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

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


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



Timer


Tuto funkci můžete použít, když je varná zóna zapnutá.

Funkce nemá vliv na žádnou jinou souběžně pracující funkci.


1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu. Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.
2. Stiskněte .
Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
3. Odškrtněte políčko Stop zónu pro zapnutí funkce.
4. Nastavte čas.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

Během přípravy můžete

změnit nastavení Timer: stiskněte  s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.


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

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

6.10 / ... Bridge

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


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

1. Položte varnou nádobu na varné zóny.
2. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka a zvolte Bridge. Můžete také stisknout zástupce ... v přehledu zón.
3. Nastavte tepelný výkon.

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




6.11 Pause

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

Když je funkce zapnutá, lze použít pouze symboly tlačítek  a POKRAČOVAT.

Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu jsou uzamčeny.



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

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Funkci zapnete stisknutím symbolu  .
Nastavení ohřevu se sníží na  (Režim Uchovat teple).
Pro deaktivaci funkce stiskněte POKRAČOVAT.

Předchozí nastavení teploty se obnoví.

6.12 Lock

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


1. Nastavte tepelný výkon.
2. Stisknutím  otevřete Nabídka.
3. Funkci zapnete stisknutím symbolu  .
Funkci vypnete stisknutím a podržením ODEMKNOUT na 4 sekundy .



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

6.13 Child Lock

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

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

Funkci vypnete vypnutím spínače.

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

6.14 FUNKCE: Smažení

Tato funkce vám umožňuje nastavit vhodný tepelný výkon pro smažení vašich potravin. Tato varná deska upravuje teplotu pro různé druhy potravin a udržuje ji během vaření.

Jakmile je nastaven ohřev, není nutné provádět žádné ruční nastavení teploty.

⚠ POZOR!

Používejte pouze studené nádoby. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu z varných zón na levé straně. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit obě zóny pomocí Bridge.
2. Zvolte FUNKCE > Smažení.
3. Vyberte stupeň smažení.
4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Časovač se spustí okamžitě.

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

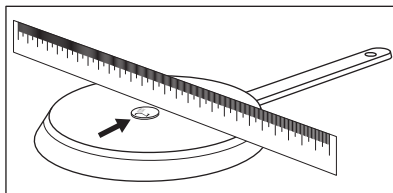
Tipy a rady:

- Řiďte se pokyny na displeji ohledně toho, kdy převrátit jídlo nebo jak nastavit teplotu.
- Podle potřeby můžete měnit výchozí stupeň ohřevu.
- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Těžké pánve se mohou zahřívat déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádoby. Může se přehřát a poškodit.

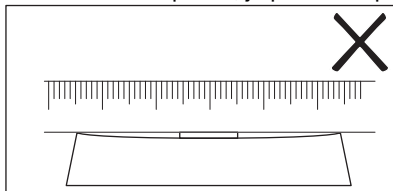
Správné pánve pro funkci Smažení

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

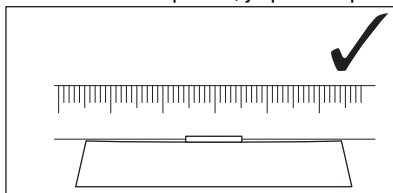
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte měрку.
3. Zkuste mezi měрку a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



- a. Pokud můžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev nesprávná.



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



6.15 FUNKCE: Vaření

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



Tato funkce je dostupná u všech varných zón. Pokud je na varné zóně, kterou chcete použít, jakékoliv zbytkové teplo (I/II/III), funkce se nespustí. Chcete-li funkci použít, vyčkejte, dokud zóna nevychladne.

Tato funkce nefunguje s nepřilnavým nádobím.


⚠ POZOR!

Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Na varnou zónu položte hrnec naplněný alespoň 1 l vody.
2. Zvolte FUNKCE > Vaření.

3. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

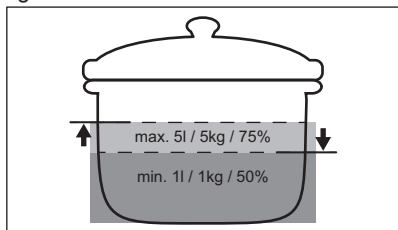
Časovač se spustí okamžitě.

4. Funkci ručně vypnete stisknutím  v levém horním rohu displeje.

Po dosažení bodu varu varná deska automaticky sníží tepelný výkon. V tomto okamžiku ji můžete podle potřeby upravit také ručně.

Tipy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a brambor.
- Tato funkce nemusí správně fungovat u rychlovarných konvic a varných konvic na espresso.
- Naplňte polovinu až tři čtvrtiny hrnce studenou vodou z kohoutku a ponechte 4 cm od okraje hrnce prázdné. Nepoužívejte méně než 1 l nebo více než 5 l vody. Ujistěte se, že celková hmotnost vody (nebo vody a brambor) je v rozmezí 1–5 kg.



- K zajištění nejlepších výsledků vařte pouze celé, neloupané brambory střední velikosti. Brambory příliš nepěchujte.
- Vyvarujte se tvorbě vnějších vibrací (např. vzniklých používáním mixéru nebo položením mobilního telefonu vedle varné desky), když je funkce spuštěná.
- V závislosti na druhu potravin a nádobí můžete upravit nastavení přechvu po dosažení bodu varu.
- Po dosažení bodu varu přidejte sůl.
- Pro úsporu energie přiklopíme pokličkou.


6.16 FUNKCE: Rozpouštění

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

POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

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

Funkci ručně vypnete stisknutím  v levém horním rohu displeje.

6.17 Pokrmy



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

POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit dvě zóny pomocí Bridge.
2. Zvolte Pokrmy.
3. Zvolte typ potravin.
4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
5. Řiďte se pokyny na displeji. V závislosti na typu potravin a zvoleném programu můžete nastavit a upravit podrobnosti, např. úroveň výkonu, úroveň tepla pro smažení atd.

Tipy a rady:

- Nejčastěji připravované pokrmy se automaticky přidávají do seznamu Nejvíce uvařeno.
- Některé pokrmy mají dlouhé názvy, které nelze v seznamu plně zobrazit. Úplný název pokrmu zobrazíte stisknutím tlačítka „...“.
- Programy můžete ručně přidat do seznamu Obíbené .
- Některé programy můžete skryt stisknutím . Chcete-li obnovit programy, přejděte na Nastavení > Nastavení > Pokrmy.

6.18 Hob²Hood

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






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






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


Nastavení automatického režimu ventilátoru

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

1. Stiskněte .
2. Zvolte Nastavení > Hob²Hood.
3. Zapněte spínač a zapněte odsavač par. Všechny automatické režimy se zobrazují jako seznam.
4. Zvolte režim.
5. Stisknutím  nebo  volbu uložte a odejděte.

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

stiskněte . Ventilátor zapnete stisknutím .

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


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

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

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

Nastavení režimu ručního ventilátoru

Úroveň otáček ventilátoru můžete nastavit ručně.




1. Stiskněte .
 2. Stiskněte Návod.
- Zobrazí se ovládací lišta s aktuálními otáčkami ventilátoru.
3. Stisknutím nebo posunutím prstu nastavte otáčky ventilátoru.

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


Osvětlení odsavače par



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



Ruční zapnutí osvětlení

1. Stiskněte .
 2. Stisknutím  zapnete osvětlení.
- Osvětlení vypnete opětovným stisknutím .

6.19 Jazyk

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jazyk.
3. Ze seznamu zvolte jazyk.


Výběr uložíte stisknutím  nebo . Poté zvolte ANO ve vyskakovacím okně.

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

6.20 Tóny tlačítek / Hlasitost

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


Můžete také zvolit úroveň hlasitosti.

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

6.21 Jas

Můžete změnit jas displeje.

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

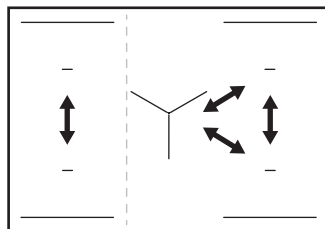
1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jas.
3. Zvolte příslušnou úroveň. Nastavení se uloží automaticky.

6.22 Řízení výkonu

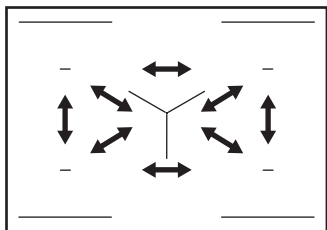
Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny (připojené ke stejné fázi). Varná

deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

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



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



7. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.
- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.



Viz „Technické údaje“.

7.2 Hluk během provozu

Pokud slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů, varná nádoba je detekována po jejím položení na varnou desku.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.

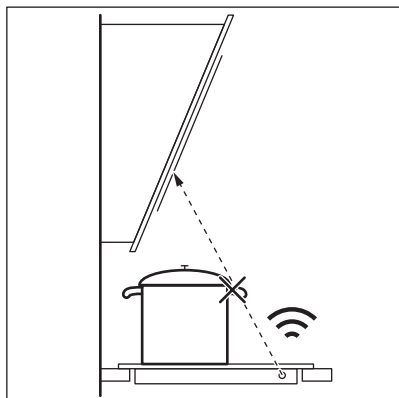
Tyto zvuky jsou normální a neznamena-
jí žádnou závadu.

7.3 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

- Chraňte panel odsavače par před přímým slunečním svitem.
- Nemiřte halogenové osvětlení na panel odsavače par.
- Nezakrývejte ovládací panel varné desky.
- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a odsavačem par (např. rukou, madlem nádoby nebo vysokou nádobou). Viz obrázek.

Níže znázorněný odsavač par je pouze
ilustrativní.




Okénko pro infračervený vysílač funkce
Hob²Hood udržujte čisté.



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

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

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

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informace

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

nástroj k čištění skla po standardním
čištění.

VAROVÁNÍ!

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

- Na kovový boční okraj používejte pouze
prostředek na mytí nádobí s teplou vodou.
K čištění a otření okraje použijte hadřík.

VAROVÁNÍ!

K čištění bočního okraje nepoužívejte
mírně abrazivní čisticí mléko, žádné
čisticí prostředky, škrabky ani tvrdou
vrstvu houby.

- V mezeře mezi skleněným povrchem a bočním okrajem se můžou zachycovat nečistoty a malé částice jídla. Pomocí dřevěného párátko vyčistěte mezeru mezi skleněným povrchem a bočním okrajem.

VAROVÁNÍ!

K čištění mezery nepoužívejte ostré kovové nástroje, protože by mohly rozšířit mezeru a poškodit boční lištu nebo skleněný povrch.

8.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s

cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.
- **Odstraňte kovově lesklé zabarvení:** použijte roztok vody s octem a očistěte skleněný povrch hadříkem.



9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
Funkce Pause je zapnutá.		Viz „Denní používání“.
Displej nereaguje na dotyk.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo displej. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.

Problém	Možná příčina	Řešení
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se ne-rozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač pod povrchem varné desky.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
	Funkce FlexPower úroveň je příliš nízká.	Změňte maximální výkon v Nabídka. Viz „Před prvním použitím“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Hob®Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Hob®Hood obrazovka není viditelná.	Hob®Hood je v nastavení vypnuto.	Přejděte do nastaveníHob®Hood a funkci zapněte.
Hob®Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Aktivovali jste Režim 1.	Změňte režim na režim 1 – režim 6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Hob®Hood režimy 1–6 fungují, ale osvětlení je vypnuté.	Může být problém s žárovkou.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Byl nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Postupujte podle pokynů v části „Denní používání“, „Jazyk“ a změňte nesprávný jazyk.
Varná zóna se vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“.
Zobrazí se  a hlášení.	funkce Lock je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se E - U - O.	Je zapnutá funkce Child Lock.	Viz „Denní používání“.
Lišta úrovně napájení bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádoby. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
 se rozsvítí.	Elektrické připojení je vadné.	Odpojte varnou desku od sítě a zkontrolujte připojení. Viz „Instalace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
E4 se rozsvítí.	Snímač teploty zóny detekuje příliš vysokou nebo příliš nízkou teplotu.	Nechte varnou zónu vychladnout nebo zvýšte okolní teplotu nad 15 °C. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
E7 se rozsvítí.	Chladicí ventilátor je zablokovaný.	Ujistěte se, že ventilátor nic neblokuje. Pokud ventilátor nic neblokuje a problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Nádoba se ohřeje déle než 5 minut.	Dno varné nádoby není kompatibilní s indukční varnou deskou.	Používejte varné nádoby se správným dnem (plochým, magnetickým). Viz část „Tipy a rady“.
	Funkce FlexPower snižuje maximální výkon.	Viz „Denní používání“, Řízení výkonu.
Funkce Vaření se nespustí.	V této zóně je stále aktivní zbytkové teplo.	Vyčkejte, dokud se zóna neochladí, nebo použijte jinou, studenou zónu
Funkce Vaření se nezastaví.	V hrnci nemusí být dostatek vody (vibrace nelze detekovat) nebo je voda již příliš teplá.	Použijte minimálně 1 studené vody na nádobu.
Funkce Vaření se náhle zastaví.	Varná nádoba není kompatibilní s funkcí. Tato funkce nemůže detekovat vibrace vzniklé vroucí vodou. Varná nádoba může být pro varnou zónu příliš malá.	S touto funkcí nepoužívejte nádobí s nepřilnavým povrchem. Převařte více vody nebo přepněte na studenou zónu. Nepřidávejte sůl, dokud voda nedosáhne bodu varu. Ujistěte se, že průměr nádoby odpovídá velikosti varné zóny. Postavte varnou nádobu na střed varné zóny.
Ohřev pomocí funkce Smažení trvá dlouho.	Varná nádoba je příliš malá, příliš těžká nebo je dno nerovné.	Viz „Tipy a rady“.

9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou

desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v záruční brožurě.


10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

Model NIG85M30AB

PNC 949 598 058 00

Typ 62 D5A 01 AA
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
AEG

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německu
7.35 kW


10.2 Technické údaje varné zóny

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

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

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření použijte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

11.1 Informace o výrobku

Označení modelu	NIG85M30AB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	5	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	21.0 cm
	Vzadu uprostřed	21.0 cm
	Pravá přední	21.0 cm
	Pravá zadní	21.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	180.8 Wh/kg
	Levá zadní	175.4 Wh/kg
	Vzadu uprostřed	184.4 Wh/kg
	Pravá přední	189.4 Wh/kg
	Pravá zadní	184.4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.


11.2 Úspora energie


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

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.

- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

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.....	105
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	107
3. INSTALLATION.....	109
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	111
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	113
6. DAGLIG BRUG.....	115
7. RÅD OG TIP.....	122
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	124
9. FEJLFINDING.....	125
10. TEKNISKE DATA.....	127
11. ENERGIEFFEKTIV.....	128
12. MILJØHENSYN.....	128

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 (selv de automatiske tilberedningsfunktioner). 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 damprenser 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.
- Forsegil snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
 - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.

- Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 EI-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 trækafastning.
- 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 skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skærmen, skal du straks frakoble kogepladen og kontrollere, om den elektriske forbindelse og netspændingen er korrekt.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- 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 grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på 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 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!

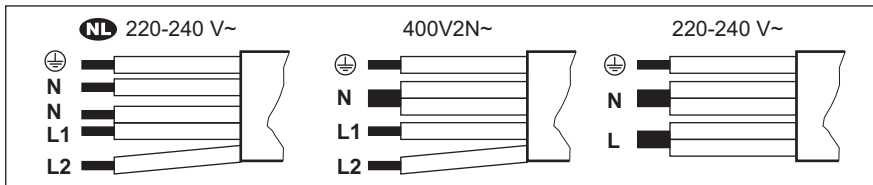
Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

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

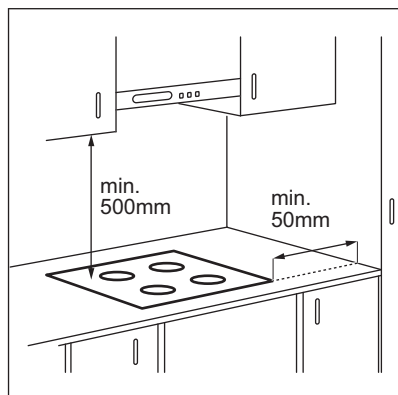
1. Fjern hættten fra de blå ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de blå kabelender.
3. Forbind enderne af to blå kabler.
4. Sæt en ny hætte på enden af den delte ledning (specialværktøj påkrævet).



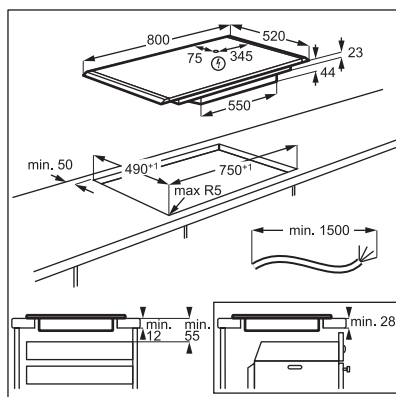
NL 220 - 240 V~	To-faset forbindelse:400 V2N~	Enfaset forbindelse: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²
⊕ Grøn - gul	⊕ Grøn - gul	⊕ Grøn - gul
N Blå og blå	N Blå og blå	N Blå og blå
L1 Sort	L1 Sort	L Sort og brun
L2 Brun	L2 Brun	

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.



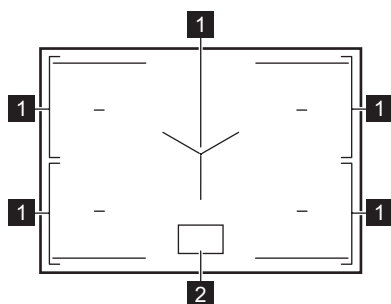
Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogesektion - Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation 

4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogepladens overflade



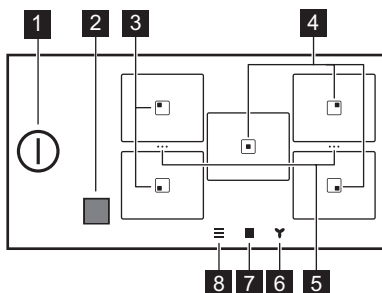
- 1 Induktionskogezone
- 2 Betjeningspanel



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

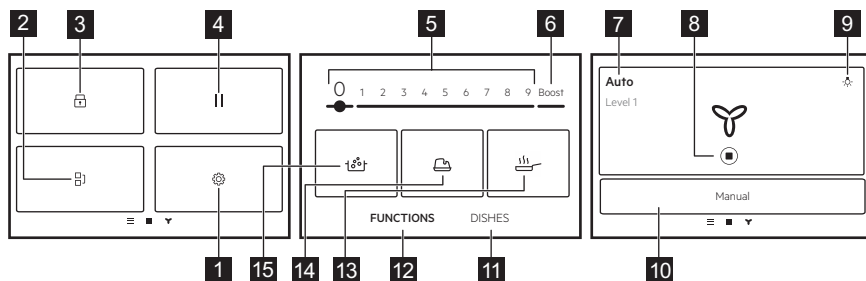
4.2 Betjeningspanels layout










Overordnet visning






Symbol	Beskrivelse
1	Sådan tændes og slukkes for kogepladen.
2	Vinduet på den infrarøde Hob ² Hood-signalkommunikator. Må ikke tildækkes.
3	Zone med Stegning på pande og Kogning funktioner.
4	Zone med Kogning funktion.
5	Genvej til Bridge. Forbind to kogezoneer til ét tilberedningsområde eller opdel de forbundne zoner.
6	Sådan indstilles emhættens funktioner.
7	Sådan åbnes zoneoversigten.
8	Sådan åbnes Menu.

Udvidet visning



Symbol	Beskrivelse
1 	Indstillinger. Sådan åbnes kogepladens indstillinger.
2 	Bridge. Forbind to kogezoner, så de fungerer som én.
3 	Lås. Sådan låses/oplåses betjeningspanelet.
4 	Pause. Indstil alle kogezoner til det laveste varmetrin.
5 1 - 9	Indstilling af et varmetrin.
6 Boost	Sådan aktiveres det maksimale varmetrin.
7 Manuel / Auto	For at vise den aktuelle indstilling af emhætteblæseren.
8 	For at stoppe/genstarte emhætten.
9 	Sådan tændes eller slukkes emhættens lys.
10 Manuel / Auto	Sådan skiftes der til manuel eller automatisk indstilling af emhætten.
11 Retter	Sådan vælges forudindstillede automatiske programmer til forskellige typer mad.
12 FUNKTIONER	Sådan vælges automatiske programmer til forskellige tilberedningsmetoder.
13 	Stegning på pande. Til at stege forskellige typer af madvarer med automatisk kontrollerede varmetrin.
14 	Smeltning. Smelt forskellige produkter, f.eks. chokolade eller smør.
15 	Kogning. Automatisk justering af vandtemperaturen, så det ikke koger over, når det når kogepunktet.

Vis navigation

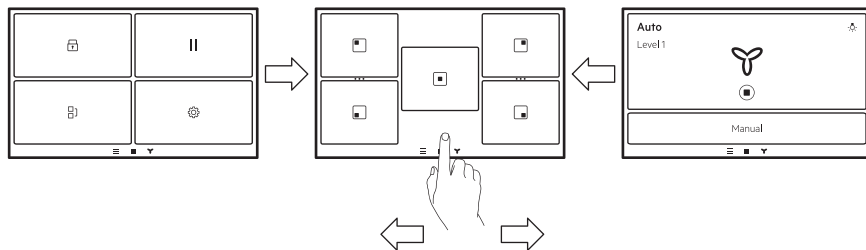
Symbol	Beskrivelse
OK	Bekræft valg eller indstilling.
X	Luk pop-up vinduet.
	Skjul/udvid instruktionerne på displayet.
	Aktiver/deaktiver indstillingen.
	Gå et niveau tilbage/frem i Menu.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Navigering i displayet



For at navigere mellem skærmene skal du trykke på symbolerne i bunden af displayet. Du kan også swipe til venstre for at styre indstillingerne for Hob²Hood eller til højre for at komme til Menu.

5.2 Første tilslutning til lysnettet

Når du slutter kogesektionen til nettet for første gang, skal du indstille Sprog, Lysstyrke og Lydstyrke.

Du kan ændre indstillingen i Menu > Indstillinger > Opsætning. Se "Daglig brug".

5.3 Brug af displayet

- Kun baggrundsoplyste symboler kan anvendes.
- For at aktivere et given mulighed skal du trykke på det relevante symbol på displayet.
- Den valgte funktion aktiveres, når du fjerner fingeren fra displayet.
- Brug en hurtig bevægelse, eller træk fingeren hen over displayet, for at rulle gennem de tilgængelige indstillinger. Bevægelsens hastighed afgør hvor hurtigt, displayet bevæger sig.
- Rulningen kan stoppe af sig selv, eller du kan stoppe den med det samme, hvis du trykker på displayet.
- Du kan ændre de fleste af de parametre, der vises på displayet, når du trykker på de relevante symboler.
- For at vælge den ønskede funktion eller tid kan du rulle gennem listen og / eller trykke på den mulighed, du ønsker at vælge.
- Når kogesektionen er aktiveret, og nogle af symbolerne forsvinder fra displayet, skal du trykke på dem igen. Alle symbolerne tændes igen.

- For visse funktioner vises der et pop-up vindue med yderligere oplysninger, når du starter dem.

5.4 FlexPower

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

Produktet arbejder oprindeligt ved det højest mulige effektniveau. Du kan ændre den maksimale effekt, hvis installationen ikke understøtter den fulde effekt.

⚠ FORSIGTIG!

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



Hvis effektniveauet er lavere end 2000 W, kan du ikke aktivere nogen automatiske programmer (Retter eller FUNKTIONER).


1. Sørg for, at alle kogezoneer er deaktiveret.
2. Tryk på **≡** på displayet for at åbne Menu.
3. Vælg Indstillinger > Opsætning > FlexPower og vælg det passende effektniveau.
4. Tryk på **<** eller **X**. Følg instruktionerne på displayet for at bekræfte dit valg.

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Aktivering og deaktivering

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

6.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogepladen bliver for varm (f.eks. hvis en gryde koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du bruger forkert kogegrej, eller der er ikke noget kogegrej på en given zone. Induktionskogezone deaktiveres automatisk efter 50 sekunder.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid vises der en besked, og kogesektionen slukkes.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmeindstillinger	Kogepladen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer
6	4 timer
7 - 9	1,5 time



Når du bruger Stegning på pande kogesektionen, deaktiveres den efter 1,5 time. For Smeltning deaktiveres kogesektionen efter 6 timer.

6.3 Gryderegistrering

Denne funktion registrerer, om der er gryder på kogezonerne, og slukker for kogezonerne, hvis kogegrejet ikke længere kan registreres.

- Hvis du først sætter kogegrej på en kogezone og derefter tænder for kogesektionen, vises en grå bjælke på oversigten over den tilsvarende kogezone.
- Bjælken vises ikke, hvis der ikke er kogegrej på kogezone, eller hvis kogegrejet ikke kan registreres på grund af forkert placering eller uegnet materiale.
- Hvis du fjerner kogegrejet fra en tændt kogezone og sætter det til side midlertidigt, vil den tilsvarende kogezoneoversigt begynde 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 den angivne timeout.

6.4 Brug af kogezonerne

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelserne af kogegrejets bund.

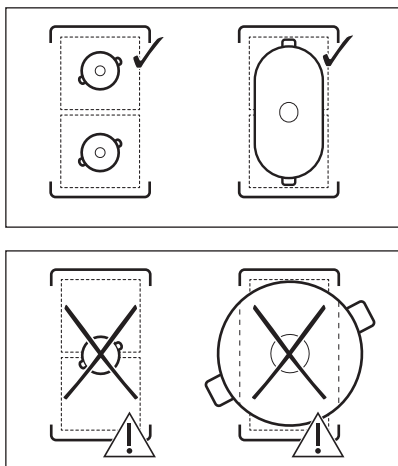


Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips". Tjek kogegrejets størrelse i "Tekniske data".

For at aktivere kogezone skal du placere kogegrejet i midten af kogezone og trykke på det relevante zonesymbol. De tilgængelige programmer vises på displayet. Indstil varmetrin, eller vælg en af de automatiske funktioner. For at vende tilbage til

hovedvisningen skal du trykke på **X** i øverste højre hjørne.

Du kan lave mad med stort kogegrej placeret på to kogezone på samme tid ved hjælp af Bridge.

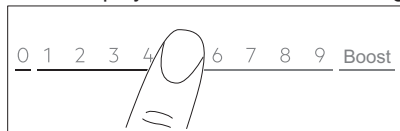


Når andre kogezone er aktive, kan varmeindstillingen for den zone, du ønsker at bruge, være begrænset. Se "Effektstyring"

6.5 Varmeindstillinger

1. Tænd for kogesektionen.
2. Sæt gryden på den valgte kogezone, og tryk på det relevante zonesymbol.
3. Tryk eller skub med fingeren for at indstille varmetrinnet.

Effektniveauikonerne 1-9 bliver større, og bjælken nedenfor bliver rød for at angive det aktuelle varmetrin. Når varmetrinnet er valgt, skifter displayet til den udvidede visning.



Du kan også ændre varmeindstillingen på displayet med zoneoversigt. For at gå til displayet med zoneoversigt skal du trykke på midten af den udvidede visning. For at ændre varmetrinnet skal du trykke

på **—** eller **+**. Tryk på varmetrinnet for at åbne den udvidede visning.

6.6 Boost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan kun aktiveres for induktionskogezone i begrænset tid. Når tiden er gået, går induktionskogezone automatisk tilbage til højeste varmetrin.

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på Boost for at aktivere funktionen. Funktionen deaktiveres automatisk. For at deaktivere funktionen skal du manuelt vælge zonen og ændre dens varmetrin til 0.



Boost virker ikke, når Bridge-funktionen er aktiv, eller når strømmen i en fase er utilstrækkelig (se "Effektstyring").



Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

6.7 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

⚠ ADVARSEL!

Så længe kontrollampen **|||** / **||** / **|** er tændt, er der risiko for forbrændinger 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 en kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

6.8 Holde varm

Denne funktion holder maden varm med indstillingen for lav temperatur.

Holde varm er kun tilgængelig, når kogezone stadig er varm efter den færdige tilberedningsproces (med et synligt restvarmeikon), og kogegrejet forbliver på zonen. Funktionen fungerer ikke med en kold kogezone.

1. Tryk på  for at aktivere Holde varm. Holde varm kører, indtil den slukkes.
2. Tryk på  i øverste venstre hjørne af displayet for at stoppe funktionen. Du kan indstille en timer, hvis det er nødvendigt. Se "Timerindstillinger".

6.9 Timer indstillinger




ECO timer

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


For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før ECO timer lyder. Forskellen i driftstiden afhænger af varmetrinnet og varigheden af tilberedningen.

Du kan bruge denne funktion, når kogezone er aktiveret. Du kan indstille funktionen for hver kogezone separat.

1. Indstil varmetrinnet til den rigtige kogezone først, og indstil derefter funktionen.
2. Tryk på zonesymbolet.
3. Tryk på . Timerens menuvindue vises på displayet.
4. Sæt kryds i Stop zone feltet for at aktivere funktionen.
5. Indstil tid.
6. Tryk på OK for at bekræfte.


Du kan også vælge **X** for at annullere dit valg.

Du kan ændre ECO timer indstillingerne

under tilberedningen: Tryk på  med timerværdien, og tryk derefter på REDIGER.

Når timeren løber ud, et pop-up vindue blinker. Tryk på OK at stoppe signalet.


Funktionen slås fra ved at indstille

varmetrinnet til **0**. Tryk alternativt på  for timerværdien, tryk på **X** og bekræft dit valg, når der vises et pop-up vindue.

Timer

Du kan bruge denne funktion, når kogezone er aktiveret.


Funktionen har ingen indvirkning på andre funktioner, der kører samtidigt.

1. Vælg kogezone. Den tilhørende skyder vises på displayet.
2. Tryk på . Timerens menuvindue vises på displayet.
3. Fjern markeringen i Stop zone feltet for at aktivere funktionen.
4. Indstil tid.
5. Tryk på OK for at bekræfte.

Du kan også vælge **X** for at annullere dit valg.

Du kan ændre Timer indstillingerne under tilberedningen: Tryk på  med timerværdien, og tryk derefter på REDIGER.

Når timeren løber ud, et pop-up vindue blinker. Tryk på OK at stoppe signalet.


For at deaktivere funktionen skal du tryk på  med timerværdien, tryk på **X** og bekræft dit valg, når et pop-up vindue vises.

6.10 / ... Bridge

Funktionen forbinder to kogezone, så de fungerer som én samlet med det samme varmetrin. Du kan bruge den til at lave mad med stort kogegrej.


Kogegrejet skal dække midten af begge zoner. Hvis kogegrejet er placeret mellem de to midtersektioner, vil funktionen ikke blive aktiveret.

1. Placer kogegrejet på kogezone.




- Tryk på  på displayet for at åbne Menu og vælg Bridge. Du kan også trykke på genvejen *** i zoneoversigten.
- Indstil varmetrinnet.
For at deaktivere funktionen, tryk på genvejen ***. Kogezonerne fungerer igen uafhængigt af hinanden.

6.11 || Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i brug, kan kun  og GENOPTAG-knapperne bruges. Alle andre symboler på betjeningspanelet er låst.



Funktionen standser ikke timerfunktionen. Når timerfunktionen er slut, skal du trykke et vilkårligt sted på displayet for at stoppe lydsignalet.

- Tryk på  for at åbne Menu.
- Tryk på  for at aktivere funktionen. Varmetrinnet sænkes til  (Holde varm). Tryk på GENOPTAG for at deaktivere funktionen.

Det tidligere varmetrin gendannes.

6.12 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogesektionen er tændt. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.


- Indstil varmetrinnet.
- Tryk på  for at åbne Menu.
- Tryk på  for at aktivere funktionen. For at slå funktionen fra skal du trykke på tryk og hold LÅS OP nede i 4 sekunder.



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

6.13 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

- Tryk på  for at åbne Menu.
- Vælg Indstillinger > Opsætning > Børnesikring.

- Tænd for kontakten, og berør bogstaverne E-U-O i den alfabetiske rækkefølge for at aktivere funktionen. Sluk for kontakten for at slå funktionen fra.

Det kan tage lidt tid, før funktionen fungerer efter aktivering.

6.14 FUNKTIONER: Stegning på pande

Med denne funktion kan du indstille et passende varmetrinsniveau til stegning af din mad. Kogesektionen tilpasser temperaturen til forskellige typer mad og fastholder den under hele tilberedningen. Når varmetrinnet er valgt, er det ikke nødvendigt at indstille det manuelt.

FORSIGTIG!

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

- Placer en gryde uden olie/fedt på en af kogezonerne i venstre side. Du kan bruge en enkelt kogezone eller forbinde begge zoner ved hjælp af Bridge.
- Vælg FUNKTIONER > Stegning på pande.
- Vælg et stegeniveau. Forvarmning starter.
- Indstil en timer, hvis det er nødvendigt. Timeren starter med det samme. Når panden når den ønskede temperatur, udsendes et lydsignal, og der vises et pop-up vindue. Du kan putte olie og mad i panden nu. Tryk på OK for at lukke vinduet og begynde at stege. Tryk på 0 på betjeningspanelet for at stoppe funktionen manuelt.

Råd og tips:

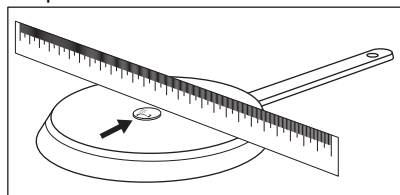
- Følg instruktionerne på displayet for, hvornår maden skal vendes, eller for at justere varmetrinnet.
- Du kan om nødvendigt ændre varmetrinnets standardniveau.
- Til tykke stykker eller rå kartofler skal du bruge låg i de første 10 min. af stegningen.
- Tunge pander kan tage længere tid om at varme op.

- Brug pander med belægning ved lavt varmetrin for at forhindre at beskadige eller overopvarme kogegrejet.
- Brug ikke tyndt emaljeret kogegrej. Det kan blive overophedet og beskadiget.

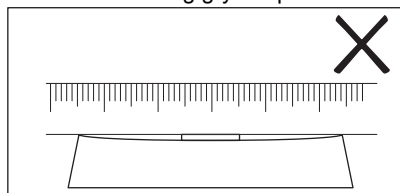
Korrekte gryder/pander til funktionen Stegning på pande

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

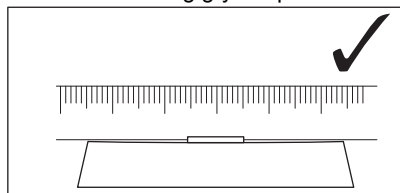
1. Stil din gryde/pande på hovedet
2. Anbring en lineal på bunden af gryden/panden.
3. Prøv at anbringe en 1- eller 2-krone (eller en mønt med samme tykkelse, ca. 1,7 mm) mellem linealen og bunden af panden.



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



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



6.15 FUNKTIONER: Kogning


Denne funktion justerer automatisk varmetrinnet, så vandet ikke koger over, når det når kogepunktet.



Funktionen er tilgængelig på alle kogezone. Hvis der er restvarme (I/III/III) på den kogezone, du vil bruge, er funktionen deaktiveret. Vent med at bruge funktionen, til zonen er kølet ned. Funktionen fungerer ikke med non-stick kogegrej.

FORSIGTIG!

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

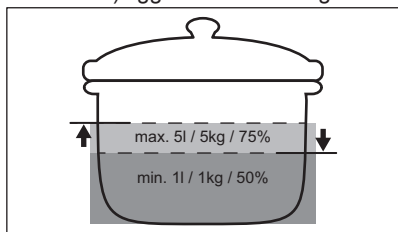
1. Anbring en gryde fyldt med mindst 1 l vand på kogezone.
2. Vælg FUNKTIONER > Kogning.
3. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt. Timeren starter med det samme.
4. For at stoppe funktionen manuelt skal du trykke på  i øverste venstre hjørne af displayet.

Når kogepunktet er nået, reducerer kogesektionen automatisk varmetrinnet. På dette tidspunkt kan du også justere den manuelt efter behov.

Råd og tips:

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

kartoflerne) ligger mellem 1-5 kg.



- Du får det bedste resultat ved at koge hele mellemstore kartofler med skræl. Sørg for ikke at pakke kartoflerne for tæt.
- Undgå at skabe eksterne vibrationer (f.eks. ved at bruge en blender eller placere en mobiltelefon ved siden af kogepladen), når funktionen kører.
- Afhængigt af typen af madvarer og kogegrej kan du justere varmetrinnet, når kogepunktet er nået.
- Tilsæt salt, når kogepunktet er nået.
- Brug et låg for at spare på energien.


6.16 FUNKTIONER: Smeltning

Du kan bruge denne funktion til at smelte fødevarer, f.eks. chokolade eller smør.

FORSIGTIG!

Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Stil kogegrej på kogezone.
2. Vælg FUNKTIONER > Smeltning.
3. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.
4. Tryk på OK.

For at stoppe funktionen manuelt skal du trykke på  i øverste venstre hjørne af displayet.

6.17 Retter



Denne funktion hjælper dig med at tilberede forskellige fødevarer ved hjælp af forudindstillede programmer, der er dedikeret til specifikke fødevarekategorier. Tilgængeligheden af programmer afhænger af kogezone.

FORSIGTIG!

Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Stil kogegrej på kogezone. Du kan bruge en enkelt kogezone eller forbinde to zoner ved hjælp af Bridge.
 2. Vælg Retter.
 3. Vælg fødevaretypen.
 4. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.
 5. Følg anvisningerne på displayet.
- Afhængigt af fødevaretypen og det valgte program kan du indstille og ændre detaljer, f.eks. grad af færdighed, varmeniveau til stegning osv.

Råd og tips:

- De oftest tilberedte retter føjes automatisk til listen over Foretrukne.
- Nogle retter har lange navne, som ikke kan vises fuldt ud på listen. Tryk på "... " for at se rettens fulde navn.
- Du kan manuelt føje programmer til listen over Favoritter .
- Du kan skjule visse programmer ved at trykke på . Gå til Indstillinger > Opsætning > Retter for at gendanne programmerne.

6.18 Hob²Hood

Det er en automatisk funktion, som forbinder kogesektionen med en passende emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres og justeres automatisk baseret på indstillingen og temperaturen på det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen eller selve emhætten.




Hvis du ændrer emhættens blæserhastighed, afbrydes standardforbindelsen til kogesektionen. Sluk, og tænd for begge produkter for at slå funktionen til igen.





I nogle emhætter kan funktionen være deaktiveret som standard. I sådanne tilfælde skal du først aktivere funktionen på emhætten og derefter på kogesektionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.




Indstilling af automatisk blæserfunktion


For at indstille emhætten til automatisk tilstand skal du vælge mellem følgende indstillede blæserhastigheder: Tilstand 2 - Tilstand 6. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Du kan indstille kogesektionen til kun at aktivere lyset ved at vælge Tilstand 1.

1. Tryk på .
2. Vælg Indstillinger > Hob²Hood.
3. Tænd for en kontakt for at aktivere emhætten.

Alle automatiske tilstande vises som en liste.

4. Vælg tilstanden.
5. Tryk på  eller  for at gemme valget og forlade det.

Tryk på  for at kontrollere den aktuelle blæserhastighed. Blæserens hastighedsniveau er synligt i øverste venstre hjørne af displayet. Tryk på  for at slukke for blæseren. Tryk på  for at tænde for blæseren.

Automatiske tilstande	Automatisk belysning	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
Blæserhastighed			
	Fra	-	-
Tilstand 1	Til	-	-
Tilstand 2 ³⁾	Til	1	1
Tilstand 3	Til	-	1
Tilstand 4	Til	1	1
Tilstand 5	Til	1	2
Tilstand 6	Til	2	3


1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og indstiller blæserhastigheden i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og indstiller blæserhastigheden i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Indstilling af manuel blæsertilstand

Du kan justere blæserens hastighed manuelt.




1. Tryk på .
 2. Tryk på Manuel.
- Der vises et betjeningspanel med den aktuelle blæserhastighed.
3. Tryk eller skub med fingeren for at indstille blæserhastigheden.

For at aktivere det maksimale blæserhastighedsniveau skal du trykke på Boost. Blæseren kører i tilstanden Boost i et vist tidsrum. Derefter skifter blæserhastigheden automatisk til 3. Tast 0 for at deaktivere Boost manuelt.


Emhættelys



Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. For at gøre det skal du indstille den automatiske tilstand til Tilstand 1 - Tilstand 6. Du kan også aktivere eller deaktivere lyset på emhætten manuelt.



Manuel tænding af lyset

1. Tryk på .
 2. Tryk for  at tænde lyset.
- Berør  igen for at slukke lyset.

6.19 Sprog

1. Tryk på  for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Sprog.
3. Vælg sprog fra listen.

For at gemme valget skal du trykke på  eller . Vælg derefter JA i pop-up vinduet.


Hvis du vælger det forkerte sprog, skal du trykke på  > . Der vises en liste. Vælg den første mulighed øverst til venstre og derefter den anden mulighed øverst til højre. Rul ned for at vælge det korrekte sprog på listen. Når pop-up vinduet vises, skal du vælge indstillingen til højre.

6.20 Panelsignaler / Lydstyrke

Du kan vælge hvilken type lyd, din kogesektion udsender, eller slå lydene helt

fra. Du kan vælge mellem klik (standard) eller bip.


Du kan også vælge lydstyrkeniveau.

1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Panelsignaler / Lydstyrke.
3. Vælg det rette tilvalg.
Indstillingen gemmes automatisk.

6.21 Lysstyrke

Du kan ændre displayets lysstyrke.

Der er 5 lysstyrkeniveauer, hvor 1 er det laveste, og 5 er det højeste.

1. Tryk på  for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Lysstyrke.
3. Vælg det rette niveau.
Indstillingen gemmes automatisk.

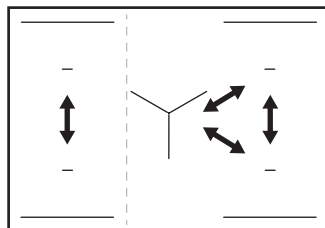
6.22 Effektstyring

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

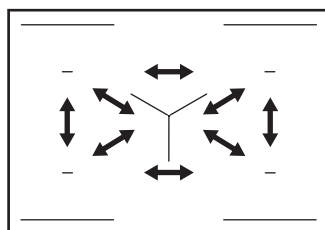
- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3680 W. Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt inden for én fase, reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- Varmetrinnet for den først valgte kogezone (eller en kogezone, der bruger FUNKTIONER eller Retter) prioriteres altid. Den resterende effekt vil blive fordelt mellem de andre kogezone i henhold til den valgte rækkefølge.
- Kontrolpanelets farve viser de tilgængelige varmetrin:

- rød - det aktuelle varmetrin,
 - hvid - det maksimalt tilgængelige varmetrin,
 - lysegrå - det utilgængelige varmetrin (Effektstyring er i gang).
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezone.

Se illustrationen for mulige kombinationer, hvor effekten kan fordeles mellem kogezonerne.



Hvis kogesektionens samlede effekt er begrænset (1500 W - 6000 W), fordeler funktionen den tilgængelige effekt mellem alle kogezone. Se kapitlet "Før ibrugtagning" > "FlexPower".



7. RÅD OG TIP

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



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

Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegrej.

- For at forhindre overophedning og forbedre zonerens ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.
- Brug kun pander med flad bund til Stegning på pande funktionen.
- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets eller sidelistsens 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, kogezonen 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".

7.2 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; kogegrejet registreres, når du har sat den på kogepladen.
- hvislen, summen: blæseren kører.

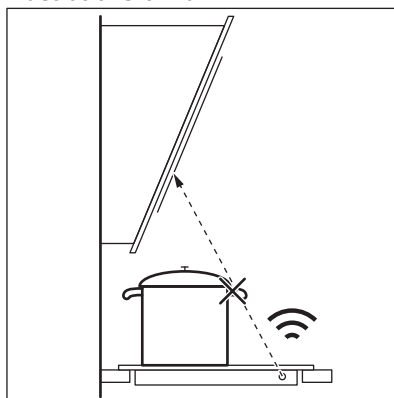
Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

7.3 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.






Hold vinduet på den infrarøde Hob²Hood-signalkommunikator ren.



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 .

8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogerej 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.

- Til metalsidens liste må der kun bruges et opvaskemiddel med varmt vand. Brug en klud til at rengøre og aftørre listen med.



ADVARSEL!

Brug ikke et mildt slibende rengøringsmiddel, midler til polering, skraber eller det hårde lag på en svamp til at rengøre sidelisten med.

- Der kan samle sig snavs og små madpartikler i mellemrummet mellem glasoverfladen og sidelisten. Brug en træandstik til at rense mellemrummet mellem glasoverfladen og sidelisten.



ADVARSEL!

Brug ikke skarpe metalredskaber til at rengøre mellemrummet, da det kan udvide mellemrummet og beskadige sidelisten eller glasoverfladen.

8.2 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.





9. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er korrekt tilsluttet til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en autoriseret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstillede ikke varmetrinet i 60 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er tændt.	Se "Daglig brug".
Displayet reagerer ikke på berøring.	En del af displayet er dækket, eller gryderne er placeret for tæt på displayet. Der er væske eller en genstand på displayet.	Fjern genstandene. Flyt gryderne fra displayet. Rengør displayet, vent til apparatet er koldt. Kobl kogesektionen fra strømforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 1 minut.
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  .	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kontrollampe for restvarme lyser ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren under kogesektionen er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Du kan ikke aktivere det højeste varmetrin.	En anden zone er allerede indstillet til det højeste varmetrin.	Reducer først varmetrinet for den anden zone.
	Indikatoren FlexPower niveauet er for lavt.	Skift den maksimale effekt i Menu. Se "Før første brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Hob [®] Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Hob ² Hood displayet er ikke synligt.	Hob ² Hood er slået fra i indstillingerne.	Gå til indstillinger/Hob ² Hood og aktiver funktionen.
Hob ² Hood fungerer, men det er kun lyset, der er tændt.	Du aktiverede Tilstand 1.	Skift tilstand til Tilstand 1 - Tilstand 6 eller vent, indtil den automatiske tilstand starter.
Hob ² Hood Tilstandene 1 - 6 er i drift, men lyset er slukket.	Der kan være et problem med pæren.	Kontakt et autoriseret servicecenter.
Der er ingen lyd, når der røres ved betjeningspanelets sensorfelter.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
Forkert sprog blev indstillet.	Du ændrede sproget ved en fejl.	Følg instruktionerne i "Daglig brug"; "Sprog" for at ændre det forkerte sprog.
En kogezone slukkes.	Automatisk slukning deaktiverer kogezone.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen. Se "Daglig brug".
 og en besked lyser.	Lås er tændt.	Se "Daglig brug".
E - U - O vises.	Børnesikring er aktiveret.	Se "Daglig brug".
Varmetrisbjælken blinker.	Der står ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
 tændes.	Den elektriske forbindelse er defekt.	Tag kogesektionen ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen. Se "Installation".
 tændes.	Zonetempersensoren registrerer en for høj eller for lav temperatur.	Lad kogezone køle af, eller hæv den omgivende temperatur over 15°C. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
 tændes.	Køleblæseren er blokeret.	Sørg for, at der ikke er noget, der blokerer for blæseren. Hvis blæseren ikke er blokeret af noget, og problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Kogegrejet varmer op i mere end 5 min.	Bunden af kogegrejet er ikke induktionskompatibel.	Brug kogegrej med en egnet bund (flad, magnetisk). Se "Råd og tips".
	Indikatoren FlexPower reducerer den maksimale effekt.	Se "Daglig brug", Effektstyring.
Kogning starter ikke.	Restvarme er stadig aktiv på denne zone.	Vent, indtil zonen er kølet af, eller brug en anden kold zone

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogning stopper ikke.	Der er muligvis ikke nok vand i gryden (vibrationer kan ikke registreres), eller vandet er allerede for varmt.	Brug mindst 1 l koldt vand pr. gryde.
Kogning stopper pludseligt.	Kogegrejet er ikke kompatibelt med funktionen. Funktionen kan ikke registrere vibrationer fra det kogende vand. Kogegrejet kan være for lille til kogezonen.	Brug ikke non-stick kogegrej med denne funktion. Kog mere vand eller skift til en kold zone. Tilsæt ikke salt, før vandet når kogepunktet. Sørg for, at kogegrejets diameter passer til kogezonens størrelse. Sæt kogegrejet i midten af kogezonen.
Det tager lang tid at varme op med Stegning på pande.	Kogegrejet er for lille, for tungt eller bunden er ujævn.	Se "Råd og tips".

9.2 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.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Model NIG85M30AB
Type 62 D5A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.35 kW



10.2 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	Boost [W]	Boost maksimal varighed [min]	Kogegrejets diameter [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Midt bagpå	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 210

Effekten af kogezone 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.

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktoplysninger

Identifikation af model	NIG85M30AB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	5	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	21.0 cm
	Midt bagpå	21.0 cm
	Forreste højre	21.0 cm
	Bageste højre	21.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	180.8 Wh/kg
	Bageste venstre	175.4 Wh/kg
	Midt bagpå	184.4 Wh/kg
	Forreste højre	189.4 Wh/kg
	Bageste højre	184.4 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


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


11.2 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 kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

12. 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.....	129
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	132
3. INSTALLATIE.....	134
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	136
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	138
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	140
7. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	148
8. ONDERHOUD EN REINIGING.....	150
9. PROBLEEMOPLOSSING.....	151
10. TECHNISCHE GEGEVENS.....	153
11. ENERGIEZUINIGHEID.....	154
12. MILIEUBESCHERMING.....	155

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

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

1.2 Algemene veiligheid

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

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- **OPGELET:** Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven (zelfs bij de automatische kookfuncties). Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat 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, verwijdt 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.
- Als de E3-code op het scherm verschijnt, koppelt u de kookplaat onmiddellijk los en controleert u of de elektrische aansluiting en de netspanning correct zijn.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als 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/glaskeramiëk 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 verbindingenkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

LET OP!

Aansluitingen via contactpluggen zijn verboden.

LET OP!

Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

LET OP!

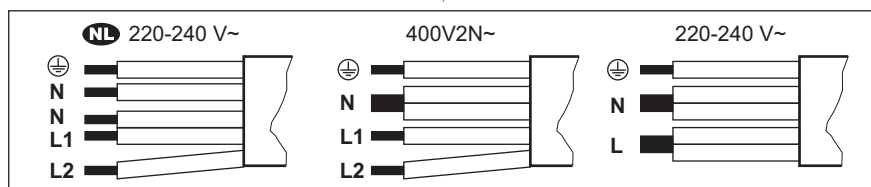
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

Eenfasige aansluiting

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

Tweefasige aansluiting

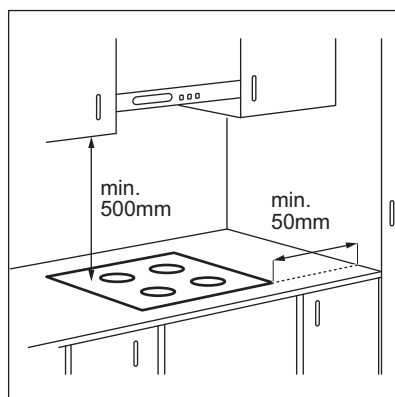
1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



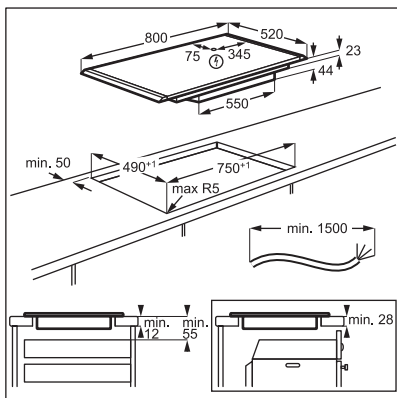
NL 220 - 240 V~	Tweefasige aansluiting: 400 V2N~		Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² of 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² of 3x4 mm²	
Groen - geel	Groen - geel	Groen - geel	Groen - geel	
N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	
L1 Zwart	L1 Zwart	L1 Zwart	L Zwart en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

3.4 Montage

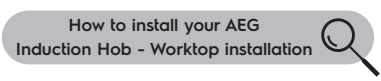
Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.



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.

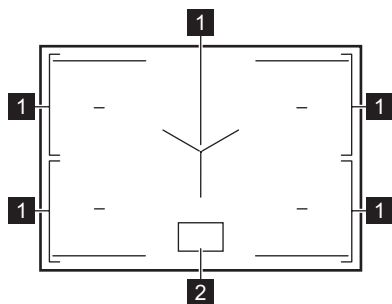


Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.




4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling van het kookoppervlak

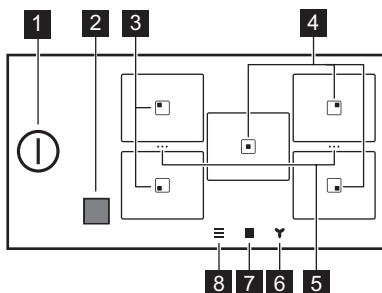


- 1 Inductie kookzone
- 2 Bedieningspaneel

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

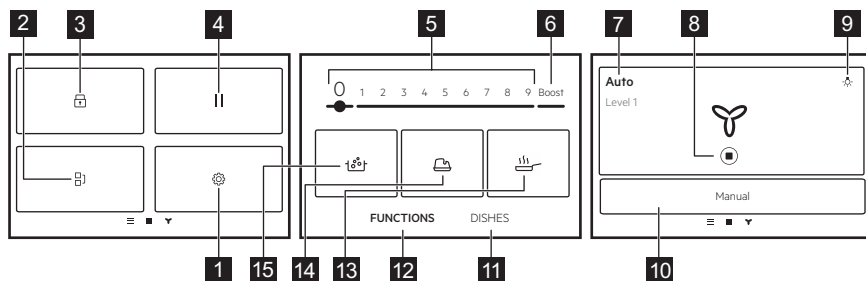
4.2 Indeling Bedieningspaneel










Hoofdweergave





Symbol	Beschrijving
1	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	Het venster van de Hob ² Hood infraroodsignaalcommunicator. Niet afdekken.
3	Zone met Panfrituren en Bezig met koken functies.
4	Zone met Bezig met koken functie.
5	Een snelkoppeling voor Bridge. Om twee kookzones aan de zijkant samen te voegen om één kookzone te creëren of om de samengevoegde zones te splitsen.
6	De afzuigkapfuncties instellen.
7	Om het zoneoverzicht te openen.
8	Om de Menu te openen.

Uitgevouwen weergave



Symbol	Omschrijving
1 	Instellingen. Om de instellingen van de kookplaat te openen.
2 	Bridge. Twee kookzones aan een kant met elkaar verbinden, zodat deze als één zone werken.
3 	Slot. Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
4 	Pauze. Alle kookzones die in werking zijn op de laagste kookstand instellen.
5 1 - 9	Het instellen van de kookstand.
6 Boost	De maximale kookstand inschakelen.
7 Handmatig / Auto	De actuele instelling van de afzuigkapventilator weergeven.
8 	Om de afzuigkap te stoppen/opnieuw te starten.
9 	De afzuigkapverlichting in en uitschakelen.
10 Handmatig / Auto	Overschakelen naar de handmatige of automatische modus van de afzuigkap.
11 Gerechten	Vooraf ingestelde automatische programma's selecteren voor verschillende soorten voedsel.
12 FUNCTIES	Om automatische programma's te selecteren voor verschillende kookmethoden.
13 	Panfrituren. Voor het bakken met automatisch geregelde warmteniveaus, speciaal voor verschillende soorten voedsel.
14 	Bezig met smelten. Om verschillende producten te smelten, bijv. chocolade of boter.
15 	Bezig met koken. Om de temperatuur van het water automatisch aan te passen, zodat het niet kookt zodra het kookpunt is bereikt.

Navigatie weergeven

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

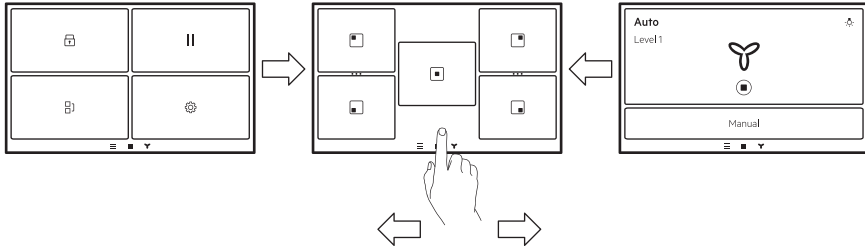
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Navigeren door het display



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

5.2 Eerste aansluiting op het elektriciteitsnet

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

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

5.3 Gebruik van het display

- Alleen de symbolen met achtergrondverlichting kunnen worden gebruikt.
- Om een bepaalde optie te activeren, tikt u op het desbetreffende symbool op het display.
- De geselecteerde functie wordt ingeschakeld als u uw vinger van het display verwijdert.
- Gebruik een snelle aanraking om door de beschikbare opties te bladeren of sleep uw vinger over het display. De snelheid van de aanraking bepaalt hoe snel het scherm beweegt.
- Het scrollen kan zelf stoppen of u kunt het direct stoppen als u het display aanraakt.
- U kunt de meeste van de op het display weergegeven parameters wijzigen wanneer u tikt op de relevante symbolen.
- Om de vereiste functie of tijd te selecteren, kunt u door de lijst bladeren en/of de gewenste optie aanraken.
- Als de kookplaat actief is en een aantal symbolen verdwijnen van het display, raak

het display dan opnieuw aan. Alle symbolen gaan weer aan.

- Voor bepaalde functies verschijnt bij het opstarten een pop-upvenster met aanvullende informatie.

5.4 FlexPower

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


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

⚠ LET OP!

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



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

1. Zorg ervoor dat alle kookzones zijn uitgeschakeld.
2. Tik op  op het display om de te openen Menu.
3. Selecteer Instellingen > Instelling > FlexPower en kies het juiste vermogensniveau.


4. Raak < of aan X. Volg de instructies op het display om uw selectie te bevestigen.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 In- of uitschakelen

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

6.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld;
- je de kookstand niet instelt nadat je de kookplaat hebt ingeschakeld;
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- u verkeerd kookgerei gebruikt of als er geen kookgerei op een bepaalde zone staat. De inductiekookzone wordt automatisch na 50 seconden uitgeschakeld.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd verschijnt er een bericht en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

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

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



Als u Panfrituren de kookplaat gebruikt, wordt deze na 1,5 uur uitgeschakeld. Voor Bezig met smelten wordt de kookplaat na 6 uur uitgeschakeld.

6.3 Pandetectie

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

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

6.4 De kookzones gebruiken

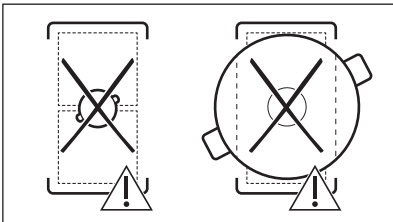
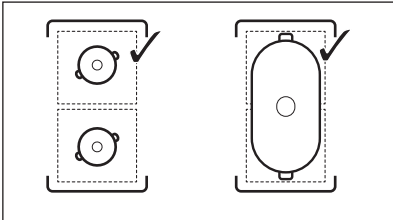
Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.



Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Hints en tips'. Controleer de grootte van het kookgerei in "Technische gegevens".

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

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

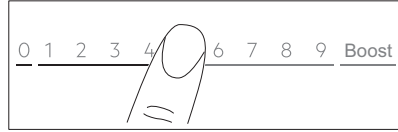


Wanneer andere zones actief zijn, is de kookstand voor de zone die u wilt gebruiken mogelijk beperkt. Zie "Stroommanagement".

6.5 Warmte-instelling

- Schakel de kookplaat in.
 - Plaats de pan op de geselecteerde kookzone en raak het betreffende zonesymbool aan.
 - Tik erop of schuif met uw vinger om de gewenste kookstand in te stellen.
- De pictogrammen voor het vermogensniveau 1-9 worden groter en de onderstaande balk

wordt rood om de actuele vermogensinstelling aan te geven. Wanneer het vermogensniveau is geselecteerd, verandert het scherm in de uitgevouwen schermweergave.



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

6.6 Boost

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

- De kookzone selecteren.
- Raak Boost aan om de functie te activeren.

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






Boost werkt niet wanneer de Bridge-functie actief is of wanneer het vermogen binnen één fase onvoldoende is (zie "Stroommanagement").



Raadpleeg voor maximale tijdsduur "Technische gegevens".

6.7 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)


WAARSCHUWING!

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

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

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

 - 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 een koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.


6.8 Warmhoudmodus

Deze functie houdt voedsel warm met de lage temperatuurinstelling.

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

1. Raak  aan om de Warmhoudmodus in te schakelen.

De Warmhoudmodus werkt totdat deze is uitgeschakeld.

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

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


6.9 timer opties


ECO Timer

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

Om energie te besparen, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld voordat het ECO Timer geluid klinkt. Het verschil in bedrijfstijd is afhankelijk van het kookstandniveau en de duur van de bereiding.

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

1. Stel eerst de warmte-instelling voor de juiste kookzone in en daarna de functie.
 2. Raak het symbool van de zone aan.
 3. Tik op .
- Het timermenuvenster verschijnt op het display.
4. Vink het Stop de zone vakje aan om de functie te activeren.
 5. Stel de tijd in.
 6. Tik op OK om te bevestigen.

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

U kunt de ECO Timer instellingen tijdens het

koken wijzigen: raak  met de timerwaarde aan en raak vervolgens BEWERKEN aan.

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


Om de functie uit te schakelen, stelt u de


kookstand in op **0**. Of u tikt op  met de timerwaarde, tik dan op  en bevestig uw keuze als een pop-upvenster wordt weergegeven.

Timer

U kunt deze functie gebruiken als de kookzone is ingeschakeld.



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

1. Selecteer eender welke kookzone. De bijbehorende schuifregelaar verschijnt op het display.
2. Tik op .
- Het timermenuvenster verschijnt op het display.
3. Vink het Stop de zone vakje uit om de functie te activeren.
4. Stel de tijd in.
5. Tik op OK om te bevestigen.

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

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


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

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

6.10 / ... Bridge

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


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

1. Plaats het kookgerei op de kookzones.
2. Druk op  op het display om de Menu te openen en selecteer Bridge. U kunt ook de snelkoppeling *** in het zone-overzicht aanraken.



3. De warmte-instelling instellen.
Om de functie uit te schakelen, raakt u de snelkoppeling *** aan. De kookzones gaan weer onafhankelijk van elkaar werken.


6.11 || Pauze

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

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

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

1. Druk hierop  om het Menu te openen.
2. Raak  aan om de functie te activeren.



De kookstand wordt verlaagd naar  (Warmhoudmodus).

Voor het uitschakelen van de functie raakt u HERVATTEN aan.

De vorige warmte-instellingen worden hersteld.

6.12 Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Hiermee wordt voorkomen dat de warmte-instelling per ongeluk wordt veranderd.


1. De warmte-instelling instellen.
2. Tik hierop  om de Menu te openen.
3. Raak  aan om de functie te activeren. Om de functie uit te schakelen, ingedrukt en houdt u ONTGRENDELEN 4 seconden ingedrukt.



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

6.13 Child Lock

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

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

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

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

6.14 FUNCTIES: Panfrituren

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

LET OP!

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

1. Plaats een pan zonder olie/vet op een van de kookzones aan de linkerkant. U kunt een enkele kookzone gebruiken of beide zones verbinden met Bridge.
 2. Selecteer FUNCTIES > Panfrituren.
 3. Kies een bakniveau.
- Voorverwarmen begint.
4. Stel indien nodig een timerfunctie in. De timer start onmiddellijk. Zodra de pan de beoogde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt er een pop-upvenster. U kunt nu olie en voedsel in de pan doen. Om het raam te sluiten en te beginnen met bakken, raakt u OK aan. Om de functie handmatig te stoppen, drukt u op 0 op de bedieningsbalk.

Tips en advies:

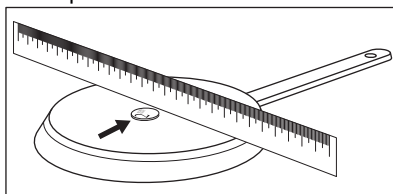
- Volg de instructies op het display voor wanneer u het voedsel omkeert of om het warmteniveau aan te passen.
- U kunt indien nodig het standaard warmteniveau wijzigen.
- Gebruik voor dikke stukken voedsel of rauwe aardappelen een deksel tijdens de eerste 10 minuten bakken.
- Het opwarmen van zware pannen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

- Gebruik geen dun geëmailleerd kookgerei. Het kan oververhit en beschadigd raken.

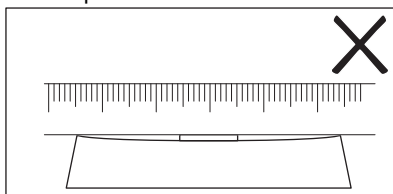
Juiste pannen voor de Panfrituren-functie

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

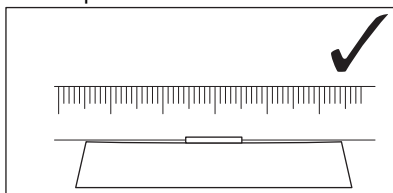
1. Zet uw pan ondersteboven.
2. Plaats een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer een muntstuk van 1, 2 of 5 eurocent (of een muntstuk met een vergelijkbare dikte, ongeveer 1,7 mm) tussen de liniaal en de bodem van de pan te plaatsen.



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



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



6.15 FUNCTIES Bezig met koken


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



De functie is beschikbaar op alle kookzones. Als er restwarmte (I/II/III) is op de kookzone die u wilt gebruiken, is de functie uitgeschakeld. Wacht tot de zone is afgekoeld om de functie te gebruiken. De functie werkt niet met kookgerei met anti-aanbaklaag.

⚠ LET OP!

Gebruik de functie niet met leeg kookgerei. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

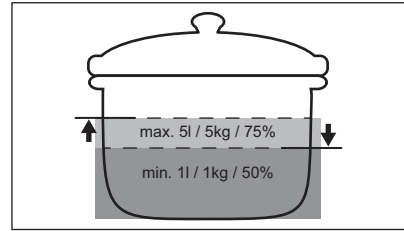
1. Plaats een pan gevuld met ten minste 1 l water op de kookzone.
2. Selecteer FUNCTIES > Bezig met koken.
3. Stel indien nodig een timerfunctie in. De timer start onmiddellijk.
4. Raak  in de linkerbovenhoek van het display aan om de functie handmatig te stoppen.

Zodra het kookpunt is bereikt, verlaagt de kookplaat automatisch het kookstandniveau. Op dit punt kunt u het ook handmatig aanpassen als dat nodig is.

Tips en advies:

- De functie is het meest geschikt voor het koken van water en het koken van aardappelen.
- De functie werkt mogelijk niet goed voor waterkokers en espressopotjes op de kachel.
- Vul tussen de helft en driekwart van de pan met koud kraanwater en laat 4 cm vanaf de rand van de pan leeg. Gebruik niet minder dan 1 of meer dan 5 liter water. Zorg ervoor dat het totale volume van het water (of het water en de

aardappelen) tussen 1-5 kg ligt.



- Voor het beste resultaat kookt u hele, ongeschilde, middelgrote aardappelen. Zorg ervoor dat u de aardappelen niet te strak verpakt.
- Vermijd externe trillingen (bijvoorbeeld door een blender te gebruiken of een mobiele telefoon naast de kookplaat te plaatsen) wanneer de functie actief is.
- Afhankelijk van het soort gerecht en kookgerei kunt u de kookstand aanpassen nadat het kookpunt is bereikt.
- Voeg zout toe zodra het kookpunt is bereikt.
- Gebruik een deksel om energie te besparen.


6.16 FUNCTIES: Bezig met smelten

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

⚠ LET OP!

Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

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

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

6.17 Gerechten



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

LET OP!

Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats het kookgerei op de kookzone. U kunt een enkele kookzone gebruiken of twee zones verbinden met Bridge.
 2. Selecteer Gerechten.
 3. Selecteer het voedseltype.
 4. Stel indien nodig een timerfunctie in.
 5. Volg de instructies op het display.
- Afhankelijk van het voedseltype en het geselecteerde programma kunt u details instellen en wijzigen, bijv. niveau van gereedheid, niveau van warmte om te bakken, enz.

Tips en advies:

- De vaakst bereide gerechten worden automatisch toegevoegd aan de lijst van Vaakst gekookt.
- Sommige schalen hebben lange namen die niet volledig in de lijst kunnen worden weergegeven. Om de volledige naam van een gerecht te bekijken, drukt u op "...".
- U kunt handmatig programma's toevoegen aan de lijst van Favorieten .
- U kunt bepaalde programma's verbergen door  aan te raken. Ga naar Instellingen > Instelling > Gerechten om de programma's te herstellen.

6.18 Hob²Hood

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

i


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

i



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




De automatische ventilatormodus instellen


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

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

Alle automatische modi verschijnen als een lijst.

4. Kies de modus.
5. Druk op  of  om de selectie op te slaan en te verlaten.

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

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

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


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

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

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

De handmatige ventilatormodus instellen

U kunt het ventilatorsnelheidsniveau handmatig aanpassen.

1. Tik op .

2. Tik op Handmatig.

Er verschijnt een regelbalk met de actuele ventilatorsnelheid.


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


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


Verlichting afzuigkap

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


De verlichting handmatig inschakelen



1. Tik op .



2. Raak  aan om de verlichting in te schakelen.

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

6.19 Taal

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


Raak  of  aan om de selectie op te slaan. Kies vervolgens JA in het pop-upvenster.

Als u de verkeerde taal hebt gekozen, raakt u  >  aan. Er verschijnt een lijst. Selecteer de eerste optie linksboven en vervolgens de tweede optie rechtsboven. Scrol omlaag om de juiste taal uit de lijst te kiezen. Wanneer het pop-upvenster verschijnt, kiest u de optie aan de rechterkant.

6.20 Toetstonen / Volume

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


U kunt ook het volumeniveau kiezen.

1. Tik op  op het display om de te openen Menu.
 2. Selecteer Instellingen > Instelling > Toetstonen / Volume.
 3. Kies de gewenste optie.
- De instelling wordt automatisch opgeslagen.

6.21 Helderheid

U kunt de helderheid van het display wijzigen.

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

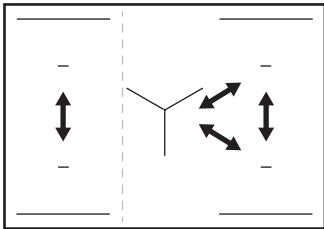
1. Tik hierop  om de Menu te openen.
 2. Selecteer Instellingen > Instelling > Helderheid.
 3. Kies het gewenste niveau.
- De instelling wordt automatisch opgeslagen.

6.22 Stroommanagement

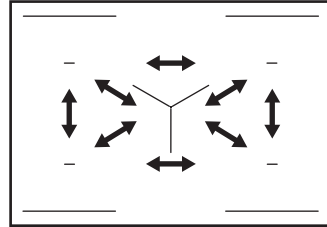
Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones (verbonden met dezelfde fase). De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

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

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



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



7. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen



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

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

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

7.2 Geluiden tijdens bedrijf

Als u het volgende kunt horen:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwichconstructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwichconstructie).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op, de pan wordt gedetecteerd nadat je hem op de kookplaat hebt gezet.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

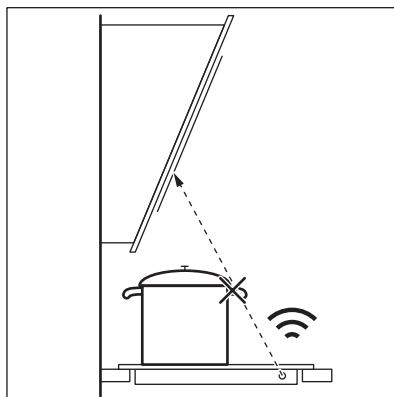
Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

7.3 Praktische tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

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

De kap hieronder is alleen bedoeld ter illustratie.





Houd het venster van de Hob²Hood infraroodsignaalcommunicator schoon.



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

Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie

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

8. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 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.

- Gebruik voor de metalen zijrand alleen een afwasmiddel met warm water. Gebruik een doek om de rand te reinigen en af te vegen.



WAARSCHUWING!

Gebruik geen mild schurende reinigingsmelk, polijstmiddelen, schrapers of de harde laag van een spons om de zijrand te reinigen.

- In de ruimte tussen het glasoppervlak en de zijrand kunnen vuil en kleine

voedseldeeltjes zich ophopen. Gebruik een houten tandenstoker om de opening tussen het glasoppervlak en de zijrand te reinigen.



WAARSCHUWING!

Gebruik geen scherpe metalen gereedschappen om de opening te reinigen, omdat deze de opening kunnen verbreden en de zijrand of het glazen oppervlak kunnen beschadigen.

8.2 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.





9. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzekert 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.
Het display reageert niet op de aanraking.	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Een gedeelte van het display is bedekt, of de pannen zijn te dicht bij het display geplaatst. Er is wat vloeistof of een object op het scherm.	Verwijder de voorwerpen. Plaats de pannen verder van het display. Reinig het scherm, wacht tot het apparaat is afgekoeld. Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 1 minuut weer in.
	Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld  geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor onder het kookplaatoppervlak beschadigd is.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
U kunt de hoogste warmte-instelling niet activeren.	Een andere zone is al ingesteld op de hoogste warmte-instelling.	Verminder eerst het vermogen van de andere zone.
	De functie FlexPower -niveau is te laag.	Wijzig het maximale vermogen in het Menu. Zie "Vóór het eerste gebruik".
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Hob²Hood werkt niet.	U hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
Hob²Hood scherm is niet zichtbaar.	Hob²Hood is uitgeschakeld in de instellingen.	Ga naar instellingen/Hob²Hood en activeer de functie.
Hob²Hood werkt, maar alleen het lampje brandt.	U hebt modus 1 geactiveerd.	Wijzig de modus naar modus 1 - modus 6 of wacht totdat de automatische modus wordt gestart.
Hob²Hood modi 1 - 6 werken, maar het lampje is uit.	Er is mogelijk een probleem met de gloeilamp.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
Verkeerde taal ingesteld.	U hebt de taal per ongeluk gewijzigd.	Volg de instructies in "Dagelijks gebruik", "Taal" om de onjuiste taal te wijzigen.
Een kookzone wordt uitgeschakeld.	Automatische uitschakeling schakelt de kookzone uit.	Schakel de kookplaat uit en weer aan. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 en er verschijnt een bericht.	Slot werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
E - U - O verschijnt.	Child Lock werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De balk voor het vermogensniveau knippert.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
 gaat aan.	De elektrische aansluiting is defect.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en controleer de aansluiting. Zie "Installatie".
 gaat aan.	De zonetemperatuursensor detecteert een te hoge of te lage temperatuur.	Laat de kookzone afkoelen of verhoog de omgevingstemperatuur tot boven 15 °C. Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst.
 gaat aan.	De koelventilator is geblokkeerd.	Zorg ervoor dat niets de ventilator blokkeert. Als de ventilator niet door iets wordt geblokkeerd en het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de erkende servicedienst.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Kookgerei warmt langer dan 5 minuten op.	De onderkant van het kookgerei is niet geschikt voor inductie.	Gebruik kookgerei met een geschikte bodem (plat, magnetisch). Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De functie FlexPower vermindert het maximale vermogen.	Zie "Dagelijks gebruik", Stroommanagement.
Bezig met koken start niet.	Restwarmte is nog steeds actief op deze zone.	Wacht tot de zone afkoelt of gebruik een andere koude zone
Bezig met koken stopt niet.	Er is mogelijk niet genoeg water in de pan (trillingen kunnen niet worden gedetecteerd) of het water is al te warm.	Gebruik minimaal 1 liter koud water per pan.
Bezig met koken stopt plotseling.	Het kookgerei is niet compatibel met de functie. De functie kan geen trillingen detecteren die door het koken water worden veroorzaakt. Het kookgerei is mogelijk te klein voor de kookzone.	Gebruik deze functie niet met anti-aanbak kookgerei. Kook meer water of schakel over naar een koude zone. Voeg geen zout toe voordat het water het kookpunt heeft bereikt. Zorg ervoor dat de diameter van het kookgerei past bij de grootte van de kookzone. Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone.
Het opwarmen met de Panfrituren-functie duurt lang.	Het kookgerei is te klein, te zwaar of de bodem is ongelijk.	Raadpleeg "Aanwijzingen en tips".

9.2 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.

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

Model NIG85M30AB
Type 62 D5A 01 AA
Inductie 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW



10.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Boost [W]	Boost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 210
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Middenachter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210

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.

11. ENERGIEZUINIGHEID

11.1 Productinformatie

Modelnummer	NIG85M30AB	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	5	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor Links achter Middenachter Rechtsvoor Rechtsachter	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor Links achter Middenachter Rechtsvoor Rechtsachter	180.8 Wh/kg 175.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


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

11.2 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.

12. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren.
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.....	156
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	158
3. INSTALLATION.....	160
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	162
5. BEFORE FIRST USE.....	164
6. DAILY USE.....	166
7. HINTS AND TIPS.....	173
8. CARE AND CLEANING.....	175
9. TROUBLESHOOTING.....	175
10. TECHNICAL DATA.....	178
11. ENERGY EFFICIENCY.....	178
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	179

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use 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.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it 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!

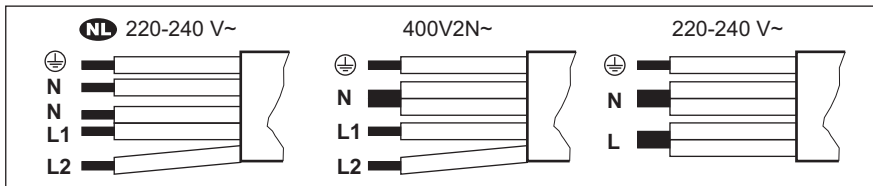
Do not connect the cable without cable end sleeve.

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

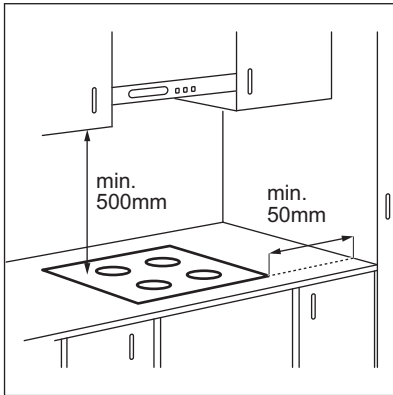
1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).



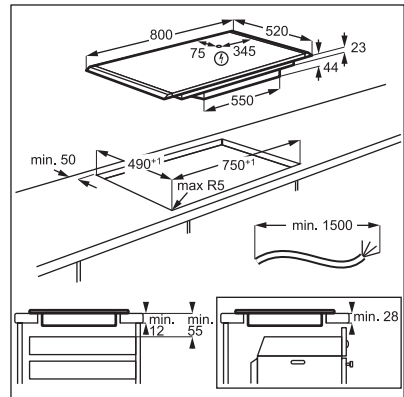
NL 220 - 240 V~		Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²	
	Green - yellow		Green - yellow		Green - yellow
N	Blue and blue	N	Blue and blue	N	Blue and blue
L1	Black	L1	Black	L	Black and brown
L2	Brown	L2	Brown		

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.



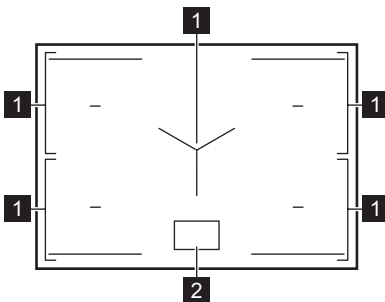
Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation 

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



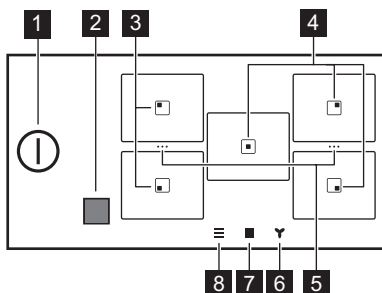
- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel











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

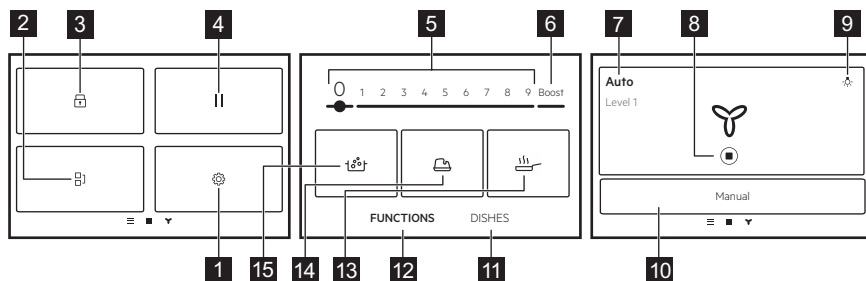
4.2 Control panel layout










Main view






Symbol	Description
1 	To activate and deactivate the hob.
2 	Window of the Hob ² Hood infrared signal communicator. Do not cover it.
3 	Zone with Pan-frying and Boiling functions.
4 	Zone with Boiling function.
5 	A shortcut for Bridge. To merge two side cooking zones to create one cooking area or to split the merged zones.
6 	To set the hood functions.
7 	To open the zone overview.
8 	To open the Menu.

Expanded view



Symbol	Description
1 	Settings. To open the settings of the hob.
2 	Bridge. To connect two side cooking zones so that they operate as one.
3 	Lock. To lock / unlock the control panel.
4 	Pause. To set all cooking zones that operate to the lowest heat setting.
5 1 - 9	To set a heat setting.
6 Boost	To activate the maximum heat setting.
7 Manual / Auto	To show the current setting of the hood fan.
8 	To stop / restart the hood.
9 	To turn the hood light on or off.
10 Manual / Auto	To switch to the manual or auto mode of the hood.
11 Dishes	To select preset automatic programs for different types of food.
12 FUNCTIONS	To select automatic programs for different methods of cooking.
13 	Pan-frying. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
14 	Melting. To melt different products, e.g. chocolate or butter.
15 	Boiling. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

Display navigation

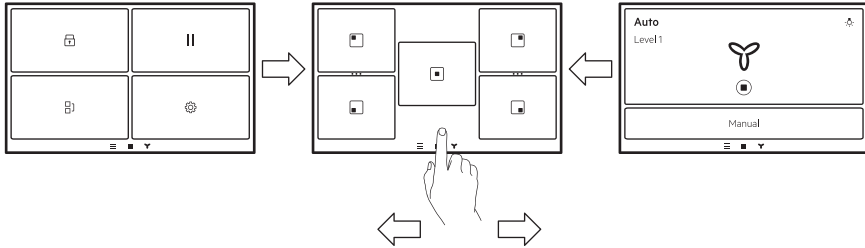
Symbol	Description
OK	To confirm the selection or setting.
X	To close the pop-up window.
	To collapse / expand the instructions on the display.
	To activate / deactivate the option.
	To go back / forward one level in the Menu.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Navigating the display



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

5.2 First connection to the mains

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

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

5.3 Using the display

- Only the backlit symbols can be used.
- To activate a given option, touch the relevant symbol on the display.
- The selected function is activated when you remove the finger from the display.
- To scroll the available options, use a quick gesture or drag your finger across the display. The speed of the gesture determines how fast the screen moves.
- The scrolling can stop by itself or you can stop it immediately if you touch the display.
- You can change most of the parameters shown on the display when you touch the relevant symbols.
- To select the required function or time you can scroll through the list and / or touch the option you want to choose.
- When the hob is activated and some of the symbols disappear from the display, touch it again. All the symbols come back on.
- For certain functions, when you start them, a pop-up window with additional information appears.

5.4 FlexPower

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




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

CAUTION!

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



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


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

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The induction cooking zone deactivates automatically after 50 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and the hob deactivates.

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

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour



When you use Pan-frying the hob deactivates after 1.5 hours. For Melting the hob deactivates after 6 hours.

6.3 Pot detection

This feature detects if pots were placed on the cooking zones and deactivates the cooking zones if the cookware is no longer detectable.

- If you put cookware on a cooking zone first and then activate the hob, a grey bar appears on the overview of the corresponding cooking zone.
- The bar will not appear if there is no cookware on the cooking zone or the cookware cannot be detected due to its incorrect placement or unsuitable material.
- If you remove the cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the corresponding cooking zone overview will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate. To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones before the indicated timeout.

6.4 Using the cooking zones

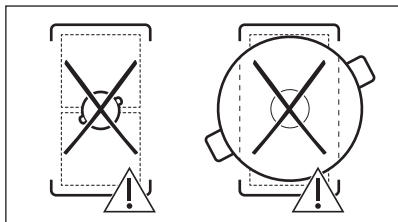
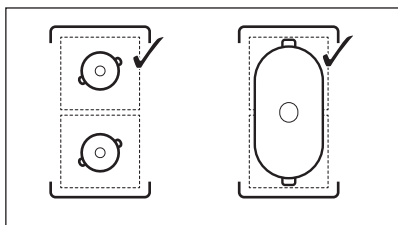
Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.



Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips". Check the size of the cookware in "Technical data".

To activate the cooking zone place the cookware in the centre of the cooking zone and touch the relevant zone symbol. The available programs appear on the display. Set the heat level or select one of the automatic functions. To get back to the main view touch **X** in the top right corner.

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

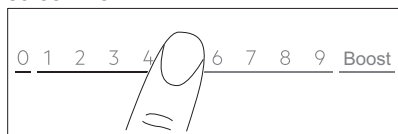


When other cooking zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power Management".

6.5 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone and touch the relevant zone symbol.
3. Touch or slide your finger to set the heat setting.

The power level icons 1-9 become bigger and the bar below turns red to indicate the current power setting. When the power level is selected the screen changes to the expanded screen view.



You can also change the heat setting on the zone overview screen. To go to the zone overview screen, touch the centre of the expanded screen view. To change the heat level touch — or + . To open the expanded screen view, touch the power level.

6.6 Boost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone

only for a limited time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

1. Select the cooking zone.
2. Touch Boost to activate the function. The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting to 0.



Boost does not work when Bridge function is active or when the power within one phase is insufficient (refer to "Power Management").



For maximum duration values, refer to "Technical data".

6.7 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!

As long as the indicator $\text{|||}/\text{||}/\text{|}$ is on, there is a risk of burns from residual heat.

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

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

||| - 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 a cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.


6.8 Keep Warm mode

This function keeps food warm with the low temperature setting.

Keep Warm mode is available only when the cooking zone is still warm after the finished cooking process (with a visible residual heat icon) and the cookware remains on the zone. The function does not work with a cold cooking zone.

1. Touch  to activate the Keep Warm mode.

The Keep Warm mode operates until turned off.

2. To stop the function touch  in the upper left corner of the display.

You can set a timer, if needed. Refer to "Timer options".

6.9 Timer options





ECO Timer

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

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

You can use this function when the cooking zone is activated. You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
 2. Touch the zone symbol.
 3. Touch .
- The timer menu window appears on the display.
4. Tick the Stop zone box to activate the function.
 5. Set the time.
 6. Touch OK to confirm.



You can also choose  to cancel your selection.

You can change the ECO Timer settings

during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.


To deactivate the function, set the heat


setting to **0**. Alternatively, touch  with the timer value, touch  and confirm your choice when a pop-up window appears.


Timer

You can use this function when the cooking zone is activated.



The function has no effect on any other function operating concurrently.

1. Select any cooking zone. The relevant slider appears on the display.
 2. Touch .
- The timer menu window appears on the display.
3. Untick the Stop zone box to activate the function.
 4. Set the time.
 5. Touch OK to confirm.

You can also choose  to cancel your selection.

You can change the Timer settings during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.


When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function touch  with the timer value, touch  and confirm your choice when a pop-up window appears.

6.10 / ... Bridge


This function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting. You can use it to cook with large cookware.

Cookware must cover the centres of both zones. If the cookware is located between the two centres, the function will not be activated.



1. Place the cookware on the cooking zones.
2. Touch  on the display to open the Menu and select Bridge. You can also touch the shortcut *** in the zone overview.
3. Set the heat setting.
To deactivate the function, touch the shortcut ***. The cooking zones resume operating independently.


6.11 Pause

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

When the function operates only  and RESUME buttons can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions. When the timer function ends, tap anywhere on the screen to stop the acoustic signal.

1. Touch  to open the Menu.
2. Touch  to activate the function.



The heat setting is lowered to  (Keep Warm mode).

To deactivate the function touch RESUME.

The previous heat settings will be restored.

6.12 Lock

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


1. Set the heat setting.
2. Touch  to open the Menu.
3. Touch  to activate the function.
To deactivate the function, press and hold UNLOCK for 4 seconds.



When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.13 Child Lock

This function prevents an accidental operation of the hob.

1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Child Lock.
3. Turn the switch on and touch the letters E-U-O in the alphabetical order to activate the function.

To deactivate the function turn the switch off.

It may take some time for the function to work after activation.

6.14 FUNCTIONS: Pan-frying

This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.

CAUTION!

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

1. Place a pan without oil / fat on one of the cooking zones on the left side. You can use a single cooking zone or connect both zones using Bridge.
2. Select FUNCTIONS > Pan-frying.
3. Choose a frying level.
Preheating starts.
4. Set a timer function, if needed.
The timer starts immediately.

Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. You can put oil and food inside the pan now. To close the window and start frying touch OK. To stop the function manually touch 0 on the control bar.

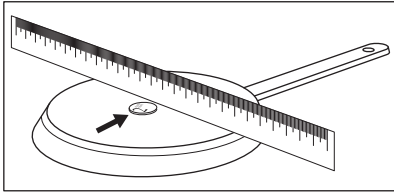
Hints and tips:

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

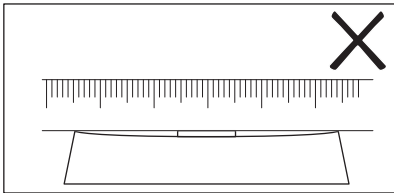
Correct pans for Pan-frying function

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

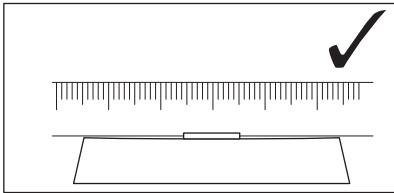
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



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



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



6.15 FUNCTIONS: Boiling


This function adjusts the heat setting level automatically so that water does not boil over once it reaches the boiling point.



The function is available on all cooking zones. If there is any residual heat (I/II/III) on the cooking zone you want to use, the function is disabled. Wait until the zone cools down to use the function. The function does not work with non-stick cookware.

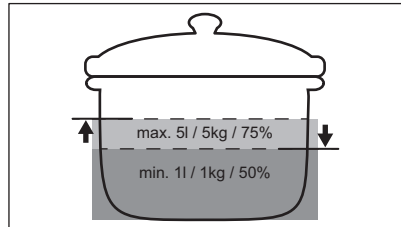
CAUTION!

Do not use the function with empty cookware. Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pot filled with at least 1 l of water on the cooking zone.
2. Select **FUNCTIONS > Boiling**.
3. Set a timer function, if needed. The timer starts immediately.
4. To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display. Once the boiling point has been reached, the hob automatically reduces the heat setting level. At this point you can also adjust it manually as needed.

Hints and tips:

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



- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes.

Make sure you do not pack potatoes too tightly.

- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the hob) when the function is running.
- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached.
- Use a lid to save energy.


6.16 FUNCTIONS: Melting

You can use this function to melt products, e.g. chocolate or butter.

CAUTION!

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

1. Place cookware on the cooking zone.
2. Select FUNCTIONS > Melting.
3. Set a timer function, if needed.
4. Touch OK.

To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

6.17 Dishes



This function helps you prepare different foods using preset programs dedicated to specific food categories. The availability of programs depends on the cooking zone.

CAUTION!

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

1. Place cookware on the cooking zone.
You can use a single cooking zone or connect two side zones using Bridge.
 2. Select Dishes.
 3. Select the food type.
 4. Set a timer function, if needed.
 5. Follow the instructions on the display.
- Depending on the food type and the selected program you can set and modify details, e.g. level of doneness, level of heat for frying, etc.

Hints and tips:

- The most often cooked dishes are automatically added to the list of Most Cooked.
- Some dishes have long names which cannot be fully displayed on the list. To view the full name of a dish, touch "...".
- You can manually add programs to the list of Favourites .
- You can hide certain programs by touching . To restore the programs, go to Settings > Setup > Dishes.

6.18 Hob²Hood

It is an automatic function which connects the hob to a suitable hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined and adjusted automatically based on the mode setting and the temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan manually from the hob or the hood itself.






If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob will be deactivated. To reactivate the function, turn both appliances off and on again.



In some hoods the function might be disabled by default. In such cases, activate the function first on the hood, then on the hob. For more information refer to the hood user manual.

Setting the automatic fan mode

To set the hood to an automatic mode, choose between the following set fan speeds: Mode 2 - Mode 6. The hood reacts whenever you operate the hob. You can set the hob to activate only the light by selecting Mode 1.

1. Touch .
2. Select Settings > Hob²Hood.
3. Turn a switch on to activate the hood.
All automatic modes appear as a list.
4. Choose the mode.
5. Touch  or  to save the selection and leave.

To check the current fan speed level, touch . The fan speed level is visible in the top left corner of the display. To turn off the fan, touch . To turn on the fan, touch .

Automatic modes	Automatic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
		Fan speed	
	Off	-	-
Mode 1	On	-	-
Mode 2 ³⁾	On	1	1
Mode 3	On	-	1
Mode 4	On	1	1
Mode 5	On	1	2
Mode 6	On	2	3

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

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

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

Setting the manual fan mode

You can adjust the fan speed level manually.

1. Touch .
2. Touch Manual.

A control bar appears with the current fan speed.

3. Touch or slide your finger to set the fan speed level.

To activate the maximum fan speed level touch Boost. The fan runs in Boost mode for a certain time. After that time the fan speed level automatically changes to 3. To deactivate Boost manually, press 0.

Hood light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so, set the automatic mode to Mode 1 - Mode 6. You can also manually activate or deactivate the light on the hood.

Activating the light manually

1. Touch .

2. Touch to turn on the light.

To turn off the light touch again.

6.19 Language

1. Touch to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language.
3. Choose the language from the list.

To save the selection touch or . Then choose YES in the pop-up window.

If you chose the wrong language, touch > . A list appears. Select the first option from the top on the left, then the second option from the top on the right. Scroll down to choose the correct language from the list. When the pop-up window appears, choose the option on the right.

6.20 Key Tones / Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.

You can also choose the volume level.

1. Touch on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key Tones / Volume.
3. Choose the appropriate option. The setting is saved automatically.

6.21 Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 5 brightness levels, 1 is the lowest and 5 is the highest.

1. Touch to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Brightness.
3. Choose the appropriate level. The setting is saved automatically.

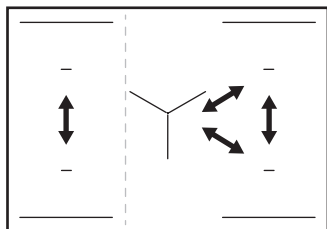
6.22 Power Management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob

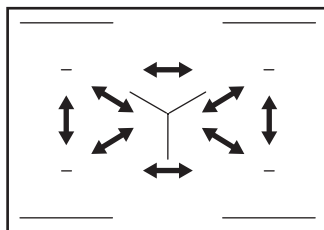
controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first (or a cooking zone using FUNCTIONS or Dishes) is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- The colour of the control bar shows the available heat setting options:
 - red - the current heat setting,
 - white - the maximum available heat setting,
 - light grey - the unavailable heat setting (Power Management operates).
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



If total power of the hob is limited (1500 W - 6000 W) the function distributes the available power between all cooking zones. Refer to chapter "Before first use" > "FlexPower".



7. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For Pan-frying function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass or the side trim 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".

7.2 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, cookware is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.

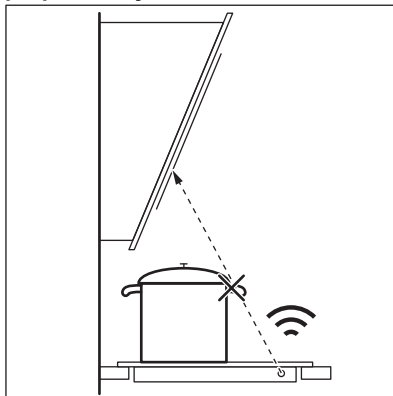
The noises are normal and do not indicate any malfunction.

7.3 Hints and tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

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

The hood pictured below is for illustration purpose only.




Keep the window of the Hob²Hood infrared signal communicator clean.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer

website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

8. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 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.

- For the metal side trim, use only a dishwashing detergent with warm water. Use a cloth to clean and wipe the trim.

WARNING!

Do not use the mildly abrasive cleaning milk, any polishing detergents, scrapers, or the hard layer of a sponge to clean the side trim.

- The gap between the glass surface and the side trim may gather dirt and small particles of food. Use a wooden toothpick to clean the gap between the glass surface and the side trim.

WARNING!

Do not use any sharp metal tools to clean the gap as they may widen the gap and damage the side trim or the glass surface.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.


9. TROUBLESHOOTING





WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.

Problem	Possible cause	Remedy
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
The display does not react to the touch.	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
	The FlexPower level is too low.	Change the maximum power in the Menu. Refer to "Before first use".
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Hob ² Hood screen is not visible.	Hob ² Hood is turned off in the settings.	Go to settings/Hob ² Hood and activate the function.
Hob ² Hood operates, but only the light is on.	You activated Mode 1.	Change the mode to Mode 1 - Mode 6 or wait until the automatic mode starts.
Hob ² Hood Modes 1 - 6 operate, but the light is off.	There might be a problem with the light bulb.	Contact an Authorised Service Centre.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language was set.	You changed the language by mistake.	Follow the instruction in "Daily use", "Language" to change the wrong language.

Problem	Possible cause	Remedy
A cooking zone deactivates.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".
 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
E - U - O appears.	Child Lock operates.	Refer to "Daily use".
The power level bar blinks.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
 comes on.	The electrical connection is faulty.	Disconnect the hob from the mains and check the connection. Refer to "Installation".
 comes on.	The zone temperature sensor detects a too high or too low temperature.	Let the cooking zone cool down or raise the ambient temperature above 15°C. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
 comes on.	The cooling fan is blocked.	Make sure that nothing is blocking the fan. If the fan is not blocked by anything and the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
Cookware heats up longer than 5 min.	The bottom of the cookware is not induction compatible.	Use cookware with a suitable bottom (flat, magnetic). Refer to "Hints and tips".
	The FlexPower reduces the maximum power.	Refer to "Daily use", Power Management.
Boiling function does not start.	Residual heat is still active on this zone.	Wait until the zone cools off or use another, cold zone.
Boiling function does not stop.	There might not be enough water in the pot (vibrations cannot be detected) or the water is already too warm.	Use a minimum of 1 l of cold water per pot.
Boiling function stops suddenly.	The cookware is incompatible with the function. The function cannot detect vibrations made by the boiling water. The cookware might be too small for the cooking zone.	Do not use non-stick cookware with this function. Boil more water or switch to a cold zone. Do not add salt before water reaches the boiling point. Make sure the diameter of the cookware fits the size of the cooking zone. Place the cookware in the centre of the cooking zone.
Heating up with Pan-frying function takes a long time.	Cookware is too small, too heavy or the bottom is uneven.	Refer to "Hints and tips".

9.2 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.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model NIG85M30AB
Typ 62 D5A 01 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW



10.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Boost [W]	Boost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

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.

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information

Model identification	NIG85M30AB
Type of hob	Built-In Hob
Number of cooking zones	5
Heating technology	Induction

Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Middle rear	21.0 cm
	Right front	21.0 cm
	Right rear	21.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	180.8 Wh/kg
	Left rear	175.4 Wh/kg
	Middle rear	184.4 Wh/kg
	Right front	189.4 Wh/kg
	Right rear	184.4 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		182.9 Wh/kg


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


11.2 Energy saving

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

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

12. 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.

Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.aeg.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	180
2. OHUTUSJUHISED.....	182
3. PAIGALDAMINE.....	184
4. TOOTE KIRJELDUS.....	186
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	188
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	190
7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	198
8. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	199
9. VEAOTSING.....	200
10. TEHNILISED ANDMED.....	202
11. ENERGIATÖHUSUS.....	203
12. JÄÄTMEKÄITLUS.....	204

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmehel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess (iseegi automaatsete toiduvalmistamise funktsioonide) peab olema järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.

- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamine/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.

- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:

- Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabli keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaabli tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumade seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.

- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage pliit kohe lahti ja kontrollige, kas elektriühendus ja võrgupinge on nõuetekohased.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuumale õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinnal ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad põhjustada iseseeslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/ klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidiid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

- Pliiit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud võrgukaabli asendamisel kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F, mis talub temperatuuri 90 °C või kõrgemat. Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristõige vastavalt allolevale tabelile. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

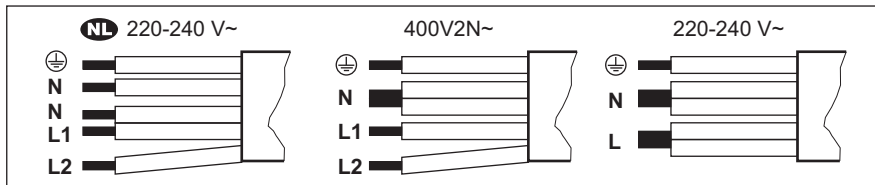
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.
5. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
6. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

Kahefaasiline ühendus

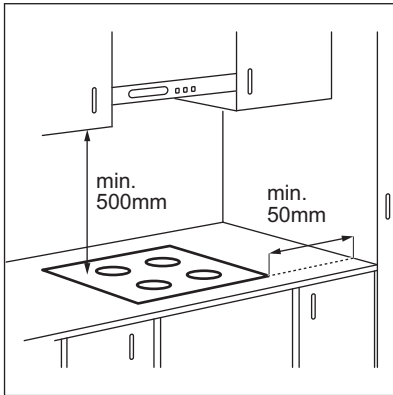
1. Eemaldage kaabliotsa muhv sinistelt juhtmetelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni sinistelt kaabliotselt.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



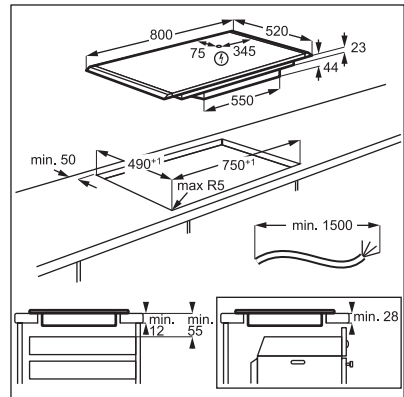
NL 220 - 240 V~		Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² või 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² või 3x4 mm ²	
	Roheline - kollane		Roheline - kollane		Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine
L1	Must	L1	Must	L	Must ja pruun
L2	Pruun	L2	Pruun		

3.4 Monteerimine

Kui paigaldate pliidi õhupuha alla, vaadake õhupuha paigaldusjuhistest, milline peab olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.



Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.



Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada AEG induktsioonpliiti – töölauda paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

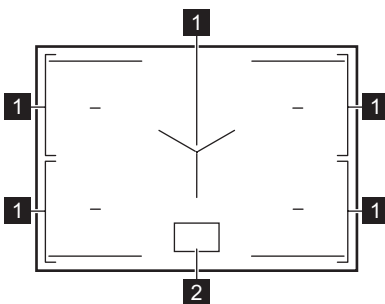
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



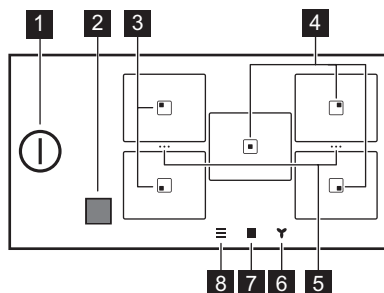
- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel



Täpsemat teavet keeduväljade suuruste kohta leiate jaotisest „Tehnilised andmed“.

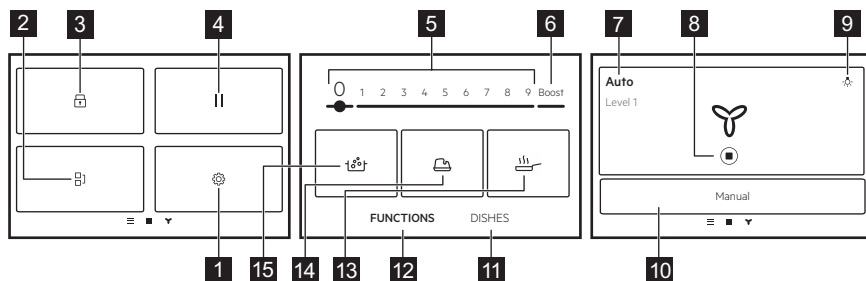
4.2 Juhtpaneeli paigutus










Põhivaade






Sümbol	Kirjeldus
1	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Hob ² Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke.
3	Väli Pannil praadimine ja Keetmine funktsioonidega.
4	Väli Keetmine funktsiooniga.
5 ...	Otsetee Sildühendus. Kahe külgmise keeduvälja liitmiseks ühe keeduvälja loomiseks või ühendatud väljade jagamiseks.
6	Õhupuhasti funktsioonide seadmiseks.
7	Keeduvälja ülevaate avamiseks.
8	Menüü avamiseks.

Laiendatud vaade



Sümbol	Kirjeldus
1 	Seaded. Pliidi sätete avamiseks.
2 	Sildühendus. Kahe külgmise keeduala ühendamiseks, et kasutada neid ühe alana.
3 	Lukk. Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
4 	Pause. Kõigi töötavate keedualade seadmiseks madalaimale soojusastmele.
5 1 - 9	Soojusastme määramiseks.
6 Boost	Maksimaalse kuumuse seade aktiveerimiseks.
7 Manuaalne / Auto	Õhupuhasti ventilaatori jooksva seade näitamiseks.
8 	Õhupuhasti käivitamiseks/taaskäivitamiseks.
9 	Õhupuhasti sisse- ja väljalülitamiseks.
10 Manuaalne / Auto	Õhupuhasti käsitsi režiimi või automaatrežiimi sisselülitamiseks.
11 Toidud	Erinevat tüüpi toiduainete jaoks eelseadistatud automaatprogrammide valimiseks.
12 FUNKTSIOONID	Automaatprogrammide valimiseks erinevate toiduvalmistamisviiside jaoks.
13 	Pannil praadimine. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega.
14 	Sulatus. Erinevate toiduainete (nt šokolaad, või) sulatamiseks.
15 	Keetmine. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi.

Ekraanil navigeerimine

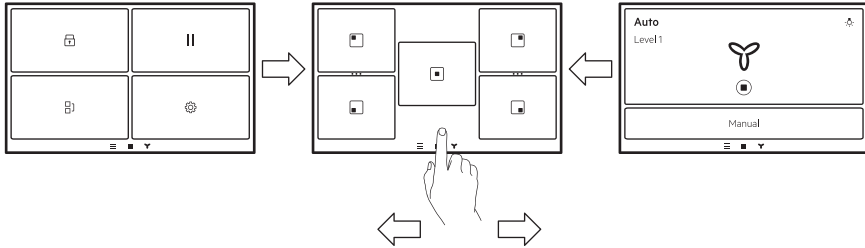
Sümbol	Kirjeldus
OK	Valiku või sätte kinnitamiseks.
X	Hüpikakna sulgemiseks.
	Ekraanil kuvatavate juhiste ahendamiseks / laiendamiseks.
	Valikute aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks.
	Menüüs Menüü ühe tasandi võrra tagasi/edasi liikumiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Ekraanil navigeerimine



Ekraanide vahel navigeerimiseks puudutage ekraani allosas olevaid sümboleid. Samuti võite nipsata vasakule, et hallata Hob²Hood seadeid või paremale, et jõuda Menüü.

5.2 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

Pliidi vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada Keel, Heledus ja Helitugevus.

Seadistusi saate muuta jaotises Menüü > Seaded > Seadistamine. Vt "Igapäevane kasutamine".

5.3 Ekraani kasutamine

- Kasutatakse ainult tagantvalgusega sümboleid.
- Antud valiku aktiveerimiseks puudutage ekraanil vastavat sümboolit.
- Valitud funktsioon lülitub sisse, kui eemaldate sõrme ekraanilt.
- Saadaolevates valikutes liikumiseks kasutage kiireid liigutusi või tõmmake sõrmega üle ekraani. Liigutuste kiirus sõltub sellest, kui kiiresti ekraaniobjektid liiguvad.
- Kerimine võib peatuda ise või saate selle ise kohe peatada, kui puudutate ekraani.
- Enamikku ekraanil kuvatavaid parameetreid saate muuta, kui vastavaid sümboleid puudutate.
- Sobiva funktsiooni või aja valimiseks võite liikuda läbi loendi ja/või puudutada soovitud valikut.
- Kui pliiit on sisse lülitatud ja mõned sümboolid ekraanilt kaovad, puudutage ekraanil uuesti mistahes kohta. Kõik sümboolid tulevad tagasi.

- Mõne funktsiooni käivitamisel ilmub ekraanile hüpikaken täiendava teabega.

5.4 FlexPower

FlexPower määratleb pliidi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piires.

Algselt töötab seade kõrgeimal võimalikul võimsustasemel. Kui paigaldusvõimsus sellist taset ei võimalda, saate te maksimaalset võimsust muuta.

⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsesele.



Kui võimsustase on madalam kui 2000 W, ei saa te automaatseid programme aktiveerida (Toidud või FUNKTSIOONID).


1. Veenduge, et kõik keeduväljad on välja lülitatud.
2. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
3. Valige Seaded > Seadistamine > FlexPower ja valige sobiv võimsustase .
4. Puudutage või Järgige oma valiku kinnitamiseks ekraanil kuvatavaid juhiseid.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
- pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet;
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- kasutate vale nõud või puudub sellel alal nõu hoopis. Induktsioonkeeduväljal lülitub automaatselt välja 50 sekundi pärast.
- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutma; Mõne aja möödudes ilmub teade ja pliit lülitub välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 - 2	6 tundi
3 - 5	5 tundi
6	4 tundi
7 - 9	1,5 tundi

i

Kui kasutate Pannil praadimine lülitub pliit 1,5 tunni pärast välja. Sulatus korral lülitub pliit välja 6 tunni pärast.

6.3 Kööginõu tuvastamine

See funktsioon tuvastab, kas keeduväljadele on asetatud kööginõud ja deaktiveerib keeduväljad, kui keedunõusid enam ei tuvastata.

- Kui asetate kööginõud esmalt keeduväljale ja seejärel aktiveerite pliidi, ilmub vastava keeduvälja ülevaatele hall riba.
- Riba ei ilmu, kui keeduväljal ei ole kööginõusid või kui kööginõusid ei ole võimalik tuvastada nende vale paigutuse või sobimatu materjali tõttu.
- Kui eemaldate kööginõud sisselülitatud keeduväljalt ja asetate need ajutiselt kõrvale, hakkavad vastava juhtriba kohal olevad näidikud vilkuma. Kui te ei aseta kööginõusid sisselülitatud keeduväljale tagasi 120 sekundi jooksul, lülitub keeduväljal automaatselt välja. Toiduvalmistamise jätkamiseks asetage kööginõud kindlasti näidatud ajavahemiku jooksul keeduväljale tagasi.

6.4 Keeduväljade kasutamine

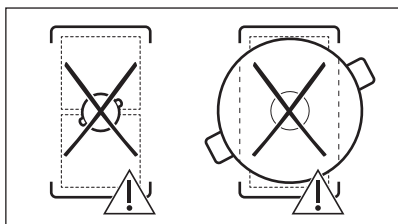
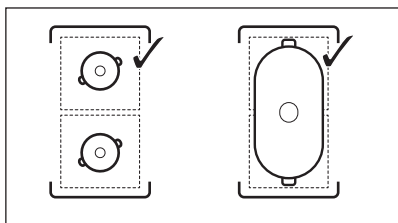
Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

i

Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivaid keedunõusid. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid". Kööginõu suurust kontrollige jaotises "Tehnilised andmed".

Keeduvälja aktiveerimiseks asetage kööginõu keeduvälja keskele ja puudutage vastavat välja sümbolit. Saadaolevad programmid ilmuvad ekraanile. Seadistage kuumutuse aste või valige üks automaatsetest funktsioonidest. Põhivaatesse naasmiseks puudutage **X** paremas ülanurgas.

Sildühendus funktsiooni abil saate toitu valmistada kahele keeduväljale korraga asetatud suurte kööginõudega.

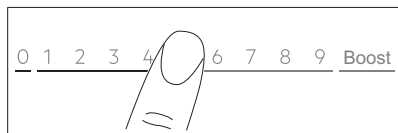


Kui teised keeduväljad on aktiveeritud, võib soovitud keeduvälja kuumuse tase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

6.5 Kuumusastme

1. Lülitage pliit sisse.
2. Asetage pott valitud keeduväljale ja puudutage vastava välja sümbolit.
3. Puudutage või libistage sõrme, et valida sobiv kuumusaste.

Võimsustaseme ikoonid 1-9 muutuvad suuremaks ja allolev riba muutub punaseks, mis näitab praegust võimsussätet. Kui võimsustase on valitud, muutub ekraan laiendatud ekraanivaateks.



Kuumustusseadet saate muuta ka välja ülevaatekraanil. Välja ülevaatekraanile minemiseks puudutage laiendatud ekraanivaate keskosa. Kuumustusasteme muutmiseks puudutage — või + . Laiendatud ekraanivaate avamiseks puudutage võimsustaset.

6.6 Boost

See funktsioon võimaldab induktsoonkeeduväljadel täiendavat võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsoonkeeduvälja jaoks aktiveerida ainult piiratud aja jooksul. Selle aja möödudes lülitub induktsoonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale kuumusastmele.

1. Valige keeduväli.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage Boost.

Funktsioon lülitub automaatselt välja. Funktsiooni käsitsi väljalülitamiseks valige väli ja muutke selle kuumusaste 0-ks.



Võimendusfunktsioon ei toimi, kui sillafunktsioon on aktiivne või kui ühe faasi võimsus on ebapiisav (vt "Toitehaldus").



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

6.7 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

! HOIATUS!

Niikaua kui indikaator $\text{|||} / \text{||} / \text{|}$ on sees, kaasneb põletusohv jääkkuumuse tõttu.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

||| - jätka valmistamist,

|| - soojashoidmine,

| - jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnematel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keedualale,


- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.


6.8 Soojashoidmise režiim

See funktsioon hoiab toidu soojana madala temperatuuri seadega.

Soojashoidmise režiim on saadaval ainult siis, kui keeduväli on pärast küpsetusprotsessi lõppu veel soe (nähtava jääksoojuse ikooniga) ja keedunõud jäävad keeduväljale. See funktsioon ei tööta külma keeduväljaga.

1. Soojashoidmise režiim aktiveerimiseks puudutage .

Soojashoidmise režiim töötab kuni väljalülitamiseni.

2. Funktsiooni peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülanurgas .

Vajadusel saate seadistada taimeri. Vaadake „Taimeri seadistamine“.

6.9 Taimeri seadistamine




ECO Timer

Kasutage seda funktsiooni selleks, et määrata, kui kaua keeduväli ühe toiduvalmistusseansi ajal töötab peab.

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja kütteseade välja enne ECO Timer helisignaali kostmist. Tööaja erinevus sõltub kuumuse seade tasemest ja toiduvalmistusperioodi pikkusest.

Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduväljad on aktiveeritud. Igale keeduväljale saab ka eraldi funktsiooni valida.

1. Kõigepealt valige sobiva keeduala kuumusaste ja seejärel valige funktsioon.
 2. Puudutage keeduala sümbolit.
 3. Vajutage .
- Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.
4. Funktsiooni aktiveerimiseks märkige Stop-tsoon ruut .
 5. Seadke kellaage.
 6. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada. ECO Timer sätteid saate toiduvalmistamise

ajal muuta: puudutage  taimeri väärtust, seejärel puudutage MUUDA.

Kui taimer aega saab otsa, kostub helisignaali ja ilmub hüpikaken. Signaali peatamiseks puudutage OK.


Funktsiooni välja lülitamiseks seadke kuumusastme väärtuseks **0**. Teise


võimalusena puudutage  taimeri väärtust, puudutage **X** ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

Timer


Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduväli on aktiveeritud.

Funktsioon ei mõjuta muid samaaegselt töötavaid funktsioone.

1. Valige mõni keeduala. Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.
 2. Vajutage .
- Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.
3. Funktsiooni aktiveerimiseks eemaldage ruudust Stop-tsoon tähistus .
 4. Seadke kellaage.
 5. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada. Timer sätteid saate toiduvalmistamise ajal muuta: puudutage  taimeri väärtust, seejärel puudutage MUUDA.


Kui taimer aega saab otsa, kostub helisignaali ja ilmub hüpikaken. Signaali peatamiseks puudutage OK.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  taimeri väärtust, puudutage **X** ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

6.10 / ... Sildühendus


See funktsioon ühendab kaks keeduala ja need töötavad ühe, sama kuumustaset kasutava alana. Saate seda kasutada suurte kööginõudega toiduvalmistamiseks.

Kööginõu peab katma mõlema välja keskpunkte. Kui kööginõu jääb kahe keeduvälja keskosade vahele, ei lülitu funktsioon sisse.



1. Asetage keedunõu keeduväljadele.
2. Puudutage ekraanil  Menüü avamiseks ja valige Sildühendus. Võite puudutada ka otseteed *** keeduvälja ülevaates.
3. Seadke kuumusaste.
Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage otseteed ***. Keeduväljad jätkavad toimimist teineteisest sõltumatult.


6.11 || Pause

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab saab kasutada ainult  ja TAASALUSTA nuppude Kõik muud juhtpaneeli sümbolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone. Kui taimeri funktsioon lõpeb, koputage akustilise signaali peatamiseks ekraani mistahes kohale.

1. Puudutage nuppu , et avada jaotis Menüü.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .



Kuumutusastet langetatakse kuni  (Soojashoidmise režiim).

Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage TAASALUSTA.

Eelmised kuumutusseedad taastatakse.

6.12 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme tahtmatu muutmise.

1. Seadke kuumusaste.
2. Menüü avamiseks puudutage .
3. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .


Funktsiooni väljalülitamiseks all vajutage ja hoidkemAVA 4 sekundit all.



Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

6.13 Child Lock

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

1. Menüü avamiseks puudutage .
2. Valige Seaded > Seadistamine > Child Lock.
3. Lülitage lüliti sisse ja puudutage funktsiooni aktiveerimiseks tähti E-U-O tähestikulises järjekorras.

Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Pärast aktiveerimist võib funktsiooni toimimine veidi aega võtta.

6.14 FUNKTSIOONID: Pannil praadimine

See funktsioon võimaldab teil määrata toidu praadimiseks sobiva kuumusastme. Pliit reguleerib temperatuuri eri tüüpi toiduainete järgi ja hoiab seda kogu toiduvalmistamise ajal. Kui kuumuse seadistustase on määratud, pole temperatuuri käsitsi reguleerimine vajalik.

ETTEVAATUST!

Kasutage ainult külma kööginõud.
Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage ilma õlita/rasvata pann ühele vasakpoolsele keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlemad tsoonid, kasutades Sildühendus.
2. Valige FUNKTSIOONID > Pannil praadimine.
3. Valige praadimistase.
Eelkuumutamine algab.
4. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon. Taimer alustab kohe pöördloendust.
Kui pann saavutab ettenähtud temperatuuri, kostub helisignaal ja kuvatakse hüpinkaken. Nüüd saate pannile panna õli ja toiduained. Akna sulgemiseks ja praadimise alustamiseks puudutage OK. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage juhtribal 0.

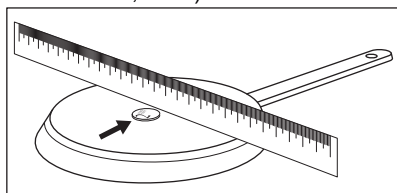
Vihjed ja näpunäited:

- Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid toidu ümberpööramise või kuumuse taseme reguleerimise kohta.
- Kuumuse vaikseadet saab vajadusel muuta.
- Paksude toiduainete või toorete kartulite jaoks kasutage praadimise esimese 10 minuti jooksul kaant.
- Raskete pannide kuumutamiseks võib kuluda kauem aega.
- Kasutage lamineeritud panne alati madalal kuumussastmel, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.
- Ärge kasutage õhukesi emailitud kööginõusid. Need võivad üle kuumeneda ja saada kahjustusi.

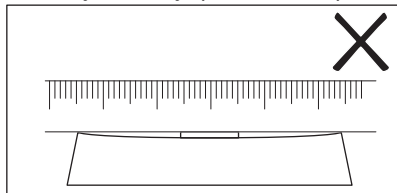
Sobivad pannid Pannil praadimine funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga panne. Kontrollimaks, kas pann on õige:

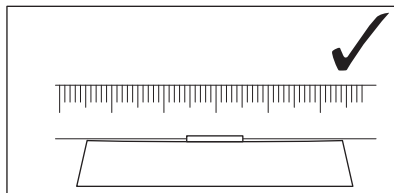
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlaud.
3. Proovige panna joonlauda ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurose münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



- a. Pann on vale, kui saate münti joonlauda ja panni vahele panna.



- b. Pann on õige, kui te ei saa münti joonlauda ja panni vahele panna.



6.15 FUNKTSIOONID: Keetmine


See funktsioon reguleerib automaatselt kuumuse seadistustaset nii et vesi ei kee pärast keemispunkti saavutamist enam edasi.



Funktsioon on saadaval kõigil keeduväljadel. Kui keeduväljal, mida te soovite kasutada, on eelmisest kasutusest veel jääkuumust (I/II/III), siis funktsioon ei käivitu. Funktsiooni kasutamiseks oodake, kuni väli jahtub. See funktsioon ei tööta mittenakkuva pealispinnaga kööginõudega.

ETTEVAATUST!

Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega. Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

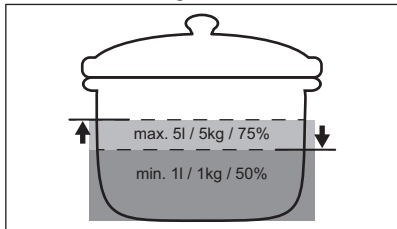
1. Asetage keedualale vähemalt 1 l veega täidetud pott.
2. Valige FUNKTSIOONID > Keetmine.
3. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon. Taimer alustab kohe pöördloendust.
4. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülانurgas .

Kui keemistemperatuur on saavutatud, vähendab pliit automaatselt kuumuse seadistustaset. Sel hetkel saate seda vajadusel ka käsitsi reguleerida.

Vihjed ja näpunäited:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja kartulite keetmiseks.
- Funktsioon ei pruugi nõuetekohaselt töötada veekeedukannudega ja kiirkeedupottidega.
- Täitke pool kuni kolmveerand potist külma kraaniveega, jättes 4 cm poti servast tühjaks. Ärge kasutage vähem kui 1 ega

rohkem kui 5 liitrit vett. Veenduge, et vee (või vee ja kartulite) kogukaal jääb vahemikku 1–5 kg.




- Parima tulemuse saamiseks keetke terveid, koorimata, keskmise suurusega kartuleid. Ärge pange kartuleid potti liiga tihedalt.
- Funktsiooni töötamise ajal vältige väliste vibratsioonide tekitamist (nt blenderi kasutamist või mobiiltelefoni asetamist seadme kõrvale).
- Sõltuvalt toidu ja kööginõude tüübist saate pärast keemistemperatuuri saavutamist reguleerida kuumuse seadistust.
- Lisa soola pärast keemistemperatuuri saavutamist.
- Kasutage kaant energia säästmiseks.

6.16 FUNKTSIOONID: Sulatus

Seda funktsiooni võite kasutada toiduainete sulatamiseks (nt šokolaad, või).

ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale.
 2. Valige FUNKTSIOONID > Sulatus.
 3. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
 4. Puudutage OK.
- Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülannurgas .

6.17 Toidud



See funktsioon aitab teil valmistada erinevaid toite, kasutades eelseadistatud programme, mis on ettenähtud kindlatele toidukategooriatele. Programmide saadavus oleneb keeduväljast.

ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlemad väljad, kasutades Sildühendus.
2. Valige Toidud.
3. Valige toiduaine tüüp.
4. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
5. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Olenevalt toiduaine tüübist ja valitud programmist saate määrata ja muuta detaile, nt. küpsusaste, praadimise kuumuse tase jne.

Vihjed ja näpunäited:

- Kõige sagedamini valmistatud toidud lisatakse automaatselt Enim valmistatud loendisse.
- Mõnedel roogadel on pikad nimed, mida ei saa ekraanil täielikult kuvada. Roa täisnime vaatamiseks puudutage "...".
- Programme saate Lemmikud  loendisse käsitsi lisada.
- Teatud programme saate peita, puudutades . Programmide taastamiseks minge Seaded > Seadistamine > Toidud.

6.18 Hob²Hood

See on automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi sobiva õhupuhastiga. Nii pliidiil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori pöörlemiskiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi sättele ja pliidiil oleva kõige kuumema keedunõu temperatuurile. Ventilatorit saate pliidiilt või õhupuhastilt juhtida ka käsitsi.



Kui muudate puhastilt ventilatori pöörlemiskiirust, lülitatakse vaikeühendus pliidiiga välja. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage mõlemad seadmed välja ja seejärel uuesti sisse.



Mõne õhupuhasti puhul võib funktsioon vaikimisi olla keelatud. Sellistel juhtudel aktiveerige funktsioon esmalt õhupuhastil, seejärel pliidiil. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Ventilaatori automaatrežiimi seadistamine

Õhupuhasti automaatrežiimile seadmiseks valige järgmiste ventilaatori pöörlemiskiiruste vahel: Režiim 2 - Režiim 6. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliiti. Valides 1 režiimi, saate pliiti seadistada ainult valgustit sisse lülitama.

1. Vajutage
2. Valige Seaded > Hob²Hood.
3. Õhupuhasti aktiveerimiseks lülitage lülitit sisse.

Kõik automaatrežiimid kuvatakse loendina.

4. Valige režiim.
5. Valiku salvestamiseks ja lahkumiseks puudutage või .

Praeguse ventilaatori pöörlemiskiiruse

taseme kontrollimiseks puudutage .

Ventilaatori pöörlemiskiiruse tase on näha ekraani vasakus ülanurgas. Ventilaatori

väljalülitamiseks puudutage .

Ventilaatori sisselülitamiseks puudutage .

Automaat- režiimid	Auto- maatne tuli	Keetmi- ne ¹⁾	Praadi- mine ²⁾
		Ventilaatori kiirus	
	Väljas	-	-
Režiim 1	Sees	-	-
Režiim 2 ³⁾	Sees	1	1
Režiim 3	Sees	-	1
Režiim 4	Sees	1	1
Režiim 5	Sees	1	2

Automaat- režiimid	Auto- maatne tuli	Keetmi- ne ¹⁾	Praadi- mine ²⁾
Ventilaatori kiirus			
Režiim 6	Sees	2	3

1) Pliit tuvastab keemisprotsessi ja seadistab ventilaatori pöörlemiskiiruse vastavalt automaatrežiimile.

2) Pliit tuvastab praadimisprotsessi ja seadistab ventilaatori pöörlemiskiiruse vastavalt automaatrežiimile.

3) See režiim aktiveerib ventilaatori ja valgustuse ega sõltu temperatuurist.

Ventilaatori käsitsi töörežiimi seadmine

Ventilaatori pöörlemiskiirust saab reguleerida ka käsitsi.

1. Vajutage .
2. Vajutage Manuaalne.

Juhtriba kuvatakse koos ventilaatori praeguse pöörlemiskiirusega.

3. Ventilaatori kiiruse määramiseks puudutage või libistage sõrme.

Ventilaatori maksimaalse pöörlemiskiiruse

taseme aktiveerimiseks puudutage Boost.

Ventilaator töötab teatud aja Boost režiimis.

Pärast seda seatakse ventilaatori pöörlemiskiiruseks automaatselt 3.

Boost käsitsi väljalülitamiseks vajutage 0.

Õhupuhasti valgusti

Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see

aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui

pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim tasemele 1. režiim - 6. režiim.

Samuti saate õhupuhasti valgustit käsitsi sisse või välja lülitada.

Valgusti käsitsi sisse lülitamine

1. Vajutage .
 2. Valgusti sisselülitamiseks puudutage .
- Puudutage uuesti , et seade välja lülitada.

6.19 Keel

1. Menüü avamiseks puudutage .
2. Valige Seaded > Seadistamine > Keel.
3. Valige loendist sobiv keel.

Valiku salvestamiseks puudutage X või <. Seejärel valige hüppikaknas JAH.

Kui valite vale keele, puudutage ≡ > ⚙️. Ilmub loend. Valige vasakpoolsest ülaosast esimene valik, seejärel paremalt ülalt teine valik. Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Kui ilmub hüppikaken, valige paremal olev valik.

6.20 Nuputoonid / Helitugevus

Pliidi helisignaali tüüpi võite muuta või need täielikult välja lülitada. Valida saate klõpsu (vaikimisi) või piiksi.

Saate valida ka helitugevuse taseme.

1. ≡ avamiseks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
 2. Valige Seaded > Seadistamine > Nuputoonid / Helitugevus.
 3. Valige sobiv valik.
- Säte salvestatakse automaatselt.

6.21 Heledus

Saate muuta ekraani heledust.

Valida saate 5 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 5 kõrgeim.

1. Menüü avamiseks puudutage ≡.
 2. Valige Seaded > Seadistamine > Heledus.
 3. Valige sobiv tase.
- Säte salvestatakse automaatselt.

6.22 Toitehaldus

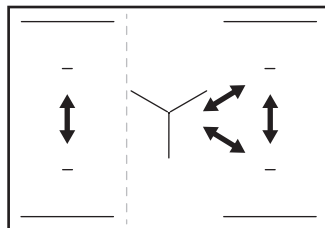
Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel (mis on ühendatud sama faasiga). Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Esmalt valitud keeduvälja (või FUNKTSIOONID või Toidud kasutava

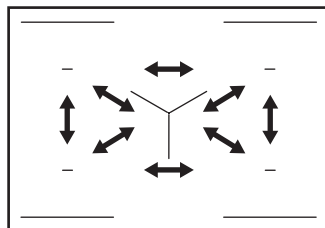
keeduvälja) kuumuse seadistus on alati esikohal. Ülejäänud võimsus jagatakse teiste keeduväljade vahel vastavalt valiku järjestusele.

- Juhtriba värv näitab saadaolevaid kuumuse seadistuse valikuid:
 - red - näitavad praegust kuumuse seadet,
 - valge - maksimaalne saadaolev kuumuse seade,
 - helehall – kuumuse seade pole saadaval (Toitehaldus töötab).
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

Vt illustatsiooni võimalikest kombinatsioonidest, mille korral saab võimust jagada erinevate keedualade vahel.



Kui pliidi koguvõimsus on piiratud (1500 W – 6000 W), jaotab funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keeduväljade vahel. Vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist" > "FlexPower".



7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- Pannil praadimine funktsiooniks kasutage ainult lameda põhjaga panne.
- Enne kööginõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu või külgserva vastu, kuna see võib klaasi pinda purustada või kahjustada.

Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad

jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

7.2 Müra töötamise ajal

Kui kuulete:

- pragunemise heli: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilistav heli: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.
- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused, kööginõu tuvastatakse pärast selle paigutamist pliidile.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.

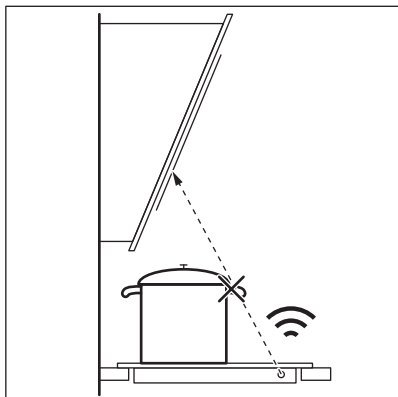
Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

7.3 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

Pilt pliidikubust on illustratiivne.




Hoidke Hob²Hood infrapunasi signaali kommunikaatori aken puhtana.



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob²Hood on sisse lülitatud.

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiata meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga AEG õhupuhastitel peab olema sümbol .

8. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärasid puhastusprotseduuri.



HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

- Metallist külgservade puhastamiseks kasutage ainult sooja veega nõudepesuvahendit. Kasutage külgservade puhastamiseks ja pühkimiseks lappi.



HOIATUS!

Ärge kasutage külgservade puhastamiseks keskmise tugevusega abrasiivset puhastusvahendit, poleerimisvahendeid, kaabitsaid ega kõva kihiga käsna.

- Klaaspinna ja külgserva vahele jäävasse vahesse võib koguneda mustust ja väikseid toiduosakesi. Kasutage klaaspinna ja külgserva vahe puhastamiseks puidust hambaorki.



HOIATUS!

Ärge kasutage vahe puhastamiseks teravaid metalltööriistu, kuna need võivad vahet laiendada ja kahjustada külgserva või klaaspinda.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.


- **Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.





9. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühenduskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumustet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumustaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Pause on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ekraan ei reageeri puudutusele.	Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese.	Eemaldage objektid. Viige potid ekraanist eemale. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast.
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on pliidi pinna all olev sensor kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	Kuvatakse FlexPower tase on liiga madal.	Muutke maksimaalset võimsust Menüü. Vt jaotist "Enne esmakordset kasutamist".
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Hob ² Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Hob ² Hood ekraan ei ole nähtav.	Hob ² Hood on seadetes välja lülitatud.	Minge seadete menüüsse Hob ² Hood ja aktiveerige funktsioon.
Hob ² Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud 1. režiimi.	Valige režiimiks 1. režiim - 6. režiim või oodake, kuni käivitub automaatne režiim.
Hob ² Hood Režiimi 1 - 6 töötavad, kuid sisevalgustus ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirnis.	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Valitud on vale keel.	Keelt on kogemata muudetud.	Vale keele muutmiseks järgige jaotistes "Igapäevane kasutamine", "Keel" toodud juhiseid.
Keeduala lülitub välja.	Automaatne väljalülitus lülitab keeduvälja välja.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Ilmuvad  ja teade.	Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ilmuvad E - U - O.	Child Lock on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Võimsustaseme riba vilgub.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
 hakkab tööle.	Elektriühendus on vigane.	Ühendage pliit vooluvõrgust lahti ja kontrollige ühendust. Vt jaotist "Pai-galdamine".
 hakkab tööle.	Välja temperatuuriandur tuvastab liiga kõrge või liiga madala temperatuuri.	Laske keeduväljal jahtuda või tõstke ümbritseva õhu temperatuur üle 15°C. Kui probleem püsib, pöörduge hool-duskeskusse.
 hakkab tööle.	Jahutusventilaator on blokeeritud.	Veenduge, et miski ei blokeeri venti-laatorit. Kui ventilaatorit ei blokeeri miski ja probleem püsib, võtke ühendust volitatud teeninduskesku-sega.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Kööginõu kuumeneb kauem kui 5 minutit.	Kööginõu põhi ei sobi kasutamiseks induktsoonpliidil.	Kasutage nõuetekohase põhjaga (lame, magnetiline) kööginõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Kuvatakse FlexPower vähendab maksimaalset võimsust.	Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“, Toitehaldus.
Keetmine funktsioon ei käivitu.	Sellel väljal on endiselt jääkuumus.	Oodake, kuni väli jahtub, või kasutage mõnda muud külma välja.
Keetmine funktsioon ei peatu.	Potis ei pruugi olla piisavalt vett (vibratsiooni ei ole võimalik tuvastada) või vesi on juba liiga soe.	Kasutage vähemalt 1 l külma vett poti kohta.
Keetmine funktsioon peatub ootamatult.	Keedunõud ei ühildu selle funktsiooniga. Funktsioon ei suuda tuvastada keeva vee tekitatud vibratsiooni. Keedunõud võivad olla keeduvälja jaoks liiga väikesed.	Ärge kasutage seda funktsiooni nakkemagnetilise pinnakattega kööginõudega. Keetke rohkem vett või liikuge külmale väljale. Ärge lisage soola enne, kui vesi jõuab keemistemperatuurini. Veenduge, et keedunõu läbimõõt vastaks keeduvälja suurusele. Pange keedunõu valitud keeduvälja keskele.
Pannil praadimine funktsiooniga kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väikene, liiga raske või põhi on ebatasane.	Vaadake jaotist "Nõuanded ja näpunäited".

9.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite

pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

10. TEHNILISED ANDMED

10.1 Andmesilt

Mudel NIG85M30AB
Tüüp 62 D5A 01 AA
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr
AEG

Tootekood (PNC) 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaal
7.35 kW



10.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	Boost [W]	Boost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Keskmine tagaosa	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Parem tagumine	2300	3200	10	125 - 210

Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub olenevalt keedunõude materjalist ja mõõtmetest.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave

Mudeli tunnus	NIG85M30AB	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	5	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21.0 cm
	Vasak tagumine	21.0 cm
	Keskmine tagaosa	21.0 cm
	Parem eesmine	21.0 cm
	Parem tagumine	21.0 cm
Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	180.8 Wh/kg
	Vasak tagumine	175.4 Wh/kg
	Keskmine tagaosa	184.4 Wh/kg
	Parem eesmine	189.4 Wh/kg
	Parem tagumine	184.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.


11.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkuumust.

12. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

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.....	205
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	207
3. ASENNUS.....	209
4. TUOTEKUVAUS.....	212
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	214
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	215
7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	223
8. HOITO JA PUHDISTUS.....	225
9. VIANMÄÄRITYS.....	225
10. TEKNISET TIEDOT.....	228
11. ENERGIA TEHOKKUUS.....	229
12. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	229

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 (koskee myös automaattisia kypsennystoimintoja). Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- 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 määritetyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.

- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivistäaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.

- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
 - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
 - Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikon säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- 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 virtajohtojen vaihtamiseksi.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni 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 kontaktiakun leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Jos näytölle ilmestyy E3-koodi, kytke keittotaso välittömästi irti sähköverkosta ja tarkista, että sähköliitäntä ja verkkojännite ovat oikeat.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja 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.
- 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 kestävämmän 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. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

3.3 Virtajohto

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

VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

HUOMIO!

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

HUOMIO!

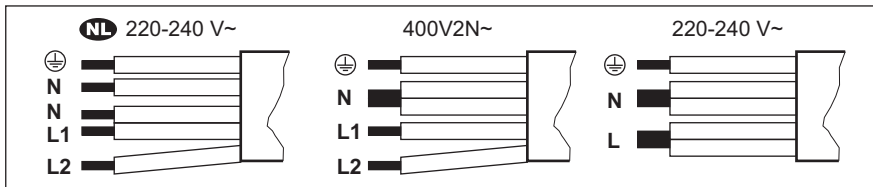
Kaapelia ei saa liittää, jos sen päässä ei ole holkkia.

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

NL 220 - 240 V~

Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~

Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm²5 x 1,5 mm² tai 4 x 2,5 mm²5 x 1,5 mm² tai 3 x 4 mm²

L1 Musta

L1

Musta

L

Musta ja ruskea

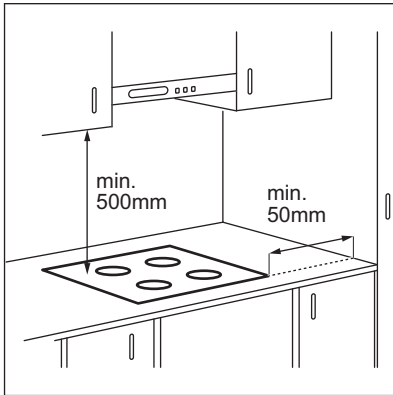
L2 Ruskea

L2

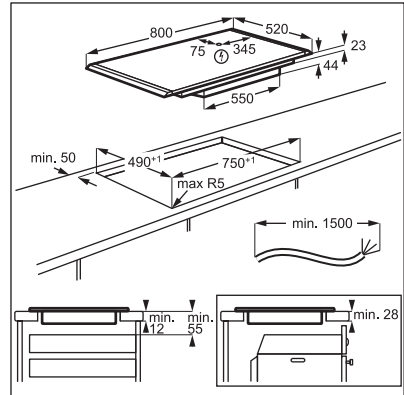
Ruskea

3.4 Kokaminen

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



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



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



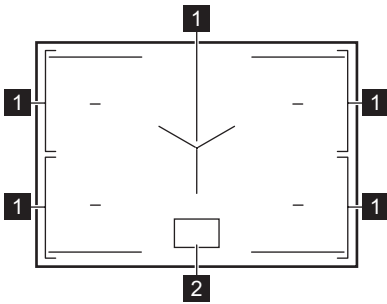
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely



1 Induktiokeittoalue

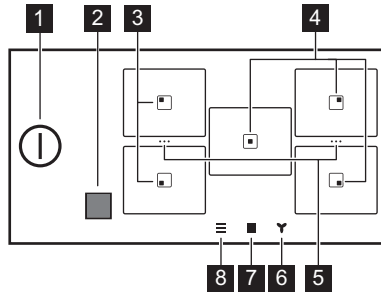
2 Käyttöpaneeli




Katso tarkempaa tietoa keittoalueiden koosta osiosta "Tekniset tiedot".

4.2 Ohjauspaneelin asettelu

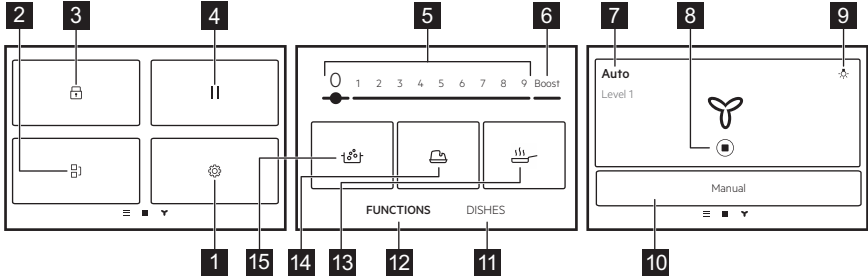
Päänäkymä

















Symboli	Kuvaus
1 ①	Keittotason kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2 ■	Pida infrapunasignaalin Hob ² Hood näyttöikkuna puhtaana. Sitä ei saa peittää.
3 ■	Alue, jossa on toiminnot Paista ja Keittäminen.
4 ■	Alue, jossa on Keittäminen-toiminto.
5 ...	Pikavalinta toiminnolle Bridge. Kahden sivukeittoalueen yhdistäminen yhdeksi keitto-alueeksi tai yhdistettyjen alueiden jakaminen.
6 Y	Liesituulettimen toimintojen asettaminen.
7 ■	Alueen yleisnäkymän avaaminen.

Symboli	Kuvaus
8 	Avaa toiminto Valikko.

Laajennettu näkymä



Symboli	Kuvaus
1 	Asetukset. Keittotason asetusten avaaminen.
2 	Bridge. Yhdistää kaksi sivukeittoaluetta, jotka toimivat sen jälkeen yhtenä keittoalueena.
3 	Lukko. Käyttöpaneelin lukitseminen / lukituksen poisto.
4 	Pause. Kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.
5 1 - 9	Tehotason säätäminen.
6 	Suurimman tehotason kytkeminen päälle.
7 	Manuaalinen / Auto. Näyttää liesituulettimen tuulettimen nykyisen asetuksen.
8 	Liesituulettimen pysäyttäminen/uudelleenkäynnistys.
9 	Liesituulettimen valon sytyttäminen ja sammuttaminen.
10 	Manuaalinen / Auto. Liesituulettimen manuaaliseen tai automaattiseen tilaan siirtyminen.
11 	Ruoat. Esiasetettujen automaattiohjelmien valitseminen eri ruokalajeille.
12 	TOIMINNOT. Automaattisten ohjelmien valitseminen eri kypsennysmenetelmille.
13 	Paista. Erilaisten ruokalajien paistaminen tehotasojen automaattisella säädöllä.
14 	Sulatus. Eri tuotteiden (esim. suklaa tai voi) sulattamiseen.
15 	Keittäminen. Veden lämpötilan automaattiseen säätämiseen, jotta vesi ei ala kiehua saavutettuun kiehumispisteeseen.

Näytöllä liikkuminen

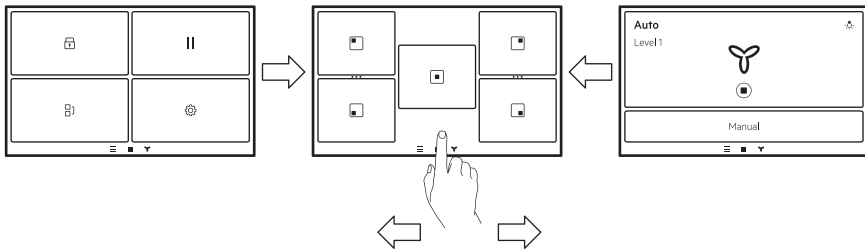
Symboli	Kuvaus
OK	Valinnan tai asetuksen vahvistaminen.
X	Ponnahdusikkunan sulkeminen.
^ v	Näytössä olevia ohjeita voi pienentää tai laajentaa.
☐	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan / pois toiminnasta.
< >	Valikossa Valikko siirtyminen taaksepäin/eteenpäin yhden tason verran.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Näytössä liikkuminen



Voit siirtyä näyttöjen välillä napauttamalla näytön alaosassa olevia symboleja. Voit myös pyyhkäistä vasemmalle, jos haluat hallita toiminnon Hob²Hood asetuksia, tai oikealle, jos haluat siirtyä valikkoon Valikko.

5.2 Sähköliitanta sähköverkkoon ensimmäistä kertaa

Kun keittotaso kytketään verkkovirtaan, sinun on määritettävä asetukset Kieli, Näytön kirkkaus ja äänenvoimakkuus.

Voit muuttaa asetuksia kohdassa Valikko > Asetukset > Asetukset. Tutustu kohtaan "Päivittäinen käyttö".

5.3 Näytön käyttäminen

- Käytettävissä ovat ainoastaan symbolit, joissa palaa taustavalo.
- Voit kytkeä lisätoiminnon päälle koskettamalla vastaavaa näytön symbolia.

- Valittu toiminto kytkeytyy toimintaan, kun sormi poistetaan näytöstä.
- Voit selata käytettävissä olevia lisätoimintoja nopealla liikkeellä tai vetämällä sormeaa näytössä. Näytön selausnopeus määräytyy liikkeen nopeuden mukaan.
- Selausliike voi pysähtyä itsestään tai voit pysäyttää sen koskettamalla näyttöä välittömästi.
- Voit muuttaa useimpia näytön parametreja vastaavia symboleja koskettamalla.
- Voit valita vaaditun toiminnon tai ajan selaamalla luetteloa ja/tai koskettamalla haluamaasi lisätoimintoa.

- Kun keittotaso on toiminnassa ja osa symboleista häviää näytöstä, kosketa sitä uudelleen. Kaikki symbolit syttyvät uudelleen.
- Joissakin toiminnoissa käynnistämisen yhteydessä tulee näkyviin lisätietoa antava ponnahdusikkuna.

5.4 FlexPower

FlexPower määrittää, kuinka paljon virtaa keittotaso käyttää yhteensä talon suulakkeiden asettamissa rajoissa.




Perusasetuksena on, että laite toimii suurimmalla mahdollisella teholla. Voit muuttaa enimmäistehoa, jos asennus ei tue enimmäistehoa.

HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.



Jos tehotaso on alle 2 000 W, automaattisia ohjelmia (Ruoat tai TOIMINNOT) ei voi kytkeä toimintaan.


1. Varmista, että kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
2. Paina näytöllä painiketta  avataksesi toiminnon Valikko.
3. Valitse Asetukset > Asetukset > FlexPower ja valitse sopiva tehotaso.
4. Kosketa  tai . Vahvista valinta noudattamalla näytön ohjeita.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

6.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

- kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta,
- et aseta tehoasetusta kytkettyäsi keittotason toimintaan,
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Poista käyttöpaneeli peittävä esine tai puhdista paneeli.
- keittotaso kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin), Anna

keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.

- Käytössä on virheellinen keittoastia tai kyseisellä alueella ei ole keittoastiaa. Induktiokeittoalue kytketty automaattisesti pois päältä 50 sekunnin kuluttua.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua viesti tulee näkyviin ja laite kytketty pois toiminnasta.

Tehoasetuksen ja keittotason käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:

Tehoasetus	Keittotaso kytketty pois päältä, kun on kulunut
1 - 2	6 tuntia
3 - 5	5 tuntia
6	4 tuntia
7 - 9	1,5 tuntia



Kun käytät toimintoa Paista, keittotaso kytkeytyy pois päältä 1,5 tunnin kuluttua. Käytettäessä toimintoa Sulatus keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta 6 tunnin kuluttua.

6.3 Keittoastian havaitseminen

Tämä toiminto havaitsee, onko keittoalueille asetettu keittoastioita, ja kytkee keittoalueet pois päältä, jos keittoastiaa ei enää havaita.

- Jos asetat keittoastian keittoalueelle ensin ja kytket keittotason päälle, vastaavan keittoalueen yleiskuvaan ilmestyy harmaa palkki.
- Palkki ei ilmesty näkyviin, jos keittoalueella ei ole keittoastioita tai keittoastiaa ei voida havaita virheellisen sijoittelunsa tai sopimattoman materiaalin vuoksi.
- Jos käyttöön kytketyltä keittoalueelta poistetaan keittoastia ja se asetetaan sivuun tilapäisesti, vastaavan keittoalueen merkkivalot alkavat vilkkua. Jos päälle kytkeytyneelle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa 120 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä. Jos haluat jatkaa kypsennystä, aseta keittoastia takaisin keittoalueille ennen ilmoitettua aikakatkaisua.

6.4 Keittoalueiden käyttäminen

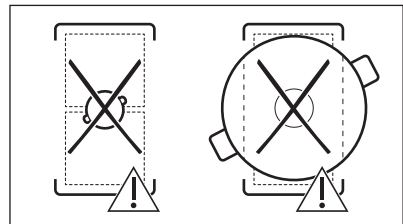
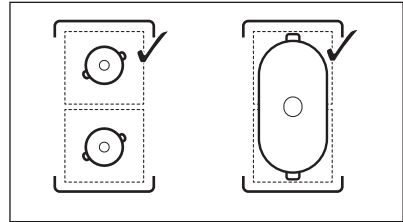
Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.



Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katsota lisätietoja keittoastioiden tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä". Tarkista keittoastian koko osiosta "Tekniset tiedot".

Kytke keittoalue toimintaan asettamalla keittoastia keittoalueen keskelle ja koskettamalla vastaavaa alueen symbolia. Käytettävissä olevat ohjelmat tulevat näkyviin näyttöön. Aseta tehotoaso tai valitse jokin automaattitoiminnoista. Päänäkymään palaaminen koskettamalla oikeassa yläkulmassa olevaa painiketta **X**.

Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti toiminnon Bridge avulla.

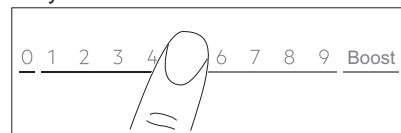


Kun muut alueet ovat toiminnassa, haluamasi alueen tehotoaso voi olla rajoitettu. Lue lisää kohdasta "Tehon säätö".

6.5 Tehoasetus

1. Kytke keittotaso käyttöön.
2. Aseta keittoastia valitulle keittoalueelle ja kosketa vastaavaa alueen symbolia.
3. Aseta tehotoaso koskettamalla tai liu'uttamalla sormeä.

Tehotoason kuvakkeet 1-9 suurenevät ja alla oleva palkki muuttuu punaiseksi osoittamaan senhetkistä tehotoasoa. Kun tehotoaso on valittu, näyttö muuttuu laajennetun näytön näkymäksi.



Voit myös muuttaa tehotoasoa alueen yleisnäkyvässä. Siirry alueen yleisnäkyvään koskettamalla laajennetun näytön näkymää.

Voit muuttaa tehotoasoa koskettamalla **—** tai **+**. Avaa laajennettu näkymä koskettamalla tehotoasoa.

6.6 Boost

Tämä toiminto antaa lisätehoa induktiokeittoalueille. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue asettuu automaattisesti takaisin suurimmalle tehotasolle.

1. Valitse keittoalue.
2. Kytke toiminto päälle koskettamalla Boost.

Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Toiminto voidaan kytkeä manuaalisesti pois päältä valitsemalla alue ja muuttamalla sen tehotasoksi 0.



Boost ei toimi, jos Bridge-toiminto on aktiivinen tai jos yhden vaiheen teho ei riitä (katso kohta "Tehon säätö").



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

6.7 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

Jos merkkivalo palaa, jälkilämpö voi aiheuttaa palovammoja.

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

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

- jatka kypsennystä,

- lämpimänä pito,

- jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,

- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.8 Lämpimänäpito

Tämä toiminto pitää ruoan lämpimänä alhaisen lämpötilan asetuksella.

Lämpimänäpito on käytettävissä vain, kun keittoalue on edelleen lämmin kypsennystoiminnon päätyttyä (kun jälkilämmön kuvake on näkyvässä) ja keittoastia pysyy alueella. Toiminto ei toimi jäähtyneellä keittoalueella.

1. Kytke Lämpimänäpito toimintaan koskettamalla -painiketta. Toiminto Lämpimänäpito on toiminnassa, kunnes se kytketään pois.
2. Voit pysäyttää toiminnon koskettamalla painiketta näytön vasemmasta yläkulmasta.

Voit asettaa ajastimen tarvittaessa. Katso kohta "Ajastinasetukset".

6.9 Ajastinvalinnat

ECO Ajastin

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


Energian säästämiseksi keittoalueen lämmitin kytkeytyy pois päältä ennen äänimerkin ECO Ajastin antamista. Toiminta-ajan ero määräytyy tehotason ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.

Voit käyttää tätä toimintoa, kun keittoalue on kytketty toimintaan. Voit asettaa kunkin keittoalueen toiminnon erikseen.

1. Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.
 2. Kosketa alueen symbolia.
 3. Kosketa .
- Ajastimen valikkoikkuna syttyy näyttöön.
4. Kytke toiminto käyttöön valitsemalla ruutu Sammuta keittoalue.
 5. Aseta aika.
 6. Vahvista koskettamalla painiketta OK.


Voit halutessasi peruuttaa valintasi valitsemalla **X**.

Voit muuttaa ECO Ajastin-asetuksia

kypsennyksen aikana: kosketa  ja valitse ajastimen arvo ja kosketa sen jälkeen painiketta MUOKKAA.

Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnaHDusikkuna ilmestyy näkyviin. Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta OK.


Kytke toiminto pois päältä asettamalla tehotaso asetukseen 0. Kosketa


vaihtoehtoisesti painiketta  ajastimen arvon vasemmalla puolella, kosketa sen vieressä olevaa painiketta **X** ja vahvistä valinta ponnaHDusikkunan tullessa näkyviin.

Ajastin


Voit käyttää tätä toimintoa, kun keittoalue on kytketty toimintaan.

Toiminto ei vaikuta muihin samanaikaisiin toimintoihin.

1. Valitse jokin keittoalue.
Vastaava liukukytin syyty näyttöön.
2. Kosketa .
3. Kytke toiminto käyttöön poistamalla ruudun Sammuta keittoalue valinta.
4. Aseta aika.
5. Vahvistä koskettamalla painiketta OK.
Voit halutessasi peruuttaa valintasi valitsemalla **X**.

Voit muuttaa Ajastin-asetuksia kypsennyksen aikana: kosketa  ja valitse ajastimen arvo ja kosketa sen jälkeen painiketta MUOKKAA.


Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnaHDusikkuna ilmestyy näkyviin. Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta OK.

Kytke toiminto pois päältä kosketa painiketta  ajastimen arvolla, kosketa **X** ja vahvistä valinta, kun ponnaHDusikkuna tulee näkyviin.

6.10 / ... Bridge

Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena samalla tehotasolla. Voit käyttää sitä, jos valmistat ruokaa suurilla keittoastioilla.


Keittoastian tulee peittää molempien alueiden keskiosat. Jos keittoastia sijaitsee keskiosien välillä, -toiminto ei kytkeydy toimintaan.

1. Aseta keittoastia keittoalueille.
2. Kosketa näytön painiketta , niin voit avata valikon Valikko ja valita Bridge-toiminnon. Voit myös kosketaa alueen yleiskatsauksen pikavalintaa ***.
3. Aseta tehotaso.



Kytke toiminto pois päältä koskettamalla pikavalintaa ***. Keittoalueet toimivat jälleen itsenäisesti.

6.11 || Pause

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.



Kun toiminto on toiminnassa, vain painikkeita  ja JATKA symboleita voidaan käyttää. Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit on lukittu.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja. Kun ajastintoiminto päättyy, sammuta äänimerkki napauttamalla mitä tahansa kohtaa näytöstä.

1. Kosketa  avataksesi Valikko.
2. Kytke toiminto päälle koskettamalla || .
Tehotaso laskee arvoon  (Lämpimänäpito).
Poista toiminto käytöstä painamalla JATKA.
Aiemmat tehotasot palautuvat.

6.12 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

1. Aseta tehotaso.
2. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
3. Kytke toiminto päälle koskettamalla .


Kytke toiminto pois käytöstä painamalla painiketta AVAA LUKITUS 4 sekunnin ajan.



Kun kytket keittotason pois päältä, kytket myös tämän toiminnon pois päältä.

6.13 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason tahattoman käytön.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Asetukset > Asetukset > Lapsilukko.
3. Ota toiminto käyttöön kääntämällä kytkin päälle ja kosketa kirjaimia E-U-O aakosjärjestyksessä.

Poista toiminto käytöstä kääntämällä kytkin pois päältä.

Toiminnon uudelleenkäynnistyminen voi kestää jonkin aikaa aktiivoinnin jälkeen.

6.14 TOIMINNOT: Paista

Tämän toiminnon avulla voit asettaa sopivan tehotason ruoan paistamiseksi. Keittotaso säätää lämpötilan erilaisten ruokalajien mukaan ja säilyttää sen koko valmistusprosessin ajan. Kun tehotaso on asetettu, manuaalinen lämpötilan säätö ei ole tarpeen.

HUOMIO!

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

1. Aseta öljytön/rasvaton pannu vasemmalle puolelle keittoalueelle. Voit käyttää yhtä keittoaluetta tai yhdistää molemmat alueet toiminnolla Bridge.
 2. Valitse TOIMINNOT > Paista.
 3. Valitse paistotaso.
- Esilämmitys alkaa.
4. Aseta ajastintoinnointo tarvittaessa. Ajastin käynnistyy välittömästi. Kun keittoastia on saavuttanut asetetun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näkyviin tulee ponnahdusikkuna. Voit nyt lisätä öljyn ja ruoan pannuun. Sulje ikkuna ja aloita paistaminen koskettamalla OK. Voit

pysäyttää toiminnon manuaalisesti koskettamalla säätöpalkin 0-painiketta.

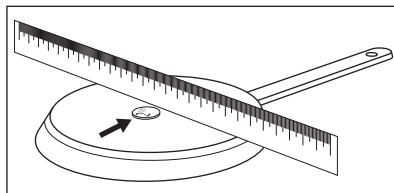
Neuvoja ja vinkkejä:

- Noudata näytössä näkyviä ohjeita ruoan kääntämisestä tai lämpötason säätämisestä.
- Oletustehotasoa voidaan muuttaa tarvittaessa.
- Käytä paksuja ruoka-aineita tai raakoja perunoita kypsennettäessä kannta ensimmäisten 10 minuutin aikana.
- Raskaiden pannujen kuumentuminen voi kestää kauemmin.
- Käytä monikerroksisia pannuja alhaisilla tehotasoilla keittoastian ylikuumentumisen ja vaurioitumisen välttämiseksi.
- Älä käytä ohuita emaloituja keittoastioita. Ne voivat kuumentua liikaa ja vaurioitua.

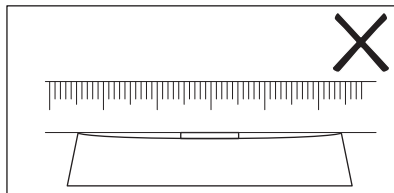
Toimintoon Paista soveltuvat pannut

Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja. Keittoastian sopivuuden voi tarkistaa seuraavasti:

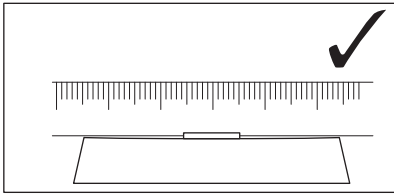
1. Aseta pannu ylösalaisin.
2. Aseta viivoitin pannun alle.
3. Yritä asettaa 1, 2 tai 5 euron kolikko (tai mikä tahansa kolikko, jonka paksuus on n. 1,7 mm) viivaimen ja pannun pohjan väliin.



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



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



6.15 TOIMINNOT Keittäminen

Tämä toiminto säätää tehotason automaattisesti siten, että kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen vesi ei kiehu yli.




Toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla. Jos keittoalueella on hyödynnettävää jälkilämpöä (I/II/III), toiminto on poissa käytöstä. Odota, kunnes alue jäähtyy, jotta voit käyttää toimintoa.

Toiminto ei ole käytettävissä tarttumattomien keittoastioiden kanssa.



HUOMIO!

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

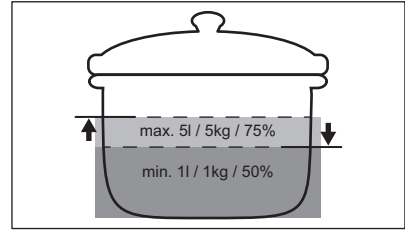
1. Aseta keittoalueelle keittoastia, jossa on vähintään 1 l vettä.
2. Valitse TOIMINNOT > Keittäminen.
3. Aseta ajastintoiminto tarvittaessa. Ajastin käynnistyy välittömästi.
4. Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti koskettamalla painiketta  näytön vasemmasta yläkulmasta.

Kun kiehumispiste on saavutettu, keittotasoa alentaa tehotasoa automaattisesti. Tässä vaiheessa voit myös säätää sitä tarvittaessa manuaalisesti.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Toiminto sopii parhaiten veden ja perunoiden keittämiseen.
- Toiminto ei välttämättä toimi kunnolla veden keittämiseen tarkoitettu pannujen mutteripannujen kanssa.
- Täytä keittoastiasta puolet tai kolme neljännestä kylmällä vesijohtovedellä ja jätä 4 cm keittoastian reunasta tyhjäksi.

Käytä vähintään yksi ja enintään viisi litraa vettä. Varmista, että veden (tai veden ja perunoiden) kokonaispaino on 1–5 kg.



- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi voit keittää vain kokonaisia ja kuorimattomia keskikokoisia perunoita. Keittoastiaa ei saa täyttää liian tiiviisti perunoilla.
- Vältä ulkoisten värähtelyjen tuottamista (esim. käyttämällä tehosekoitinta tai matkapuhelimen asettamista keittotasoa viereen) toiminnon ollessa käynnissä.
- Ruokalajin ja keittoastian tyyppin mukaan voit säätää tehotason asetusta kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen.
- Lisää suolaa, kun kiehumispiste on saavutettu.
- Säästä energiaa käyttämällä kantta.

6.16 TOIMINNOT Sulatus


Tämän toiminnon avulla voidaan sulattaa eri tuotteita (esim. suklaa tai voi).



HUOMIO!

Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta keittoastia keittoalueelle.
2. Valitse TOIMINNOT > Sulatus.
3. Aseta ajastintoiminto tarvittaessa.
4. Valitse OK.

Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti koskettamalla painiketta  näytön vasemmasta yläkulmasta.

6.17 Ruoat

Tämä toiminto auttaa valmistamaan erilaisia ruokalajeja käyttämällä esiasetettuja ohjelmia, jotka on tarkoitettu tietyille ruokalajin kategorioille. Keittoalue vaikuttaa ohjelmien saatavuuteen.



HUOMIO!

Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta keittoastia keittoalueelle. Voit käyttää yhtä keittoaluetta tai yhdistää kaksi aluetta toiminnolla Bridge.
2. Valitse Ruokat.
3. Valitse ruokalaji.
4. Aseta ajastintoiminto tarvittaessa.
5. Noudata näytöllä olevia ohjeita.

Ruokalajin ja valitun ohjelman mukaan voit asettaa ja muokata tietoja, esim. kypsyyssaste, paistamisen tehotoso jne.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Useimmin valmistetut ruokat lisätään automaattisesti luetteloon Enimmäkseen valmistettu.
- Joillakin ruokalajeilla on pitkät nimet, jotka eivät näy luettelossa kokonaan. Näet ruoan koko nimen koskettamalla "...".
- Voit lisätä ohjelmia manuaalisesti luetteloon Suosikit .
- Voit piilottaa tietyt ohjelmat koskettamalla painiketta . Voit palauttaa ohjelmat siirtymällä kohtaan Asetukset > Asetukset > Ruokat.

6.18 Hob²Hood

Kyseessä on automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason yhteensopivaan liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasihtaaliviestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Voit käyttää puhallinta myös keittotasosta tai itse liesituulettimesta manuaalisesti.

i


Jos muutat puhaltimen nopeutta liesituulettimesta, oletusyhteys keittotasoon katkeaa. Toiminto voidaan palauttaa toimintaan kytkemällä laite pois päältä ja takaisin päälle.

i



Joissakin liesituulettimissa toiminto voidaan oletusarvoisesti poistaa käytöstä. Kytke tällöin ensin toiminto päälle liesituulettimessa ja sen jälkeen keittotasolla. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.


Automaattisen puhallintilan asettaminen

Aseta liesituuletin automaattiseen tilaan valitsemalla jokin seuraavista puhaltimen nopeuksista: Tila 2 – Tila 6. Liesituuletin reagoi jokaiseen keittotason käyttötapahtumaan. Kun valitset tilan 1, keittotaso kytkee päälle ainoastaan valon.


1. Kosketa .
2. Valitse Asetukset > Hob²Hood.
3. Käynnistä liesituuletin kääntämällä valitsinnuppia.


Kaikki automaattiset tilat näkyvät luettelossa.

4. Valitse tila.
5. Tallenna valinta koskettamalla painiketta  tai  ja poistu.

Tarkista nykyinen puhaltimen nopeustaso koskettamalla . Puhaltimen nopeustaso näkyy näytön vasemmassa yläkulmassa.

Sammuta puhallin koskettamalla .

Käynnistä puhallin koskettamalla .

Automaattitilat	Automaattisen valon	Keittäminen ¹⁾	Paistaminen ²⁾
		Puhaltimen nopeus	
 OFF	Pois päältä	-	-
Tila 1	Päälle	-	-
Tila 2 ³⁾	Päälle	1	1
Tila 3	Päälle	-	1
Tila 4	Päälle	1	1
Tila 5	Päälle	1	2

Automaattitilat	Auto-maattinen valo	Keittäminen ¹⁾ Puhalltimen nopeus	Paistaminen ²⁾
Tila 6	Päälle	2	3

- 1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätelee puhalltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätelee puhalltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 3) Tämä tila kytkee puhalltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

Manuaalisen puhallintilan asettaminen

Puhalltimen nopeutta voi säätää manuaalisesti.

1. Kosketa .

2. Kosketa Manuaalinen.

Näkyviin tulee ohjauspalkki, jossa on senhetkinen puhalltimen nopeus.

3. Aseta puhalltimen nopeustaso koskettamalla tai liu'uttamalla sormeasi.


Kytke puhalltimen suurin nopeustaso toimintaan koskettamalla painiketta Boost. Puhallin toimii tilassa Boost jonkin aikaa. Sen ajan kuluttua puhalltimen nopeusasetukseksi tulee automaattisesti 3. Kytke toiminto pois päältä Boost manuaalisesti painamalla 0.


Liesituulettimen valo

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta automaattitilaksi Tila 1 - Tila 6. Voit myös kytkeä liesituulettimen valon päälle tai pois päältä manuaalisesti.

Valon kytkeminen päälle manuaalisesti

1. Kosketa .

2. Kytke valo päälle koskettamalla painiketta .

Sammuta valo koskettamalla uudelleen painiketta .



6.19 Kieli



1. Avaa Valikko koskettamalla

painiketta .

2. Valitse Asetukset > Asetukset > Kieli.

3. Valitse kieli luettelosta.

Tallenna valinta koskettamalla  tai . Valitse sitten KYLLÄ ponnahdusikkunasta.

Jos valitset väärän kielen, kosketa  > . Näkyviin ilmestyy luettelo. Valitse ensimmäinen lisätoiminto vasemmanpuoleisesta yläosasta ja sen jälkeen toinen lisätoiminto oikeanpuoleisesta yläkulmasta. Selaa luetteloa alaspäin ja valitse oikea kieli. Kun ponnahdusikkuna ilmestyy näkyviin, valitse lisätoiminto oikealta.

6.20 Painikeäännet / äänenvoimakkuus

Voit valita haluamasi äänimerkin tai kytkeä keittotason äänimerkit kokonaan pois käytöstä. Voit valita joko napsahduksen (oletusarvo) tai piippauksen.

Voit myös valita äänenvoimakkuuden tason.

1. Avaa Valikko koskettamalla näytöllä

painiketta .

2. Valitse Asetukset > Asetukset > Painikeäännet / äänenvoimakkuus.

3. Valitse sopiva lisätoiminto. Asetus tallentuu automaattisesti.

6.21 Näytön kirkkaus

Näytön kirkkautta voidaan säätää.

Kirkkaustasoja on 5, 1 on matalin taso ja 5 suurin taso.

1. Avaa Valikko koskettamalla

painiketta .

2. Valitse Asetukset > Asetukset > Näytön kirkkaus.

3. Valitse sopiva taso.

Asetus tallentuu automaattisesti.

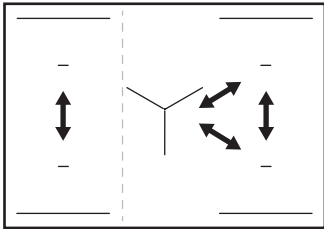
6.22 Tehon säätö

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien (samaa vaiheeseen kytkettyjen) keittoalueiden kesken. Keittoalue

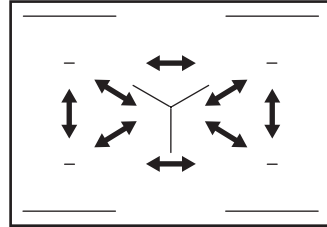
ohjaa lämpöasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3680 W. Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan yhdessä vaiheessa, keittoalueiden teho pienenee automaattisesti.
- Valitun keittoalueen tehotaso (tai keittoalue, jossa on käytössä TOIMINNOT tai Ruokat) on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jakautuu muiden keittoalueiden kesken valintajärjestyksen mukaan.
- Säätopalkin väri näyttää käytettävissä olevat tehotason vaihtoehdot:
 - punainen – senhetkinen tehotaso,
 - valkoinen – suurin käytettävissä oleva tehotaso,
 - vaaleanharmaa – tehotaso ei ole käytettävissä (Tehon säätö toiminnassa).
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden kypsennysalueiden tehotasoa.

Katso kuvasta mahdollisia yhdistelmiä, joita soveltaen teho voidaan jakaa keittoalueiden välillä.



Jos keittotason kokonaistehoksi on rajoitettu (1 500 W–6 000 W), toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden välillä. Katso luku "Ennen ensimmäistä käyttökertaa" > "FlexPower".



7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotason voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokaittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

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

- Induktiokaittotasot 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 mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta ”Tekniset tiedot”.

7.2 Äänet käytön aikana

Jos kuulet:

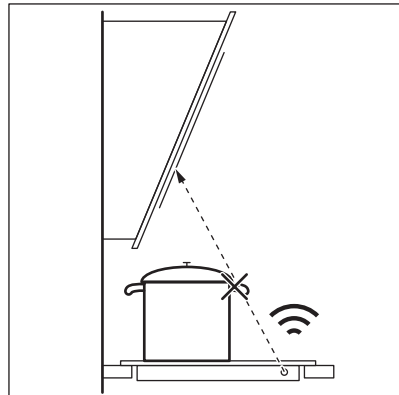
- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
 - Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
 - Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
 - napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen, keittotasolle asetettu keittoastia tunnistetaan.
 - sihinää, kuplimesta: tuuletin toimii.
- Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä.**

7.3 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdistaa halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso oheinen kuva.

Alla oleva kuva liesituulettimesta on vain viitteelliseen tarkoitukseen.




Pidä Hob²Hood-infrapunasignaalin näyttöikkuna puhtaana.



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 .

8. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 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.

- Käytä metallisen reunalistan puhdistamiseen ainoastaan astianpesuainetta ja lämmintä vettä. Puhdista ja pyyhi reunalista kankaalla.



VAROITUS!

Älä käytä lievästi hankaavaa puhdistusmaitoa, kiillotusaineita, kaapimia tai sienen kovaa kerrosta reunalistan puhdistamiseen.

- Lasipinnan ja reunalistan välinen rako voi kerätä likaa ja pieniä ruoan murusia. Puhdista lasipinnan ja reunalistan välinen rako puisella hammastikulla.



VAROITUS!

Älä käytä teräviä metallityökaluja raon puhdistamiseen, sillä ne voivat laajentaa rakoja ja vahingoittaa reunalistaa tai lasipintaa.

8.2 Keittotason puhdistaminen

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

9. VIANMÄÄRITYS







VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 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. Ks. kytkentäkaavio.
	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.
	Pause on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Näyttö ei reagoi kosketukseen.	Osa näytöstä on peitetty tai keittoastiat on asetettu liian lähelle näyttöä. Näytön päällä on nestettä tai jokin esine.	Poista esineet. Siirrä kattilat pois näytöltä. Puhdista näyttö ja odota, että laite on jäähtynyt. Irrota keittotaso verkkovirrasta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 1 minuutin kuluttua.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytketyessä 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 on käytetty vain vähän aikaa tai keittotason pinnan alla oleva anturi on viallinen.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentumiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Korkeinta tehotasoa ei voida kytkeä toimintaan.	Korkein tehotaso on jo asetettu toiseen alueeseen.	Laske ensin toisen alueen tehoa.
	Tällöin FlexPower -taso on liian matala.	Muuta enimmäisteho Valikko. Katso lisätiedot kohdasta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Hob ² Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
Hob ² Hood näyttö ei ole näkyvässä.	Hob ² Hood on kytketty pois päältä asetuksista.	Siirry asetuksiin/Hob ² Hood ja kytke toiminto päälle.
Hob ² Hood toimii, mutta ainoastaan valo on syttynyt.	Tila 1 on kytketty toimintaan.	Vaihda tilaksi Tila 1 - Tila 6 tai odota, että automaattinen tila käynnistyy.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Hob²Hood Tilat 1–6 toimivat, mutta valo on sammunut.	Lampussa voi olla jokin vika.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Asetettu kieli on virheellinen.	Kieli on vaihdettu vahingossa.	Voit vaihtaa kielen noudattamalla kohdan "Päivittäinen käyttö", "Kieli" ohjeita.
Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.	Automaattinen virrankatkaisu kytkee keittoalueen pois päältä.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 ja viesti tulee näkyviin.	Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
E - U - O tulee näkyviin.	Lapsilukko on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Tehotasopalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".
 menee päälle.	Sähköliitântä on viallinen.	Irrota keittotaso verkkovirrasta ja tarkista liitântä. Lue ohjeet "Asennus"-luvusta.
 menee päälle.	Alueen lämpötila-anturi havaitsee liian korkean tai liian alhaisen lämpötilan.	Anna keittoalueen jäähtyä tai nosta ympäristön lämpötila yli 15 asteen. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 menee päälle.	Jäähdytyspuhallin on tukossa.	Varmista, ettei puhaltimen välissä ole mitään. Jos puhaltimen välissä ei ole mitään ja ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Astia kuumenee yli 5 minuuttia.	Astian pohja ei sovellu induktiokäyttöön.	Käytä keittoastioita, joiden pohja on tarkoitukseen soveltuva (tasainen, magneettinen). Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Tällöin FlexPower alentaa animmäistehoä.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö", Tehon säätö.
Toiminto Keittäminen ei käynnisty.	Tällä alueella on edelleen jälkilämpöä.	Odota, kunnes alue jäähtyy tai käytä toista kylmää aluetta.
Toiminto Keittäminen ei pysähdy.	Keittoastiassa oleva vesi ei ehkä riitä (värähtelyä ei havaita) tai vesi on jo liian lämmintä.	Käytä vähintään 1 litra kylmää vettä keittoastiaa kohden.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Toiminto Keittäminen pysähtyy äkillisesti.	Keittoastia ei ole yhteensopiva toiminnon kanssa. Toiminto ei tunnista kiehuvan veden aiheuttamaa värähtelyä. Keittoastia voi olla liian pieni keittoalueelle.	Älä käytä tarttumaton keittoastia tämän toiminnon kanssa. Kiehauta enemmän vettä tai vaihda kylmälle alueelle. Suolaa ei saa lisätä ennen kuin vesi saavuttaa kiehumispisteen. Varmista, että keittoastian halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Aseta keittoastia keittoalueen keskelle.
Kuumennus toiminnolla Paista kestää pitkään.	Keittoastia on liian pieni, liian raskas tai pohja on epätasainen.	Katso "Neuvoja ja vinkejä".

9.2 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.

10. TEKNISET TIEDOT

10.1 Arvokilpi

Malli: NIG85M30AB
 Tyyppi: 62 D5A 01 AA
 Induktio 7.35 kW
 Sarjanro
 AEG

PNC 949 598 058 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Valmistettu: Saksassa
 7.35 kW



10.2 Keittoaluemääritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	Boost [W]	Boost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasen edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasen takana	2300	3200	10	125 - 210
Keskellä takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikea edessä	2300	3200	10	125 - 210
Oikea takana	2300	3200	10	125 - 210

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

11. ENERGIATEHOKKUUS

11.1 Tuotetiedot

Mallin tunniste	NIG85M30AB	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	5	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21.0 cm
	Vasen takana	21.0 cm
	Keskellä takana	21.0 cm
	Oikea edessä	21.0 cm
	Oikea takana	21.0 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä	180.8 Wh/kg
	Vasen takana	175.4 Wh/kg
	Keskellä takana	184.4 Wh/kg
	Oikea edessä	189.4 Wh/kg
	Oikea takana	184.4 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

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


11.2 Energiaa säästävä


Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

12. 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.....	230
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	233
3. INSTALLATION.....	235
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	237
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	240
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	241
7. CONSEILS.....	250
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	252
9. DÉPANNAGE.....	252
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	255
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	256
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	257

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 (même les fonctions de cuisson automatiques). 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.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- 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!

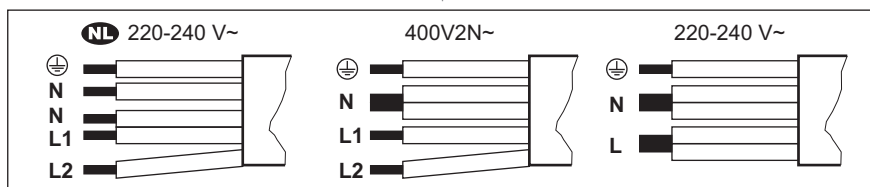
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

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).

Raccordement biphasé

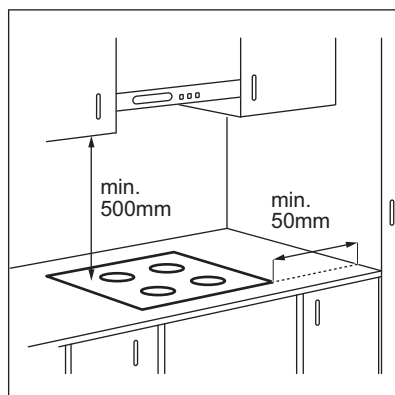
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



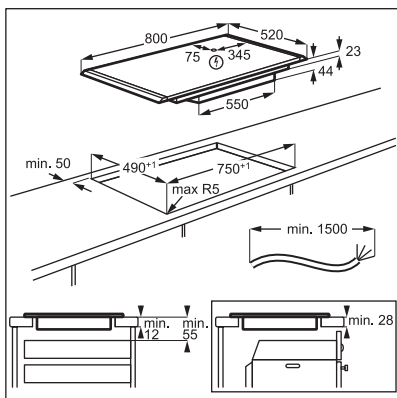
NL 220 - 240 V~	Raccordement biphasé: 400 V2N~	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 3 x 4 mm ²
Vert - jaune	Vert - jaune	Vert - jaune
N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu
L1 Noir	L1 Noir	L Noir et marron
L2 Marron	L2 Marron	

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.



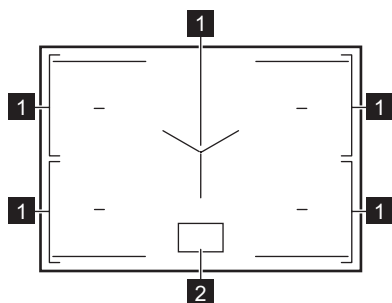
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation 

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson

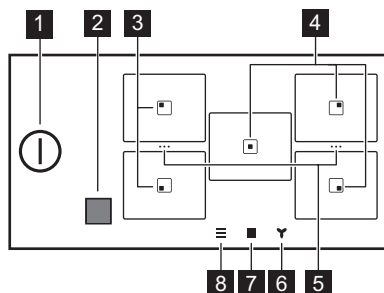


- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande

i
 Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

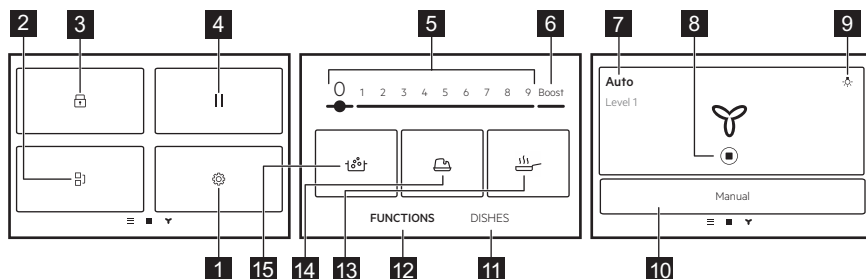
4.2 Configuration du bandeau de commande










Vue principale






Symbole	Description
1	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob [®] Hood. Ne la couvrez pas.
3	Zone avec fonctions Poêlée et Cuisson.
4	Zone avec fonction Cuisson.
5	Un raccourci pour Bridge. Pour fusionner deux zones de cuisson latérales afin de créer une zone de cuisson ou de diviser les zones fusionnées.
6	Pour régler les fonctions de la hotte.
7	Pour ouvrir la vue d'ensemble de la zone.
8	Pour ouvrir le Menu.

Réglages



Symbole	Description
1 	Configurations. Pour ouvrir les réglages de la table de cuisson.
2 	Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule.
3 	Lock. Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
4 	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
5 1 - 9	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
6 Boost	Pour activer le niveau de cuisson maximum.
7 Manuel / Auto	Pour afficher le réglage actuel du ventilateur de la hotte.
8 	Pour arrêter/redémarrer la hotte.
9 	Pour allumer et éteindre la lumière de la hotte.
10 Manuel / Auto	Pour passer en mode manuel ou automatique de la hotte.
11 Plats	Pour sélectionner des programmes automatiques prédéfinis pour différents types d'aliments.
12 FONCTIONS	Pour sélectionner des programmes automatiques pour différentes méthodes de cuisson.
13 	Poêlée. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments.
14 	Fondre. Pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre.
15 	Cuisson. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

Navigation dans l'affichage

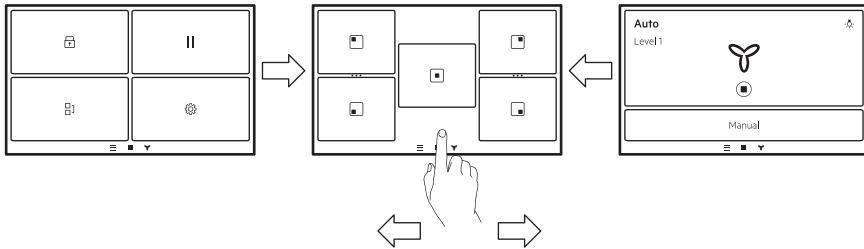
Symbole	Description
OK	Pour confirmer une sélection ou un réglage.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
	Pour réduire/développer les instructions à l'écran.
	Pour activer/désactiver l'option.
	Pour avancer/reculer d'un niveau dans le Menu.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Navigation dans l'affichage



Pour naviguer entre les écrans, appuyez sur les symboles en bas de l'écran. Vous pouvez également faire glisser vers la gauche pour gérer les paramètres de Hob²Hood ou vers la droite pour atteindre le Menu.

5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la table de cuisson à l'alimentation, vous devez définir la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume.

Vous pouvez modifier le paramètre dans Menu > Configurations > Configuration. Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».

5.3 Utilisation de l'affichage

- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.

- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles reviennent.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez.

5.4 FlexPower

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




Lorsque l'appareil vous est livré, sa puissance est réglée à son plus haut niveau. Vous pouvez modifier la puissance maximale si votre installation ne supporte pas la pleine puissance.

ATTENTION!

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



Si le niveau de puissance est inférieur à 2000 W, vous ne pouvez activer aucun programme automatique (Plats ou FONCTIONS).


1. Vérifiez que toutes les zones de cuisson sont désactivées.
2. Sur l'affichage, appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
3. Sélectionnez Configurations > Configuration > FlexPower et choisir le niveau de puissance approprié.
4. Appuyez sur  ou . Suivez les instructions affichées pour confirmer votre sélection.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

6.2 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la 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, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. La zone de cuisson à induction se désactive automatiquement au bout de 50 secondes.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un

message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure



Lorsque vous utilisez Poêlée la table de cuisson s'éteint au bout d'une heure et demie. Pour Fondre, la table de cuisson s'éteint au bout de 6 heures.

6.3 Détection de récipient

Cette fonction détecte si des récipients ont été placés sur les zones de cuisson et désactive les zones de cuisson si l'ustensile de cuisine n'est plus détectable.

- Si vous placez d'abord un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson, puis activez la table de cuisson, une barre grise apparaît sur la vue d'ensemble de la zone de cuisson correspondante.
- La barre ne s'affiche pas s'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou si l'ustensile ne peut pas être détecté en raison d'un mauvais positionnement ou d'un matériau inadapté.

- Si vous retirez l'ustensile d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, l'aperçu de la zone de cuisson correspondant commencera à clignoter. Si vous ne 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, veuillez à replacer l'ustensile de cuisine sur les zones de cuisson avant le délai indiqué.

6.4 Utilisation des zones de cuisson

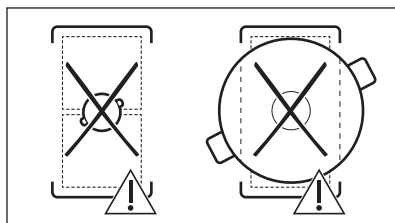
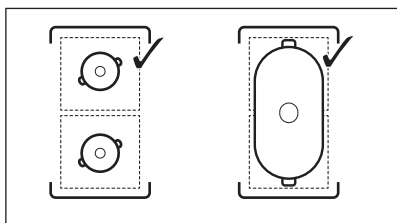
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.



Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille de l'ustensile de cuisine dans les « Données techniques ».

Pour activer la zone de cuisson, placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson et appuyez sur le symbole de la zone concernée. Les programmes disponibles s'affichent. Réglez le niveau de chaleur ou sélectionnez l'une des fonctions automatiques. Pour revenir à la vue principale, appuyez sur **X** dans le coin supérieur droit.

Les ustensiles de cuisine de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge.

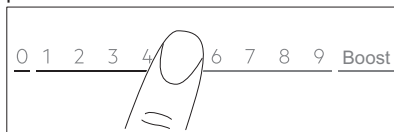


Lorsque d'autres zones de cuisson sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »

6.5 Réglages de la température

1. Activez la table de cuisson.
2. Placez la casserole sur la zone de cuisson sélectionnée et appuyez sur le symbole de zone correspondant.
3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson.

Les icônes de niveau de puissance 1-9 deviennent plus grandes et la barre ci-dessous devient rouge pour indiquer le réglage de puissance actuel. Lorsque le niveau de puissance est sélectionné, l'écran passe à la vue d'écran étendue.



Vous pouvez également modifier le niveau de cuisson à l'écran de présentation de la zone. Pour accéder à l'écran d'aperçu de la zone, appuyez sur le centre de la vue d'écran agrandie. Pour modifier le niveau de chaleur, appuyez sur **-** ou **+**. Pour ouvrir la vue d'écran agrandie, appuyez sur le niveau de puissance.

6.6 Boost

Cette fonction permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pendant une durée limitée. Après ce temps, la zone de cuisson à induction revient automatiquement

au réglage du niveau de cuisson le plus élevé.

1. Sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **Boost** pour activer la fonction.

La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et remplacez le niveau de cuisson par 0.




La fonction **Boost** ne fonctionne pas lorsque la fonction **Bridge** est active ou lorsque la puissance dans une phase est insuffisante (reportez-vous à la section « Gestionnaire de puissance »).



Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

6.7 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

AVERTISSEMENT!


Tant que l'indicateur  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 une zone de cuisson froide,


- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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


6.8 Mode Maintien au chaud

Cette fonction maintient les aliments au chaud avec le réglage de température basse.

Mode Maintien au chaud est disponible uniquement lorsque la zone de cuisson est encore chaude après la fin du processus de cuisson (avec une icône de chaleur résiduelle visible) et que l'ustensile de cuisine reste sur la zone. La fonction n'est pas activée avec une zone de cuisson froide.

1. Appuyez sur  pour activer le Mode Maintien au chaud.

Le Mode Maintien au chaud fonctionne jusqu'à ce qu'il soit éteint.

2. Pour arrêter la fonction, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

Vous pouvez régler un minuteur, si nécessaire. Reportez-vous à la section « Options du minuteur ».

6.9 Réglages minuteur




ECO Timer

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

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le ECO Timer retentisse. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée. Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.


1. Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
2. Touchez le symbole de la zone.
3. Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

4. Cochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
5. Réglez l'heure.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.


Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.

Vous pouvez modifier les réglages ECO

Timer pendant la cuisson : appuyez sur  avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.

Lorsque le minuteur est écoulé un signal retentit et , une fenêtre contextuelle apparaît . Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également

appuyer sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyer sur **X** à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.


Timer

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée.

La fonction n'a aucun effet sur toute autre fonction activée simultanément.

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.


Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.

2. Appuyez sur .
La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.
3. Décochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.


Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.

Vous pouvez modifier

les réglages Timer pendant la cuisson :

appuyez sur  avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.


Lorsque le minuteur est écoulé un signal retentit et , une fenêtre contextuelle apparaît . Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, Appuyez sur  avec la valeur du minuteur, appuyez sur **X** et confirmez votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle apparaît.

6.10 / ... Bridge


Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands ustensiles de cuisine.

L'ustensile de cuisine doit couvrir les centres des deux zones. Si l'ustensile de cuisine se trouve entre les deux centres, la fonction ne s'active pas.


1. Posez un ustensile de cuisine sur les zones de cuisson.
2. Appuyez sur  sur à l'écran pour ouvrir le Menu et sélectionnez Bridge. Vous pouvez également appuyer sur le raccourci *** dans la vue d'ensemble de la zone.
3. Sélectionnez le niveau de cuisson.
Pour désactiver la fonction, appuyez sur le raccourci ***. Les zones de cuisson reprennent leur fonctionnement de manière indépendante.


6.11 || Pause

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

Lorsque la fonction opère uniquement en  et que les touches REPRENDRE et les peuvent être utilisés. Tous les autres symboles du panneau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur. Lorsque la fonction minuterie se termine, appuyez n'importe où à l'écran pour arrêter le signal sonore.

1. Touchez  pour ouvrir le Menu.
2. Appuyez sur || pour activer la fonction.



Le niveau de cuisson est abaissé à  (Mode Maintien au chaud).

Pour désactiver la fonction, appuyez sur **REPRENDRE**.

Les réglages de chauffage précédents seront restaurés.

6.12 Lock

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage de la cuisson.


1. Sélectionnez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, et maintenez enfoncé **DÉVERROUILLER** pendant 4 secondes.



Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

6.13 Child Lock

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

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Child Lock.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres E-U-O dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, éteignez l'interrupteur.

Le démarrage de la fonction peut prendre un certain temps après l'activation.

6.14 FONCTIONS: Poêlée

Cette fonction vous permet de régler le niveau de chauffe approprié pour faire frire vos aliments. La table de cuisson ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson. Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun

réglage manuel de la température n'est nécessaire.

ATTENTION!

Utilisez uniquement des récipients froids. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une poêle sans huile/graisse sur l'une des zones de cuisson sur le côté gauche. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter les deux zones à l'aide de Bridge.
2. Sélectionnez **FONCTIONS > Poêlée**.
3. Choisissez un niveau de friture.

Début de préchauffage :

4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Le minuteur démarre immédiatement.

Une fois que la casserole atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle apparaît. Vous pouvez mettre de l'huile et des aliments à l'intérieur de la poêle maintenant. Pour fermer la fenêtre et commencer à frire, appuyez sur **OK**. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur **0** dans la barre de commande.

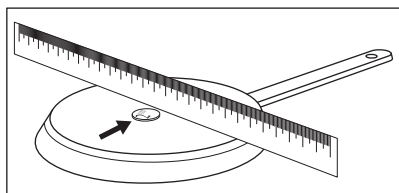
Conseils :

- Suivez les instructions à l'écran pour savoir quand retourner les aliments ou pour régler le niveau de chaleur.
- Vous pouvez modifier le niveau de chauffe par défaut, si besoin.
- Pour les morceaux d'aliments épais ou les pommes de terre crues, utilisez un couvercle pendant les 10 premières minutes de friture.
- Les casseroles lourdes peuvent prendre plus de temps à chauffer.
- Utilisez les poêles stratifiées avec des niveaux bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en émail. Ils peuvent surchauffer et s'endommager.

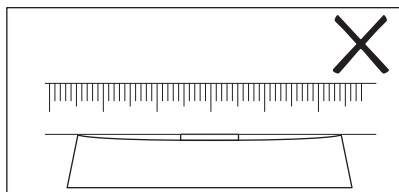
Récipients adaptés à la fonction Poêlée

N'utilisez que des poêles à fond plat. Pour vérifier si la casserole est adaptée :

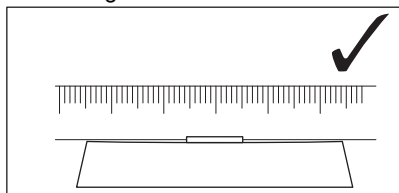
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce d'épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



- a. La casserole est inadaptée si vous pouvez placer la pièce entre la règle et la casserole.



- b. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.



6.15 FONCTIONS : Cuisson

Cette fonction ajuste automatiquement le niveau de cuisson pour que l'eau ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.




La fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson. En cas de chaleur résiduelle (I/II/III) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, la fonction est désactivée. Attendez que la zone refroidisse pour utiliser la fonction. Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.

ATTENTION!

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activité.

1. Placez une casserole remplie d'au moins 1 l d'eau sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Cuisson.
3. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Le minuteur démarre immédiatement.

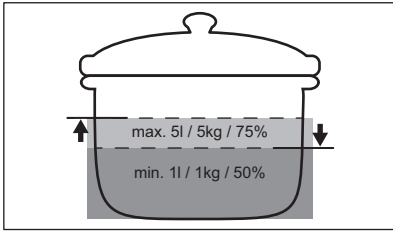
4. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

Une fois le point d'ébullition atteint, la table de cuisson réduit automatiquement le niveau de cuisson. À ce stade, vous pouvez également le régler manuellement si nécessaire.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Cette fonction peut ne pas fonctionner correctement pour les bouilloires et les cafetières à expresso.
- Remplissez entre la moitié et les trois quarts du récipient avec de l'eau froide du robinet, en laissant un espace vide de 4 cm depuis le bord du récipient. N'utilisez pas moins d'un litre ni plus de 5 litres d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau (ou de l'eau et des pommes de terre)

est compris entre 1 et 5 kg.



- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne faites cuire que des pommes de terres entières, non épluchées et de taille moyenne. Assurez-vous de ne pas trop tasser les pommes de terre.
- Évitez de produire des vibrations externes (par exemple en utilisant un mixeur ou en posant votre téléphone portable à proximité de la table de cuisson) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.
- En fonction du type d'aliments et de récipient, vous pouvez régler le niveau de cuisson une fois le point d'ébullition atteint.
- Ajoutez du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.


6.16 FONCTIONS : Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre des produits comme du chocolat ou du beurre.

ATTENTION!

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Fondre.
3. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
4. Appuyez sur OK.

Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

6.17 Plats



Cette fonction vous aide à préparer différents aliments à l'aide de programmes prédéfinis dédiés à des catégories d'aliments spécifiques. La disponibilité des programmes dépend de la zone de cuisson.

ATTENTION!

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter deux zones latérales à l'aide de Bridge.
 2. Sélectionnez Plats.
 3. Sélectionnez le type d'aliment.
 4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
 5. Suivez les instructions qui s'affichent.
- En fonction du type d'aliment et du programme sélectionné, vous pouvez définir et modifier les détails, par exemple le niveau de cuisson, le niveau de chaleur pour la friture, etc.

Conseils :

- Les plats les plus souvent cuits sont automatiquement ajoutés à la liste des Les plus préparés.
- Certains plats ont des noms longs qui ne peuvent pas être affichés entièrement dans la liste. Pour afficher le nom complet d'un plat, appuyez sur « ... ».
- Vous pouvez ajouter manuellement des programmes à la liste de Mes programmes .
- Vous pouvez masquer certains programmes en appuyant sur . Pour restaurer les programmes, accédez à Configurations > Configuration > Plats.

6.18 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique permettant de relier la table de cuisson à une hotte appropriée. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie et adaptée automatiquement en fonction du réglage du

mode et la température de l'ustensile de cuisine le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson et la hotte elle-même.



Si vous changez la vitesse de ventilateur de la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson sera désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez et rallumez les deux appareils.



Sur certaines hottes, la fonction peut être désactivée par défaut. Dans ce cas, activez d'abord la fonction sur la hotte, puis sur la table de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Réglage du mode de ventilation automatique

Pour régler la hotte en mode automatique, choisissez l'une des vitesses de ventilateur suivantes : Mode 2 - Mode 6. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson pour activer uniquement l'éclairage en sélectionnant le mode 1.

1. Appuyez sur
2. Sélectionnez Configurations > Hob²Hood.
3. Allumez un interrupteur pour activer la hotte.

Tous les modes automatiques apparaissent sous forme de liste.

4. Choisissez le mode.
5. Appuyez sur ou pour enregistrer la sélection et quitter.

Pour vérifier le niveau de vitesse actuel du ventilateur, appuyez sur . Le niveau de vitesse du ventilateur est visible dans le coin supérieur gauche de l'affichage. Pour éteindre le ventilateur, appuyez sur . Pour allumer le ventilateur, appuyez sur .

Modes automatiques	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
			Vitesse du ventilateur
	Désactivé	-	-
Mode 1	En fonctionnement	-	-
Mode 2 ³⁾	En fonctionnement	1	1
Mode 3	En fonctionnement	-	1
Mode 4	En fonctionnement	1	1
Mode 5	En fonctionnement	1	2
Mode 6	En fonctionnement	2	3

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

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

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

Réglage du mode de ventilation manuel

Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur manuellement.




1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur Manuel. Une barre de contrôle apparaît avec la vitesse actuelle du ventilateur.
3. Touchez ou faites glisser votre doigt pour régler le niveau de vitesse du ventilateur. Pour activer le niveau de vitesse maximum du ventilateur, appuyez sur Boost. Le ventilateur fonctionne en mode Boost pendant un certain temps.

Après ce laps de temps, le niveau de vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Pour désactiver Boost manuellement, appuyez sur 0.


Éclairage de la hotte



Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur Mode 1 - Mode 6. Vous pouvez également activer ou désactiver manuellement la lumière de la hotte.



Activer l'éclairage manuellement

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur  pour allumer la lumière. Pour mettre éteindre la lumière, appuyez à nouveau sur .

6.19 Langue

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Langue.
3. Choisissez la langue dans la liste.


Pour enregistrer la sélection, appuyez sur  ou . Puis choisissez OUI dans la fenêtre contextuelle.

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur  > . Une liste s'affiche. Sélectionnez la première option en haut à gauche, puis la deuxième option en haut à droite. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue appropriée dans la liste. Lorsque la fenêtre contextuelle apparaît, choisissez l'option à droite.

6.20 Son touches / Volume

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.

Vous pouvez également choisir le niveau de volume.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.

2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Son touches/Volume.
3. Choisissez l'option appropriée. Le paramètre est enregistré automatiquement.

6.21 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 5 des niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 5 le plus élevé.

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité.
3. Choisissez le niveau approprié. Le paramètre est enregistré automatiquement.

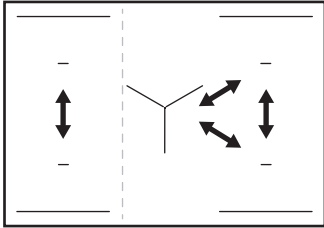
6.22 Gestionnaire de puissance

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

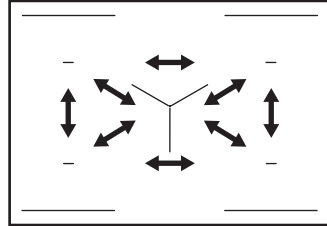
- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier (ou d'une zone de cuisson utilisant FONCTIONS ou Plats) est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson selon l'ordre de sélection.
- La couleur du bandeau de commande indique les options de réglage de la température disponibles :
 - rouge - le niveau de cuisson actuel.
 - blanc - le niveau de cuisson maximum disponible,

- gris clair - le niveau de cuisson indisponible (fonctionnement de Gestionnaire de puissance).
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



Si la puissance totale de la table de cuisson est limitée (1500 W - 6000 W), la fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation > FlexPower ».



7. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Pour la fonction Poêlée, n'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les

coins du verre ou sur la garniture latérale, 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 ».

7.2 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, l'ustensile de cuisine est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

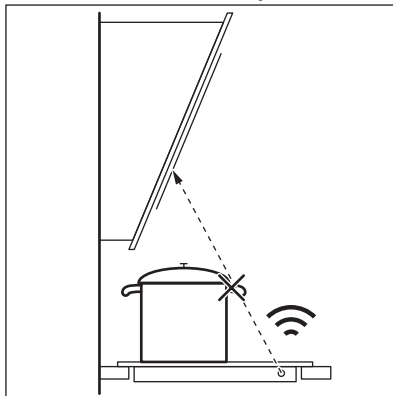
7.3 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.

- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.




Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood reste propre.



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob²Hood est actif.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 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.

- Pour la garniture latérale en métal, utilisez uniquement un détergent pour vaisselle avec de l'eau chaude. Utilisez un chiffon pour nettoyer et essuyer la garniture.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de lait nettoyant légèrement abrasif, de détergents de polissage, de grattoirs ni la partie verte d'une éponge pour nettoyer la garniture latérale.

- L'espace entre la surface du verre et la garniture latérale peut accumuler de la saleté et de petites particules d'aliments. Utilisez un cure-dent en bois pour nettoyer l'espace entre la surface du verre et la garniture latérale.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas d'outils métalliques tranchants pour nettoyer cet interstice, car ils pourraient l'élargir et endommager la garniture latérale ou la surface en verre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson


- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.





9. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
L'affichage ne répond pas au toucher.	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	La fonction Pause est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.	Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches 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 situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
	La fonction FlexPower le niveau est trop bas.	Changez la puissance maximale dans le Menu. Reportez-vous à « Avant la première utilisation ».
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Hob ² Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.

Problème	Cause possible	Solution
Hob ² Hood l'écran n'est pas affiché.	Hob ² Hood est désactivé dans les paramètres.	Aller aux paramètres/Hob ² Hood et activez la fonction.
Hob ² Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le Mode 1.	Choisissez un mode entre Mode 1 et Mode 6 ou attendez que le mode automatique démarre.
Hob ² Hood Les modes 1 à 6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Suivez les instructions dans « Utilisation quotidienne », « Langue » pour modifier la langue si nécessaire.
La zone de cuisson se désactive.	L'Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un message s'affichent.	Lock est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
E - U - O apparaît.	La Child Lock est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La barre de niveau de puissance clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
 s'affiche.	La connexion électrique est défectueuse.	Débranchez la table de cuisson du secteur et vérifiez la connexion. Reportez-vous au chapitre « Installation ».
 s'affiche.	Le capteur de température de zone détecte une température trop élevée ou trop basse.	Laissez la zone de cuisson refroidir ou augmentez la température ambiante au-dessus de 15 °C. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
 s'affiche.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous que rien ne bloque le ventilateur. Si rien ne bloque le ventilateur et que le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

Problème	Cause possible	Solution
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Le récipient chauffe plus de 5 min.	Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un ustensile de cuisine avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	La fonction FlexPower réduit la puissance maximale.	Reportez-vous à la section « Utilisation quotidienne », Gestionnaire de puissance.
La fonction Cuisson ne démarre pas.	La chaleur résiduelle est toujours active sur cette zone.	Attendez que la zone se refroidisse ou utilisez une autre zone froide
La fonction Cuisson ne s'arrête pas.	Il se peut que le réservoir ne contienne pas assez d'eau (les vibrations ne peuvent pas être détectées) ou que l'eau soit déjà trop chaude.	Utilisez au moins 1 l d'eau froide par casserole.
La fonction Cuisson s'arrête soudainement.	L'ustensile de cuisine n'est pas compatible avec la fonction. La fonction ne peut pas détecter les vibrations produites par l'eau bouillante. L'ustensile de cuisine est peut-être trop petit pour la zone de cuisson.	N'utilisez pas un ustensile de cuisine anti-adhésif avec cette fonction. Faites bouillir plus d'eau ou passez à une zone froide. N'ajoutez pas de sel avant que l'eau n'atteigne le point d'ébullition. Assurez-vous que le diamètre de l'ustensile de cuisine correspond à la taille de la zone de cuisson. Placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
Le préchauffage avec la fonction Poêlée prend beaucoup de temps.	Les ustensiles de cuisine sont trop petits, trop lourds ou le fond est irrégulier.	Reportez-vous à la section « Conseils et astuces ».

9.2 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.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle NIG85M30AB
Type 62 D5A 01 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW

10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	Boost [W]	Boost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière central	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

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.

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits

Identification du modèle	NIG85M30AB	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	5	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Arrière central	21.0 cm
	Avant droite	21.0 cm
	Arrière droite	21.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	180.8 Wh/kg
	Arrière gauche	175.4 Wh/kg
	Arrière central	184.4 Wh/kg
	Avant droite	189.4 Wh/kg
	Arrière droite	184.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

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


11.2 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.

12. 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



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



FR



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	258
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	261
3. MONTAGE.....	263
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	266
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	268
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	269
7. TIPPS UND HINWEISE.....	278
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	279
9. FEHLERSUCHE.....	280
10. TECHNISCHE DATEN.....	283
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	284
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	284

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. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten

Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden (auch die automatischen Garfunktionen). Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit 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 Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwende das richtige Stromnetz-kabel.
- Achte darauf, dass sich das Stromnetz-kabel 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.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trennen Sie sofort das Kochfeld und prüfen Sie, ob die elektrische Verbindung und die Netzspannung korrekt sind.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- 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 Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die 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.

- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie 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 Raumbeleuchtung geeignet.

2.6 Entsorgung

WARNING!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihren 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!

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

⚠️ VORSICHT!

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

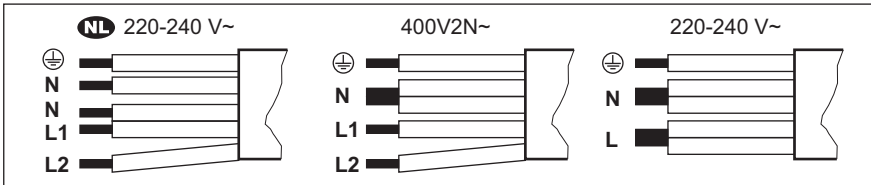
Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.

3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Zweiphasiger Anschluss

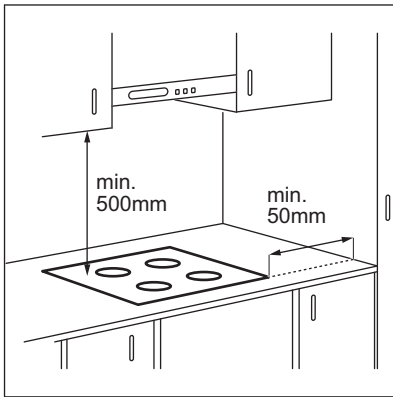
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



NL 220 - 240 V~	Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~		
5 x 1,5 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.

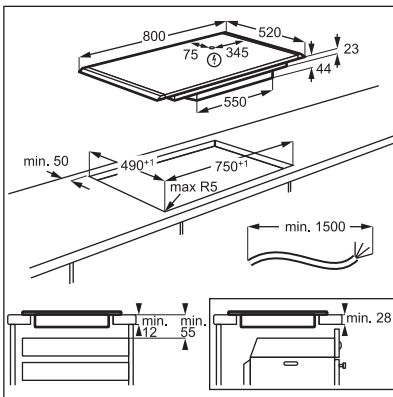


Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

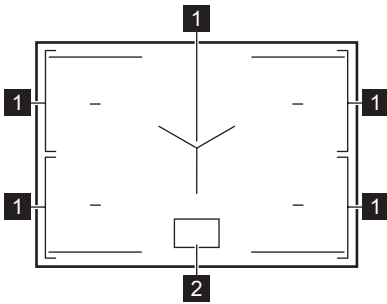
How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

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



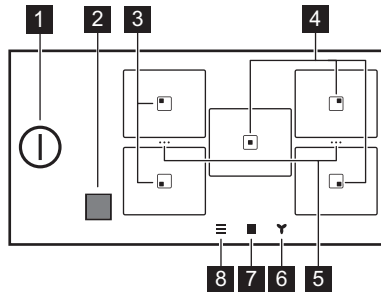
- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld




Weitere Einzelheiten zur Größe der Kochzonen finden Sie unter „Technische Daten“.

4.2 Bedienfeldlayout

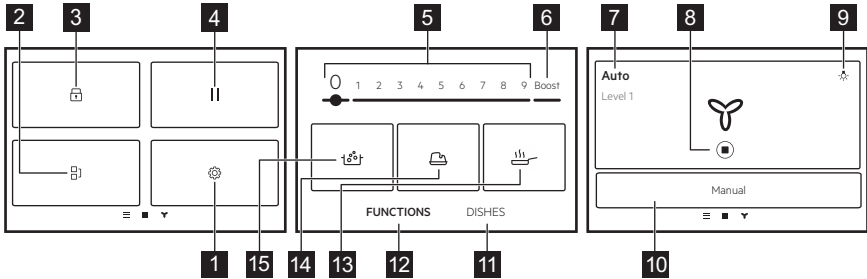
Hauptansicht












Symbol	Beschreibung
1	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	Das Fenster des Hob ² Hood-Infrarotsignal-Kommunikators. Nicht abdecken.
3	Zone mit den Funktionen Braten und Kochen.
4	Zone mit der Funktion Kochen.
5 ...	Eine Verknüpfung für Bridge. Zum Zusammenführen von zwei seitlichen Kochzonen, um einen Kochbereich zu schaffen oder die zusammengeführten Zonen zu trennen.
6	Einstellen der Funktionen der Dunstabzugshaube.
7	Öffnen der Zonenübersicht.

Symbol	Beschreibung
8 	Öffnen des Menüs.

Erweiterte Ansicht



Symbol	Beschreibung
1 	Einstellungen. Öffnen der Einstellungen des Kochfelds.
2 	Bridge. Mit dieser Funktion werden zwei seitliche Kochzonen miteinander verbunden und funktionieren dann wie eine Kochzone.
3 	Sperren. Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
4 	Pause. Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.
5 1 - 9	Einstellen der Kochstufe.
6 Boost	Einschalten der höchsten Kochstufe.
7 Manuell / Auto	Anzeigen der aktuellen Einstellung des Lüfters der Dunstabzugshaube.
8 	Anhalten/Neustarten der Dunstabzugshaube.
9 	Ein- oder Ausschalten der Beleuchtung der Dunstabzugshaube.
10 Manuell / Auto	Wechseln zum manuellen oder automatischen Modus der Dunstabzugshaube.
11 Gerichte	Auswahl voreingestellter Automatikprogramme für verschiedene Lebensmittelarten.
12 FUNKTIONEN	Auswählen von Automatikprogrammen für verschiedene Garmethoden.
13 	Braten. Mit automatisch geregelten Temperaturstufen für bestimmte verschiedene Speisearten braten.
14 	Schmelzen. Verschiedene Produkte schmelzen, wie z. B. Schokolade oder Butter.
15 	Kochen. Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.

Display-Navigation

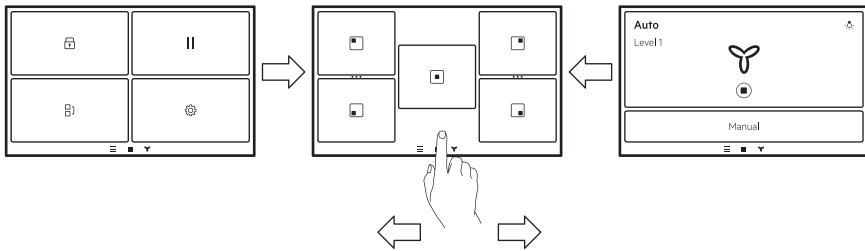
Symbol	Beschreibung
OK	Auswahl oder Einstellung bestätigen.
X	Schließen des Popup-Fensters.
^ / v	Ein-/Ausblenden der Anweisungen auf dem Display.
☐ / ○	Ein-/Ausschalten der Optionen.
< / >	Zurück-/Vorwärtsgehen um eine Stufe im Menü.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Navigieren im Display



Um zwischen den Bildschirmen zu navigieren, tippen Sie auf die Symbole unten auf dem Display. Sie können auch nach links wischen, um die Einstellungen für Hob²Hood zu verwalten, oder nach rechts, um zum Menü zu gelangen.

5.2 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke einstellen.

Sie können die Einstellung in Menü > Einstellungen > Setup ändern. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

5.3 Verwenden des Displays

- Es können nur die hinterleuchteten Symbole verwendet werden.
- Berühren Sie zum Einschalten einer Option das entsprechende Symbol auf dem Display.
- Die gewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Sie das Display nicht mehr berühren.
- Scrollen Sie in den verfügbaren Optionen mit einer schnellen Handbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display. Die Geschwindigkeit der Handbewegung entscheidet darüber, wie schnell die Anzeige wechselt.
- Die Scrollbewegung stoppt von selbst oder sie können sie durch Berühren des Displays sofort anhalten.

- Sie können die meisten auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie in der Liste blättern und/oder die gewünschte Option berühren.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühren Sie das Display erneut. Alle Symbole werden wieder angezeigt.
- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Pop-up-Fenster mit zusätzlichen Informationen.

5.4 FlexPower

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




Ursprünglich arbeitet das Gerät mit der höchstmöglichen Leistungsstufe. Sie können die maximale Leistungsstufe ändern, wenn die Installation nicht für sie ausgelegt ist.

VORSICHT!

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



Wenn die Leistungsstufe unter 2000 W liegt, können Sie keine Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktivieren.


1. Stellen Sie sicher, dass alle Kochzonen deaktiviert sind.
2. Berühre  auf dem Display, um Menü.
3. Auswählen Einstellungen > Setup > FlexPower zu öffnen und wähle dann die entsprechende Leistungsstufe.
4. Berühre  oder . Befolge die Anweisungen auf dem Display, um deine Auswahl zu bestätigen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- wenn Sie die Kochstufe nach Einschalten des Kochfelds nicht einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen

Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.

- wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden oder es sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Die Induktionskochzone wird nach 50 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einer Weile erscheint eine Meldung und das Kochfeld schaltet sich aus.

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6	4 Stunden
7 - 9	1,5 Stunden



Wenn Sie Braten verwendet, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Schmelzen wird das Kochfeld nach sechs Stunden ausgeschaltet.

6.3 Topferkennung

Diese Funktion erkennt, ob Töpfe auf den Kochzonen platziert wurden, und deaktiviert die Kochzonen, wenn das Kochgeschirr nicht mehr erkannt wird.

- Wenn Sie das Kochgeschirr zuerst auf eine Kochzone stellen und dann das Kochfeld einschalten, erscheint ein grauer Balken auf der Übersicht der entsprechenden Kochzone.
- Der Balken wird nicht angezeigt, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder das Kochgeschirr aufgrund seiner falschen Platzierung oder ungeeigneten Materialien nicht erkannt werden kann.
- Wenn Sie das Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnt die entsprechende Kochzonenübersicht zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert. Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

6.4 Verwenden der Kochzonen

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

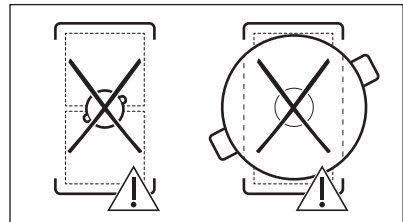
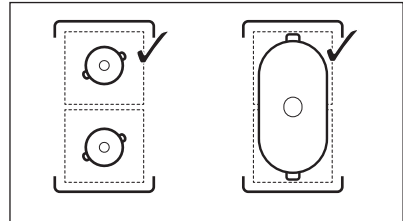


Achte darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Topfgröße unter „Technische Daten“.

Zum Einschalten der Kochzone stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone

und berühren das entsprechende Zonensymbol. Die verfügbaren Programme werden auf dem Display angezeigt. Stellen Sie die Kochstufe ein oder wählen Sie eine der automatischen Funktionen aus. Um zur Hauptansicht zurückzukehren, berührst du **X** in der oberen rechten Ecke.

Mit Bridge können Sie mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

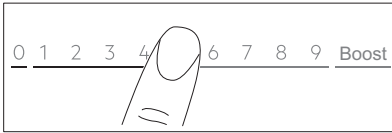


Sind andere Zonen eingeschaltet, ist die Kochstufeneinstellung für die Zone, die Sie benutzen möchten, möglicherweise eingeschränkt. Siehe „Leistung“.

6.5 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone und berühren Sie das entsprechende Zonensymbol.
3. Stellen Sie die Kochstufe durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger ein.

Die Symbole für die Leistungsstufe 1-9 werden größer und der Balken darunter wird rot, um die aktuelle Leistungseinstellung anzuzeigen. Wenn die Leistungsstufe ausgewählt ist, wechselt der Bildschirm in die erweiterte Bildschirmanzeige.



Sie können die Kochstufe auch auf dem Zonen-Übersichtsbildschirm ändern. Um zum Zonen-Übersichtsbildschirm zu gelangen, berühren Sie die Mitte der erweiterten Bildschirmansicht. Zum Ändern der Kochstufe berühren Sie — oder + . Zum Öffnen der erweiterten Bildschirmansicht berühren Sie die Leistungsstufe.

6.6 Boost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Induktionskochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Danach wird die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe zurückgesetzt.

1. Wählen Sie die Kochzone aus.
2. Berühre Boost, um die Funktion einzuschalten.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie zum manuellen Ausschalten der Funktion die Kochzone aus und ändern Sie die Kochstufe auf 0.



Der Boost funktioniert nicht, wenn die Bridge-Funktion aktiv ist oder wenn die Leistung innerhalb einer Phase nicht ausreicht (siehe „Power Management“).



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

6.7 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

WARNUNG!

Solange die Anzeige $\text{|||}/\text{|||}/\text{|}$ leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

||| – Kochen fortsetzen,

|| – Warmhalten,

| – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.8 Warmhalten

Diese Funktion hält Speisen mit der niedrigen Temperatureinstellung warm.

Warmhalten ist nur verfügbar, wenn die Kochzone nach Abschluss des Garvorgangs noch warm ist (mit einem sichtbaren Restwärmesymbol) und das Kochgeschirr auf der Kochzone stehen bleibt. Die Funktion funktioniert nicht mit einer kalten Kochzone.

1. Berühre , um das Warmhalten zu aktivieren.

Das Warmhalten läuft, bis es ausgeschaltet wird.

2. Um die Funktion auszuschalten, tippen Sie in der oberen linken Ecke des

Displays auf .

Sie können bei Bedarf einen Timer einstellen. Siehe „Timer-Optionen“.

6.9 Timer-Optionen



ECO Timer

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

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizgerät der Kochzone vor den ECO Timer-Signalen aus. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist. Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.

1. Stelle zuerst die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.
 2. Berühre das Kochzonensymbol.
 3. Berühre
- Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.
4. Markiere das Kochzone ausschalten Kästchen, um die Funktion zu aktivieren.
 5. Stellen Sie die Zeit ein.
 6. Zur Bestätigung OK berühren.

Sie können auch mit **X** Ihre Auswahl löschen.

Sie können die ECO Timer-Einstellungen

beim Kochen ändern: Berühren Sie mit dem Timerwert und anschließend BEARBEITEN.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Popup-Fenster wird angezeigt. Berühre OK, um das Signal auszuschalten.

Um die Funktion auszuschalten, stellen Sie

die Kochstufe auf **0**. Oder berühre mit dem Timerwert, berühre **X** und bestätige deine Wahl im Popup-Fenster.

Timer

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

Die Funktion hat keinen Einfluss auf andere Funktionen, die gleichzeitig betrieben werden.

1. Wählen Sie eine Kochzone aus. Die entsprechende Einstellskala erscheint auf dem Display.
 2. Berühre .
- Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.
3. Deaktiviere das Kontrollkästchen Kochzone ausschalten, um die Funktion auszuschalten.
 4. Stellen Sie die Zeit ein.
 5. Zur Bestätigung OK berühren.

Sie können auch mit **X** Ihre Auswahl löschen.

Sie können die Timer-Einstellungen beim Kochen ändern: Berühren Sie mit dem Timerwert und anschließend BEARBEITEN.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Popup-Fenster wird angezeigt. Berühre OK, um das Signal auszuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion Berühre mit dem Timerwert, berühre **X** und bestätige deine Auswahl im Popup-Fenster.

6.10 Bridge

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Kochstufe. Damit können Sie mit großem Kochgeschirr kochen.

Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion nicht eingeschaltet.


1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzonen.
2. Berühren Sie auf dem Display, um das Menü zu öffnen und Bridge auszuwählen. Sie können auch die Verknüpfung ******* in der Zonenübersicht berühren.
3. Stellen Sie die Kochstufe ein.

Zum Ausschalten der Funktion berühren



Sie die Verknüpfung *******. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.


6.11 || Pause

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

Wenn die Funktion in Betrieb ist, können nur die  und FORTSETZEN-Tasten verwendet werden. Alle anderen Symbole auf dem Bedienfeld sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen. Wenn die Timer-Funktion beendet ist, tippen Sie auf eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm, um das akustische Signal auszusenden.

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Berühre , um die Funktion zu aktivieren.



Die Kochstufe wird auf  (Warmhalten) abgesenkt.

Zum Ausschalten der Funktion berühren Sie FORTSETZEN.

Die vorherigen Kochstufen werden wiederhergestellt.

6.12 Sperren

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

1. Stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühre , um das Menü zu öffnen.
3. Berühre , um die Funktion zu aktivieren.


Um die Funktion auszuschalten, halten Sie ENTSPERREN vier Sekunden lang gedrückt.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

6.13 Child Lock

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Child Lock.

3. Schalte den Schalter ein und berühre die Buchstaben E-U-O in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten.

Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.

Es kann einige Zeit dauern, bis die Funktion nach der Aktivierung funktioniert.

6.14 FUNKTIONEN: Braten

Mit dieser Funktion können Sie eine geeignete Kochstufe zum Frittieren Ihrer Speisen einstellen. Das Kochfeld passt die Temperatur an verschiedene Arten von Speisen an und behält sie während des Garvorgangs bei. Sobald die Kochstufe eingestellt ist, ist keine manuelle Temperatureinstellung erforderlich.

VORSICHT!

Verwenden Sie nur kaltes Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie eine Pfanne ohne Öl / Fett auf eine der Kochzonen auf der linken Seite. Sie können eine einzelne Kochzone verwenden oder beide Zonen mit Bridge verbinden.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Braten.
3. Wählen Sie eine Bratstufe. Das Aufheizen beginnt.
4. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

Der Timer startet umgehend.

Sobald die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal und ein Popup-Fenster wird angezeigt. Sie können Öl und Lebensmittel jetzt in die Pfanne geben. Um das Fenster zu schließen und mit dem Braten zu beginnen, berühren Sie OK. Um die Funktion manuell auszuschalten, berühren Sie 0 auf der Einstellskala.

Tipps und Hinweise:

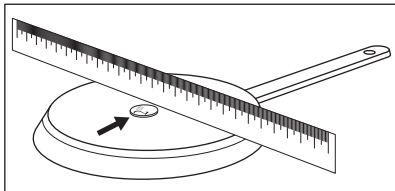
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, die angeben, wann das Essen gewendet oder die Kochstufe angepasst werden muss.

- Sie können die Standard-Wärmestufe bei Bedarf ändern.
- Für dicke Lebensmittel oder rohe Kartoffeln während der ersten 10 Minuten des Bratens einen Deckel verwenden.
- Das Aufheizen kann bei schweren Pfannen länger dauern.
- Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.
- Verwenden Sie kein dünnes emailliertes Kochgeschirr. Es kann überhitzt und beschädigt werden.

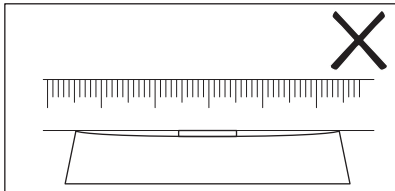
Geeignete Pfannen für die Braten-Funktion

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachen Böden. So prüfen Sie, ob die Pfanne richtig ist:

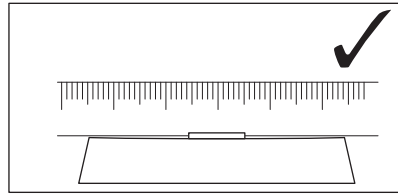
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuchen Sie, eine 1-, 2- oder 5-Cent-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu legen.



- a. Die Pfanne ist falsch, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne legen können.



- b. Die Pfanne ist richtig, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne legen können.



6.15 FUNKTIONEN: Kochen

Diese Funktion passt die Kochstufe automatisch an, damit Wasser nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.




Die Funktion ist auf allen Kochzonen verfügbar. Wenn die Kochzone, die Sie verwenden möchten, noch Restwärme (I / II / III) bereit stellen kann, ist die Funktion deaktiviert. Warten Sie, bis die Zone abgekühlt ist, um die Funktion zu verwenden.

Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.

VORSICHT!

Verwende die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr. Lass das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

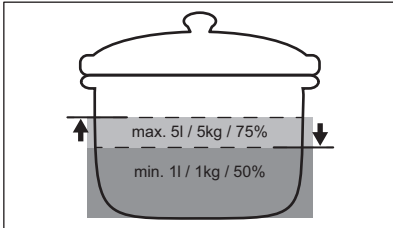
1. Stelle einen mit mindestens 1 l Wasser gefüllten Topf auf die Kochzone.
2. Wähle FUNKTIONEN > Kochen.
3. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
Der Timer startet umgehend.
4. Um die Funktion manuell auszuschalten, tippen Sie in der oberen linken Ecke des Displays auf .

Sobald der Siedepunkt erreicht ist, reduziert das Kochfeld automatisch die Kochstufe. An dieser Stelle können Sie sie auch manuell nach Bedarf anpassen.

Tipps und Hinweise:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.

- Bei Wasserkochern und Espresso-Kochern auf dem Herd funktioniert die Funktion möglicherweise nicht richtig.
- Fülle den Topf bis zur Hälfte oder drei Viertel mit kaltem Leitungswasser, sodass 4 cm vom Topfrand frei bleiben. Verwenden Sie nicht weniger als 1 Liter und nicht mehr als 5 Liter Wasser. Stelle sicher, dass das Gesamtgewicht des Wassers (oder des Wassers und der Kartoffeln) zwischen 1 und 5 kg liegt.



- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, koche nur ganze, ungeschälte, mittelgroße Kartoffeln. Achte darauf, die Kartoffeln nicht zu dicht nebeneinander einzufüllen.
- Vermeide äußere Vibrationen (z. B. durch die Verwendung eines Mixers oder das Ablegen eines Mobiltelefons neben dem Kochfeld), während die Funktion ausgeführt wird.
- Je nach Art der Speise sowie der Art des Kochgeschirrs können Sie die Kochstufe nach Erreichen des Siedepunkts anpassen.
- Nach Erreichen des Siedepunktes Salz zugeben.
- Verwende einen Deckel, um Energie zu sparen.

6.16 FUNKTIONEN: Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z. B. Schokolade oder Butter.


VORSICHT!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
2. Wähle FUNKTIONEN > Schmelzen.

3. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

4. Berühre OK.

Um die Funktion manuell auszuschalten, tippen Sie in der oberen linken Ecke des Displays auf .

6.17 Gerichte

Diese Funktion hilft Ihnen bei der Zubereitung verschiedener Speisen mithilfe von voreingestellten Programmen, die bestimmten Speisekategorien zugeordnet sind. Die Verfügbarkeit der Programme hängt von der Kochzone ab.



VORSICHT!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone. Sie können eine einzelne Kochzone verwenden oder zwei Seitenzonen mit Bridge verbinden.
2. Wähle Gerichte.
3. Wählen Sie die Speisensart aus.
4. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
5. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.

Je nach Speisensart und ausgewähltem Programm können Sie Details einstellen und ändern, z. B. Gargrad, Heizstufe zum Braten usw.

Tipps und Hinweise:

- Die am häufigsten zubereiteten Gerichte werden der Liste Am häufigsten benutzt. automatisch hinzugefügt.
- Einige Gerichte haben lange Namen, die in der Liste nicht vollständig angezeigt werden können. Um den vollständigen Namen eines Gerichts anzuzeigen, tippen Sie auf „...“.
- Sie können der Liste Favoriten  manuell Programme hinzufügen.
- Sie können bestimmte Programme ausblenden, indem Sie  berühren. Um die Programme wiederherzustellen, gehen Sie zu Einstellungen>Setup>Gerichte.

6.18 Hob²Hood

Diese automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer geeigneten Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell über das Kochfeld oder die Dunstabzugshaube selbst bedienen.




Wenn Sie die Lüftergeschwindigkeit der Dunstabzugshaube ändern, wird die standardmäßige Verbindung mit dem Kochfeld getrennt. Um die Funktion wieder einzuschalten, müssen Sie beide Geräte aus- und wieder einschalten.



Bei einigen Dunstabzugshauben ist die Funktion möglicherweise standardmäßig deaktiviert. Aktivieren Sie in so einem Fall zuerst die Funktion an der Haube und dann am Kochfeld. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.






Einstellen des automatischen Lüftermodus


Um für die Dunstabzugshaube den Automatikmodus einzustellen, wählen Sie eine der folgenden eingestellten Lüftergeschwindigkeiten: Modus 2 – Modus 6. Die Dunstabzugshaube reagiert immer, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Durch Auswählen von Modus 1 können Sie das Kochfeld so einstellen, dass nur die Beleuchtung eingeschaltet wird.

1. Berühre .
2. Wähle Einstellungen > Hob²Hood.
3. Betätigen Sie einen Schalter, um die Dunstabzugshaube einzuschalten.

Alle automatischen Modi werden als Liste angezeigt.

4. Wählen Sie den Modus aus.

5. Berühre  oder , um die Auswahl zu speichern und die Anzeige zu verlassen. Um die aktuelle Lüftergeschwindigkeit zu überprüfen, berühren Sie . Die Lüftergeschwindigkeit ist in der oberen linken Ecke des Displays sichtbar. Um den Lüfter auszuschalten, berühren Sie . Zum Einschalten des Lüfters berühren Sie .

Automatikmodi	Automatische Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
		Lüftergeschwindigkeit	
	Aus	-	-
Modus 1	Ein	-	-
Modus 2³⁾	Ein	1	1
Modus 3	Ein	-	1
Modus 4	Ein	1	1
Modus 5	Ein	1	2
Modus 6	Ein	2	3


¹⁾ Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

²⁾ Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

³⁾ Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Beleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

Einstellen des manuellen Lüftermodus

Sie können die Drehzahl des Lüfters auch manuell einstellen.

1. Berühre .
 2. Berühre Manuell.
- Es wird eine Einstellskala mit der aktuellen Lüftergeschwindigkeit angezeigt.
3. Sie können die Lüftergeschwindigkeit durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger einstellen.



Berühre Boost, um die maximale Lüftergeschwindigkeit zu aktivieren. Der Lüfter läuft für eine bestimmte Zeit im Boost-


Modus. Nach dieser Zeit wechselt die Lüftergeschwindigkeit automatisch zu 3. Zum manuellen Deaktivieren der Boost-Funktion drücken Sie 0.

Beleuchtung der Dunstabzugshaube


Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Dazu stellen Sie den Automatikmodus auf 1-Modus 6 ein. Sie können die Beleuchtung der Dunstabzugshaube auch manuell aktivieren oder deaktivieren.



Manuelles Aktivieren der Beleuchtung



1. Berühre .
2. Berühre , um die Beleuchtung einzuschalten.

Zum Ausschalten der Beleuchtung berühren Sie  erneut.

6.19 Sprache

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Sprache.
3. Wählen Sie die Sprache aus der Liste aus.


Um die Auswahl zu speichern, tippen Sie auf  oder . Anschließend wählen Sie JA im Popup-Fenster aus.

Wenn Sie die falsche Sprache gewählt haben, berühren Sie  > . Eine Liste wird angezeigt. Wählen Sie die erste Option oben links und dann die zweite Option oben rechts aus. Scrollen Sie nach unten, um die richtige Sprache aus der Liste auszuwählen. Wenn das Popup-Fenster erscheint, wählen Sie die Option auf der rechten Seite aus.

6.20 Tastentöne / Lautstärke

Sie können den Ton des Kochfelds wählen oder ihn ganz ausschalten. Sie können zwischen einem Klick (Standard) oder einem Piepton wählen.

Sie können auch die Lautstärke wählen.


1. Berühre  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.

2. Wähle Einstellungen > Setup > Tastentöne / Lautstärke.
3. Wählen Sie die gewünschte Option. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

6.21 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

Es gibt 5 Helligkeitsstufen, wobei 1 die niedrigste und 5 die höchste ist.

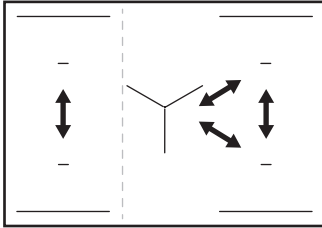
1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Helligkeit.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

6.22 Leistung

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

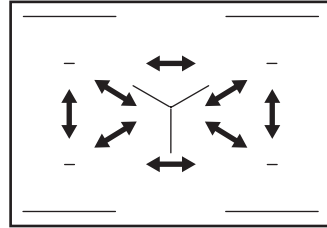
- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Strombelastung von 3680W. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Wärmestufe der zuerst ausgewählten Kochzone (oder einer Kochzone, die mit FUNKTIONEN oder Gerichte ausgewählt wurde) wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird je nach Auswahlreihenfolge auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Die Farbe der Einstellskala zeigt die verfügbaren Kochstufenoptionen an:
 - rot – die aktuelle Kochstufe,
 - weiß – die maximal verfügbare Kochstufe,
 - hellgrau – eine nicht verfügbare Wärmestufe (Leistung ist aktiv).
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



Wenn die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzt ist (1500 W – 6000 W), verteilt die

Funktion die verfügbare Leistung auf alle Kochzonen. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“ > „FlexPower“.



7. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Verwende für die Braten-Funktion nur Pfannen mit flachem Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achte immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases oder der Seitenverkleidung 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“.

7.2 Geräusche während des Betriebs

Wenn Sie Folgendes hören:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten: Das Kochgeschirr wird erkannt, wenn du es auf das Kochfeld stellst.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

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

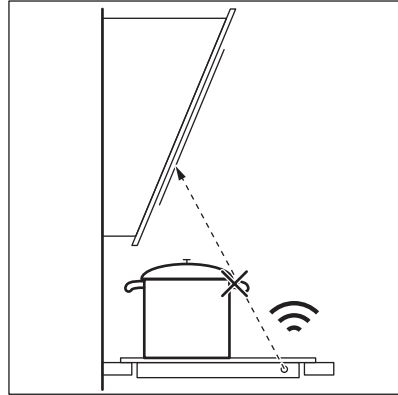
7.3 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richten Sie kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der

Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Sehen Sie Abbildung.

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.




Halten Sie das Fenster für das Hob²Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

8. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 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.

- Verwende für die Metallseitenverkleidung nur ein Geschirrspülmittel mit warmem Wasser. Reinige und wische die Verkleidung mit einem Tuch ab.

⚠️ WARNUNG!

Verwende zum Reinigen der Seitenverkleidung keine leicht scheuernde Reinigungsmilch, Poliermittel, Schaber oder die harte Schicht eines Schwamms.

- In dem Spalt zwischen der Glasoberfläche und der Seitenverkleidung können sich Schmutz und kleine Partikel von Lebensmitteln ansammeln. Reinige den Spalt zwischen der Glasoberfläche und der Seitenverkleidung mit einem Holzzahnstocher.

⚠️ WARNUNG!

Verwende keine scharfen Metallwerkzeuge, um den Spalt zu reinigen, da diese den Spalt vergrößern und die Seitenverkleidung oder die Glasoberfläche beschädigen können.

8.2 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.


9. FEHLERSUCHE





⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 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. Siehe Anschlussplan.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissere dich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalte das Kochfeld erneut ein und stelle die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion Pause ist in Betrieb.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht, wenn es berührt wird.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display. Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display.	Entferne die Objekte. Schiebe die Töpfe vom Display weg. Reinige das Display, warte bis das Gerät kalt ist. Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalte nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entferne den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entferne den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmearzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.	Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.
	Der FlexPower -Stufe ist zu niedrig.	Ändere die maximale Leistung im Menü. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie hast es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Hob ² Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob ² Hood -Bildschirm ist nicht sichtbar.	Hob ² Hood ist in den Einstellungen ausgeschaltet.	Gehen Sie zu Einstellungen/ Hob ² Hood und schalten Sie die Funktion ein.
Hob ² Hood funktioniert, es ist aber nur die Beleuchtung eingeschaltet.	Sie haben Modus 1 eingeschaltet.	Ändere den Modus auf Modus 1 - Modus 6oder warte, bis der Automatikmodus startet.
Hob ² Hood Modi 1 – 6 arbeiten, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet.	Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berührt.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalte den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es wurde die falsche Sprache eingestellt.	Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.	Befolge die Anweisungen unter „Täglicher Gebrauch“, „Sprache“, um die falsche Sprache zu ändern.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet.	Durch die Automatische Abschaltung wird die Kochzone ausgeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Meldung leuchten auf.	Sperren in Betrieb.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
E - U - O wird angezeigt.	Child Lock ist aktiviert.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Der Balken für die Leistungsstufe blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Stelle Kochgeschirr auf die Kochzone. Verwende 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“.
 leuchtet.	Die elektrische Verbindung ist defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und überprüfen Sie die Verbindung. Siehe „Montage“.
 leuchtet.	Der Zonentemperatursensor erkennt eine zu hohe oder zu niedrige Temperatur.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen oder erhöhen Sie die Umgebungstemperatur über 15 °C. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
 leuchtet.	Das Kühlgebläse ist blockiert.	Stellen Sie sicher, dass das Gebläse durch nichts blockiert wird. Wenn das Kühlgebläse durch nichts blockiert wird und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.	Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet. Der FlexPower reduziert die maximale Leistung.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem geeigneten Boden (flach, magnetisch). Siehe „Tipps und Hinweise“. Siehe „Täglicher Gebrauch“, Leistung.
Die Funktion Kochen startet nicht.	In dieser Zone ist noch Restwärme vorhanden.	Warte, bis die Zone abgekühlt ist, oder verwende eine andere kalte Zone.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Die Funktion Kochen stoppt nicht.	Möglicherweise ist nicht genug Wasser im Topf (Vibrationen können nicht erkannt werden) oder das Wasser ist bereits zu warm.	Verwenden Sie mindestens 1 l kaltes Wasser pro Topf.
Die Funktion Kochen schaltet sich plötzlich aus.	Das Kochgeschirr ist mit der Funktion nicht kompatibel. Die Funktion kann keine Vibrationen erkennen, die durch das kochende Wasser erzeugt werden. Das Kochgeschirr ist für die Kochzone möglicherweise zu klein.	Verwenden Sie bei dieser Funktion kein Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung. Verwenden Sie mehr Wasser oder wechseln Sie zu einer kalten Zone. Fügen Sie kein Salz hinzu, bevor das Wasser den Siedepunkt erreicht hat. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs der Größe der Kochzone entspricht. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
Das Erhitzen mit der Funktion Braten dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein, zu schwer oder der Boden ist uneben.	Siehe „Hinweise und Tipps“.

9.2 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 Garantiebrochüre.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell NIG85M30AB
Typ 62 D5A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Ser.-Nr.
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW



10.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Boost [W]	Boost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Boost [W]	Boost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Hinten Mitte	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 210
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

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.

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen

Modellbezeichnung	NIG85M30AB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	5	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Hinten Mitte	21.0 cm
	Vorne rechts	21.0 cm
	Hinten rechts	21.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	180.8 Wh/kg
	Hinten links	175.4 Wh/kg
	Hinten Mitte	184.4 Wh/kg
	Vorne rechts	189.4 Wh/kg
	Hinten rechts	184.4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

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

11.2 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.

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

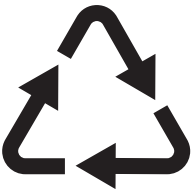
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Verreiber 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 Verreiber 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 Verreiber 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 Verreiber 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 Verreiber 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.

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	287
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	290
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	292
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	294
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	296
6. NAPI HASZNÁLAT.....	297
7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	306
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	308
9. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	308
10. MŰSZAKI ADATOK.....	311
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	312
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	312

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatók személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az

esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A füst a túlmelegedés jele. A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.

- **FIGYELEM:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
 - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítsa el.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasa (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy fűzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki

a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ha az E3 kód megjelenik a képernyőn, azonnal válassza le a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozás és a hálózati feszültség megfelelő-e.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne mőködtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.

- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékok tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.

- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas

páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

2.6 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám

3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábelrel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

VIGYÁZAT!

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.

VIGYÁZAT!

Ne sodorja vagy forrassa a vezetékek végeit. Ez tilos!

VIGYÁZAT!

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

Egyfázisú csatlakoztatás

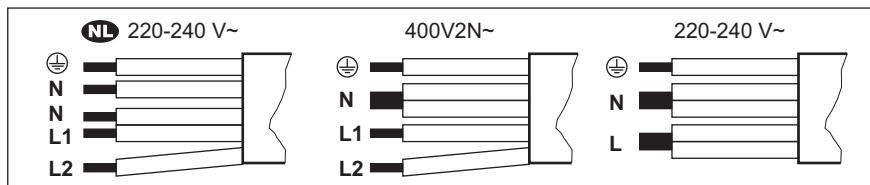
1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete, barna és kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna, fekete és kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

5. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
6. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

Kétfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a kék vezetékekről.

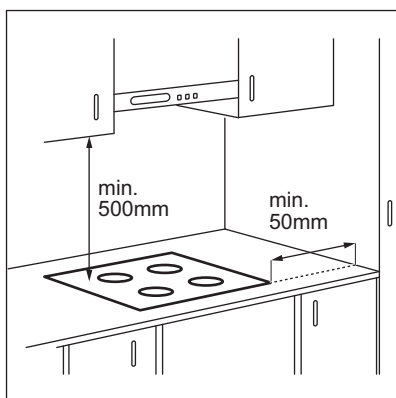
2. Távolítsa el a kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



NL 220 - 240 V~	Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~	Egyfázisú csatlakoztatás:
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² vagy 4x2,5 mm²	5x1,5 mm² vagy 3x4 mm²
Zöld – sárga	Zöld – sárga	Zöld – sárga
N Kék és kék	N Kék és kék	N Kék és kék
L1 Fekete	L1 Fekete	L Fekete és barna
L2 Barna	L2 Barna	

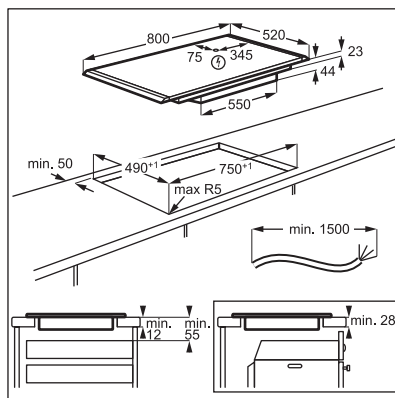
3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlap páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.



Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben

felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

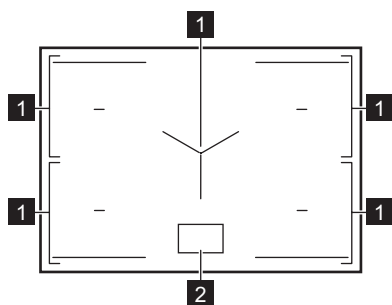


Keresse meg az „AEG indukciós főzőlap telepítése - munkalabra szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



1 Indukciós főzőzóna

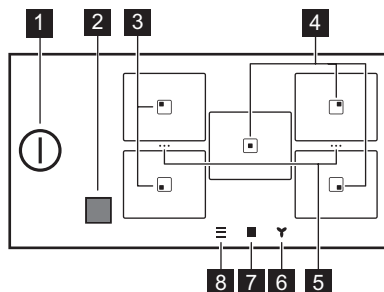
2 Kezelőpanel



A főzőzónák méretére vonatkozó részletes információkért tekintse meg a „Műszaki adatok” című fejezetet.

4.2 Kezelőpanel elrendezés

Fő nézet



Szimbólum

Megnevezés

1

A főzőlap be- és kikapcsolása.

2

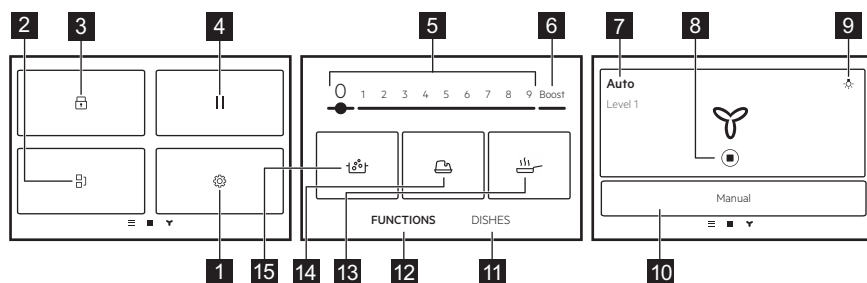
A(z) Hob²Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.

3




Zóna Sütés serpenyőben és Forralás funkciókkal.

Szimbólum	Megnevezés
4	Zóna Forrás funkcióval.
5 ...	Parancsikon a következőhöz: Bridge. Két oldalsó főzőzóna egyesítése egy főzőfelület létrehozása vagy az egyesített zónák felosztása érdekében.
6	A páraelszívó funkcióinak beállítása.
7	A zónaáttekintés megnyitása.
8	A(z) Menü megnyitása.




Kibővített nézet



Szimbólum	Megnevezés
1	Beállítások. A főzőlap beállításainak megnyitása.
2	Bridge. Két főzőzóna összekapcsolása úgy, hogy azok egy főzőzónaként működjenek.
3	Lock. A kezelőpanel lezárása/feloldása.
4	Pause. Az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletének a legalacsonyabb értékre állítása.
5 1 - 9	A hőfok beállítása.
6 Boost	A maximális hőfok bekapcsolása.
7 Kézi / Auto	A páraelszívó ventilátorának aktuális beállítását mutatja.
8	A páraelszívó leállítása/újraindítása.
9	A páraelszívó világításának be- vagy kikapcsolása.
10 Kézi / Auto	A páraelszívó manuális vagy automatikus üzemmódjára való átváltáshoz.
11 Ételek	Előre beállított automatikus programok kiválasztása különböző ételtípusokhoz.
12 FUNKCIÓK	Automatikus programok kiválasztása a különböző sütési módszerekhez.

Szimbólum	Megnevezés
13 	Sütés serpenyőben. Sütés automatikusan szabályozott hő szintekkel, különböző típusú ételekhez.
14 	Olvasztás. Különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj olvasztása.
15 	Forralás. A víz hőmérsékletének automatikus beállításához, hogy ne forrjon fel, amikor eléri a forráspontot.

Navigáció megjelenítése

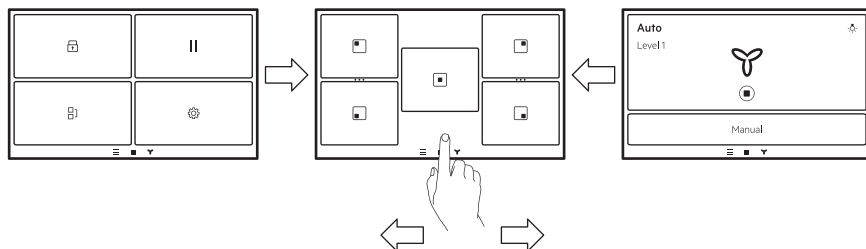
Szimbólum	Megnevezés
OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
X	Az előugró ablak bezárása.
	Az utasítások összecukása/kibontása a kijelzőn.
	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
	Vissza- / előre lépés egy szinttel itt: Menü.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Navigálás a kijelzőn



A képernyők közötti navigáláshoz érintse meg a képernyő alján található szimbólumokat. A(z) Hob®Hood beállításainak kezeléséhez balra, a(z) Menü eléréséhez pedig jobbra is húzhatja az ujját.

5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a következőket: Nyelv, Fényerő és Hangerő.

A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

5.3 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Minden szimbólum újra megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal.

5.4 FlexPower

A FlexPower határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül.




Gyárilag a készülék a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva. A maximális teljesítményt módosíthatja, ha a kiépített rendszer nem viseli el a teljes áramfelvételt.

VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

i

Ha a teljesítményszint alacsonyabb, mint 2000 W, akkor nem aktiválhat automatikus programokat (Ételek vagy FUNKCIÓK).


1. Ellenőrizze, hogy az összes főzőzóna ki van-e kapcsolva.
2. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a következő megnyitáshoz: Menü.
3. Válassza ezt Beállítások > Beállítás > FlexPower, majd válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.
4. Érintse meg a  vagy  gombot. A kiválasztás megerősítéséhez kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

6. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

6.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,

- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. Az

indukciós főzőzóna 50 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	A főzőlap kikapcsol ennyi idő után
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra



A(z) Sütés serpenyőben esetén a főzőlap 1,5 óra elteltével kikapcsol. A(z) Olvasztás esetén a főzőlap 6 óra elteltével kikapcsol.

6.3 Főzőedény észlelése

Ez a funkció érzékeli, ha edényeket helyeztek a főzőzónákra, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha a főzőedény már nem észlelhető.

- Ha a főzőedényt először egy főzőzónára helyezi, majd bekapcsolja a főzőlapot, egy sűrűke sáv jelenik meg a megfelelő főzőzóna áttekintésén.
- A sáv nem jelenik meg, ha nincs főzőedény a főzőzónán, vagy ha a főzőedény nem észlelhető a helytelen elhelyezés vagy a nem megfelelő anyag miatt.
- Ha leveszi a főzőedényt egy aktivált főzőzónáról, és ideiglenesen félreteszi, a megfelelő főzőzóna áttekintése villogni kezd. Ha 120 másodpercen belül nem helyezi vissza a főzőedényt a bekapcsolt főzőzónára, a főzőzóna automatikusan kikapcsol. A főzés folytatásához ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a megadott időn belül visszahelyezze a főzőzónákra.

6.4 A főzőzónák használata

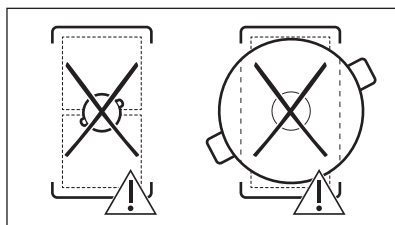
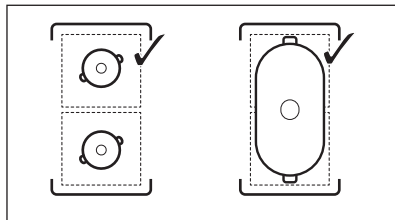
Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.



Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalóért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Ellenőrizze a főzőedény méretét a „Műszaki adatok” részben.

A főzőzóna bekapcsolásához helyezze a főzőedényt a főzőzóna közepére, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot. A rendelkezésre álló programok megjelennek a kijelzőn. Állítsa be a hőfokot, vagy válassza ki az egyik automatikus funkciót. A fő nézethez való visszatéréshez érintse meg a jobb felső sarokban található **X** elemet.

Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben a Bridge használatával.



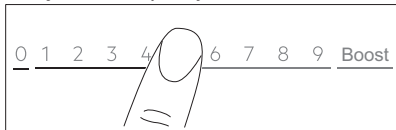
Más főzési zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.

6.5 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.

- Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzónára, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot.
- Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a hőfok beállításához.

A teljesítményszint ikonok nagyobbak 1-9 lesznek, és az alatta lévő sáv pirosra vált, jelezve az aktuális teljesítménybeállítást. A teljesítményszint kiválasztásakor a képernyő kiterjesztett képernyőnézetre vált.



A hőfokbeállítást a zónaáttekintő képernyőn is módosíthatja. A zónaáttekintő képernyőre lépéshez érintse meg a kibontott képernyőnézet közepét. A hőfok módosításához érintse meg a **—** vagy **+** gombot. A bővített képernyő nézet megnyitásához érintse meg a teljesítményszintet.

6.6 Boost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt biztosít az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak korlátozott ideig kapcsolható be az indukciós főzőzónán. Ezt követően az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

- Válassza ki a főzőzónát.
- A funkció bekapcsolásához érintse meg a Boost gombot.

A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását 0-ra.



A Boost nem működik, ha a Bridge funkció aktív, vagy ha az egy fázison belüli teljesítmény nem elegendő (lásd a „Teljesítménykezelés” c. részt).



A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

6.7 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

FIGYELMEZTETÉS!

Amíg a **|||/||/|** visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

||| - főzés folytatása,

|| - melegen tartás,

| - maradékhő.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.8 Melegen tartás üzemmód

Ez a funkció az alacsony hőmérséklet beállításával melegen tartja az ételt.

A(z) Melegen tartás üzemmód csak akkor érhető el, ha a főzőzóna még meleg a sütés befejezése után (a maradékhő ikon látható), és a főzőedény a főzőzónán marad. A funkció nem működik hideg főzőzónával.

- A(z) Melegen tartás üzemmód bekapcsolásához érintse meg a gombot.

A(z) Melegen tartás üzemmód kikapcsolásig működik.

- A funkció leállításához érintse meg a(z) lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

Szükség esetén időzítőt is beállíthat. Lásd az „Időzítő beállításai” című részt.

6.9 Program beállítási opciók




ECO Timer

A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.


Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége a(z) ECO Timer hangjelzések előtt kikapcsol. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva. A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
 2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
 3. Érintse meg a  gombot.
- Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
4. A(z) funkció bekapcsolásához jelölje be a(z) Zóna leállítása jelölőnégyzetet.
 5. Állítsa be az időt.
 6. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

Sütés közben módosíthatja a(z) ECO Timer

beállításokat: érintse meg a(z)  értéket az időzítő értékével, majd érintse meg a(z) SZERK gombot.

Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és felugró ablak villog. A hangjelzés leállításához érintse meg a(z) OK elemet.


A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást **0** értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés

értékénél található  gombot, majd a **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.


Timer

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva.


A funkció nincs hatással az egyidejűleg működő egyéb funkciókra.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét.
A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.
2. Érintse meg a  gombot.
Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
3. A funkció bekapcsolásához törölje a(z) Zóna leállítása négyzet jelölését.
4. Állítsa be az időt.
5. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

Sütés közben módosíthatja a(z) Timer beállításokat: érintse meg a(z)  értéket az időzítő értékével, majd érintse meg a(z) SZERK gombot.


Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és felugró ablak villog. A hangjelzés leállításához érintse meg a(z) OK elemet.

A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítő értéket tartalmazó  gombot, érintse meg a(z) **X** gombot, majd erősítse meg a választását, amikor megjelenik egy felugró ablak.

6.10 / ... Bridge

Ez a funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással. Nagy főzőedényekkel való főzéshez használható.

A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját. Ha a főzőedényt a két középpont közé helyezi, a funkció nem fog bekapcsolni.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónákra.
2. Érintse meg a kijelző  gombját a(z) Menü megnyitásához, majd válassza a(z) Bridge lehetőséget. A(z) ... zónaáttekintésben a parancsikont is megérintheti.
3. Végezze el a hőfokbeállítást.



A funkció kikapcsolásához érintse meg a gombot A főzőzónák önállóan folytatják a működést.


6.11 || Pause

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

Amikor a funkció működik, csak a ① és a FOLYTAT gombok használhatók. A kezelőpanelen lévő összes többi szimbólum zárolva van.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat. Amikor az időzítő funkció véget ér, érintse meg bárhol a képernyőt a hangjelzés leállításához.

1. Érintse meg a  elemet a Menü megnyitásához.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.



A hőfokbeállítás a következőre csökken:  (Melegen tartás üzemmód).

A funkció kikapcsolásához érintse meg a FOLYTAT gombot.

Az előző hőbeállítások visszaállnak.

6.12 Lock

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelét. Ezzel megelőzi a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

1. Végezze el a hőfokbeállítást.
2. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
3. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.


A funkció kikapcsolásához a FELOLDÁS gombot, majd 4 másodpercig tartsa lenyomva a gombot.



Amikor kikapcsolja a főzőlapot, ezt a funkciót is kikapcsolja.

6.13 Child Lock

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

1. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Child Lock.

3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg az E-U-O betűket ábécérendben.

A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

Az aktiválás után a funkció működése némi időt vehet igénybe.

6.14 FUNKCIÓK: Sütés serpenyőben

Ezzel a funkcióval beállíthatja az étel olajban történő sütéséhez szükséges hőfokot. A főzőlap különböző ételfajtákhoz állítja be a hőmérsékletet, és fenntartja azt a főzés során. A hőfokbeállítás beállítása után nincs szükség kézi hőmérséklet-beállításra.

VIGYÁZAT!

Csak hideg főzőedényt használjon. A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen egy olaj/zsiradék nélküli edényt az egyik főzőzónára a bal oldalon. Használhat egy főzőzónát, vagy a Bridge igénybevételével összekapcsolhatja a zónákat.
2. Válassza a FUNKCIÓK > Sütés serpenyőben lehetőséget.
3. Válassza ki a sütési szintet.
4. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.

Amikor a tárolóedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Most már betehet olajat és ételt az edénybe. Az ablak bezárásához és a sütés megkezdéséhez érintse meg a(z) OK gombot. A funkció manuális leállításához érintse meg a kezelősávon a 0 gombot.

Tanácsok és tippek:

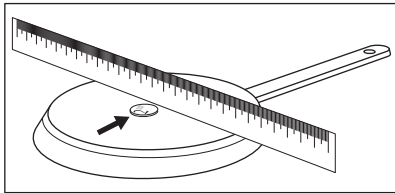
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat arra vonatkozóan, hogy mikor fordítsa meg az ételt, vagy mikor állítsa be a hőfokot.
- Szükség esetén módosíthatja az alapértelmezett hőfokot.

- Vastag ételek vagy nyers burgonya esetén a sütés első 10 percében használjon fedőt.
- A nehéz edények felmelegítése hosszabb időt vehet igénybe.
- A túlmelegedés és a főzőedények károsodásának elkerülése érdekében használjon laminált serpenyőket, alacsony hőfokon.
- Ne használjon vékony, zománcozott főzőedényeket. Ezek túlmelegedhetnek és megsérülhetnek.

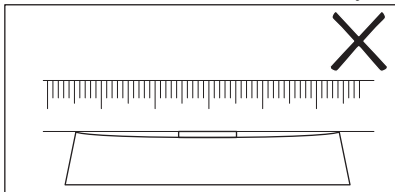
A Sütés serpenyőben funkció használatához megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Annak ellenőrzéséhez, hogy az edény megfelelő-e:

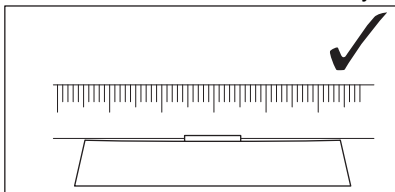
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót az edény aljára.
3. Próbálja meg egy 1, 2 vagy 5 eurocentes érmét tenni a vonalzó és az edény alja közé (vagy bármilyen hasonló vastagságú érmét, ami kb. 1,7 mm vastag).



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érme befér a vonalzó és az edény közé.




- b. Az edény megfelelő, ha az érme nem fér be a vonalzó és az edény közé.



6.15 FUNKCIÓK: Forralás

Ez a funkció automatikusan beállítja a hőfokot, hogy a víz ne folyjon ki, amikor eléri a forráspontot.




A funkció minden főzőzónán elérhető. Ha a használni kívánt főzőzónán maradékhő  van, a funkció le van tiltva. A funkció használatához várja meg, hogy a zóna lehűljön. A funkció nem működik tapadásmentes főzőedényekkel.

VIGYÁZAT!

Ne használja a funkciót üres főzőedényekkel. A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen legalább 1 l vízzel feltöltött edényt a főzőzónára.
2. Válassza a FUNKCIÓK > Forralás lehetőséget.
3. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.

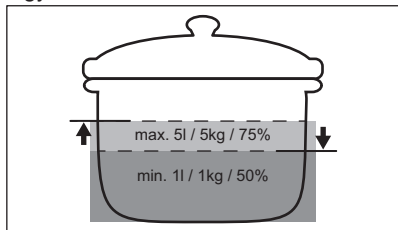
4. A funkció manuális leállításához érintse meg a(z)  lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

A forráspont elérése után a főzőlap automatikusan csökkenti a hőfokbeállítás szintjét. Ekkor szükség szerint manuálisan is beállíthatja.

Tanácsok és tippek:

- A funkció leginkább víz forralásához és burgonya főzéséhez használható.
- Teáskannák és tűzhelyen használható kávéfőző edények esetén előfordulhat, hogy a funkció nem fog tökéletesen működni.
- Töltse meg hideg csapvízzel félig - háromnegyed részig az edényt úgy, hogy 4 cm maradjon szabadon az edény pereméig. Ne töltsön be 1 liternél kevesebb és 5 liternél több vizet. Ügyeljen arra, hogy a víz (illetve a víz és a burgonya együttes) tömege 1-5 kg között

legyen.




- A legjobb eredmény eléréséhez kizárólag egész, hámozatlan, közepes méretű burgonyákat használjon. Ügyeljen arra, hogy a burgonyát ne helyezze el túl szorosan.
- A funkció működésekor kerülje a rezgést kibocsátó tevékenységeket (pl. ne használjon mixert, vagy ne tegyen mobiltelefont a főzőlap mellé).
- Az étel és a főzőedény típusától függően a hőfokot a forráspont elérése után módosíthatja.
- A forráspont elérése után adjon hozzá sót.
- Használja fedőt, hogy energiát takarítson meg.

6.16 FUNKCIÓK Olvasztás

Ezt a funkciót különféle termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja.

VIGYÁZAT!

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára.
 2. Válassza a FUNKCIÓK > Olvasztás lehetőséget.
 3. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
 4. Érintse meg az OK gombot.
- A funkció manuális leállításához érintse meg a(z)  lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

6.17 Ételek



Ez a funkció segít a különböző ételek elkészítésében az előre beállított programok segítségével, amelyek meghatározott ételkategóriákra vonatkoznak. A programok elérhetősége a főzőzónától függ.

VIGYÁZAT!

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára. Használhat egy főzőzónát, vagy a(z) Bridge igénybevételevel összekapcsolhat két oldalsó zónát.
2. Válassza ezt: Ételek.
3. Válassza ki az étel típusát.
4. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
5. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az étel típusától és a kiválasztott programtól függően beállíthatja és módosíthatja a részleteket, pl. a készség szintjét, a sütéshez szükséges hő szintjét stb.

Tanácsok és tippek:

- A leggyakrabban elkészített ételek automatikusan bekerülnek a(z) Legtöbbet főzött listájába.
- Egyes ételeknek hosszú nevük van, amely nem jeleníthető meg egészében a listán. Az étel teljes nevének megtekintéséhez érintse meg a „...” gombot.
- Manuálisan hozzáadhat programokat a(z) Kedvencek  listájához.
- Bizonyos programok elrejtéséhez érintse meg a(z)  gombot. A programok visszaállításához lépjen ide: Beállítások > Beállítás > Ételek.

6.18 Hob²Hood

Ez egy automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja egy erre alkalmas páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg és állítja be a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor manuálisan is működtethető a főzőlapról vagy magáról a páraelszívóról.



A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja ki és be.



Egyes páraelszívóknál a funkció alapértelmezés szerint le van tiltva. Ilyen esetekben először a páraelszívón, majd a főzőlapon kapcsolja be a funkciót. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

Az automatikus ventilátor üzemmód beállítása

A páraelszívó automatikus üzemmódba állításához válasszon a következő beállított ventilátorsebességek közül: 2 üzemmód – 6 üzemmód. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A(z) 1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.

1. Érintse meg a gombot.
 2. Válassza a Beállítások > Hob²Hood lehetőséget.
 3. A páraelszívó bekapcsolásához kapcsoljon be egy kapcsolót.
- Minden automatikus üzemmód listaként jelenik meg.
4. Válasszon üzemmódot.
 5. A kiválasztás mentéséhez és a kilépéshez érintse meg a(z) vagy gombot.

Az aktuális ventilátor-fordulatszám ellenőrzéséhez érintse meg a(z) gombot. A ventilátor fordulatszáma a kijelző bal felső sarkában látható. A ventilátor

kikapcsolásához érintse meg a(z) gombot. A ventilátor bekapcsolásához érintse meg a(z) gombot.

Automatikus üzemmódok	Automatikus világítás	Főzés ¹⁾ Ventilátorsebesség	Sütés ²⁾
	Ki	-	-

Automatikus üzemmódok	Automatikus világítás	Főzés ¹⁾ Ventilátorsebesség	Sütés ²⁾
üzemmód 1	Be	-	-
Üzemmód 2 3)	Be	1	1
üzemmód 3	Be	-	1
üzemmód 4	Be	1	1
üzemmód 5	Be	1	2
üzemmód 6	Be	2	3

1) A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

A kézi ventilátor üzemmód beállítása

A ventilátor sebességét kézzel is beállíthatja.



1. Érintse meg a gombot.
2. Érintse meg a Kézi gombot. Megjelenik egy kezelősáv az aktuális ventilátorsebességgel.
3. Érintse meg vagy csúsztassa az ujját a ventilátor sebességfokozatának beállításához.


A maximális ventilátor-fordulatszám bekapcsolásához érintse meg a Boost gombot. A ventilátor egy bizonyos ideig Boost üzemmódban működik. Ezután a ventilátor sebességének szintje automatikusan 3-as értékre változik. A Boost manuális inaktíváláshoz nyomja meg a 0 gombot.

Páraelszívó fény


A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa az automatikus üzemmódot 1mód – 6 mód értékre. Manuálisan is be- vagy kikapcsolhatja a páraelszívó világítását.



A világítás kézi bekapcsolása



1. Érintse meg a  gombot.
2. Érintse meg a  gombot a világítás bekapcsolásához.

A világítás kikapcsolásához érintse meg ismét a  gombot.

6.19 Nyelv

1. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Nyelv.
3. Válassza ki a nyelvet a listából.


A kiválasztás mentéséhez érintse meg a  vagy  gombot. Ezután válassza ki a(z) IGEN lehetőséget az előugró ablakban.

Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a  >  gombot. Megjelenik egy lista. Válassza ki az első lehetőséget a bal felső sarokban, majd a másodikat a jobb felső sarokban. Görgessen le a listából a megfelelő nyelv kiválasztásához. Amikor megjelenik az előugró ablak, válassza a jobb oldalon található opciót.

6.20 Nyomógomb hangok / Hangerő

Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.


Kiválaszthatja a hangerő szintjét is.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
 2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Nyomógomb hangok / Hangerő.
 3. Válassza ki a megfelelő beállítást.
- A beállítás automatikusan mentésre kerül.

6.21 Fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

5 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 5 a legnagyobb fényerőt jelenti.

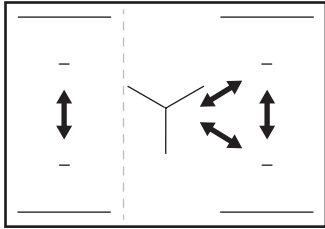
1. Érintse meg a  gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Fényerő.

3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.
A beállítás automatikusan mentésre kerül.

6.22 Teljesítménykezelés

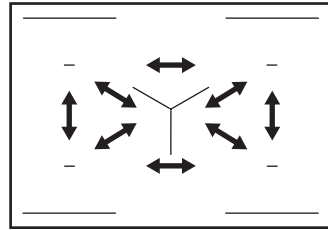
Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes (ugyanazon fázisra kötött) főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
 - Az elsőként kiválasztott főzőzóna (a(z) FUNKCIÓK vagy Ételek gombbal működő főzőzóna) hőfokbeállítása mindig elsőbbséget élvez. A fennmaradó teljesítmény a kiválasztott sorrendnek megfelelően oszlik meg a többi főzőzóna között.
 - A kezelőszív színe a rendelkezésre álló hőbeállítási opciókat mutatja:
 - piros - az aktuális hőbeállítás,
 - fehér - a maximális elérhető hőbeállítás,
 - világosszürke - a nem elérhető hőbeállítás (a Teljesítménykezelés működik).
 - Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentsen a többi főzőzóna beállított értékét.
- Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



Ha a főzőlap teljes teljesítménye korlátozott (1500 W - 6000 W), a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes

főzőzóna között. Lásd az „Első használat előtt” > „FlexPower” című fejezetet.



7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- A Sütés serpenyőben funkcióhoz csak lapos aljú edényeket használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleihez, sarkaihoz vagy az oldalsó szegélyhez, mert az üvegfelület megtörhet vagy károsodhat.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).

- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

7.2 Zajok működés közben

Ha ezt hallja:

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtőlő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattintás: elektromos kapcsolat történik, a főzőedényt a főzőlapra helyezés után érzékeli a rendszer.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.

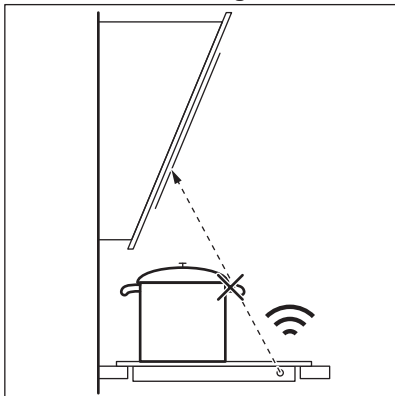
A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

7.3 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

- Óvja a páraelszívó paneljét a közvetlen napfénytől.
 - Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó paneljére.
 - Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
 - Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel).
- Lásd a képet.

Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.




Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, miközben a Hob²Hood be van kapcsolva.

Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő AEG páraelszívóknak  szimbólummal kell rendelkezniük.

8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcok vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

FIGYELMEZTETÉS!

Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

- Az oldalsó fémszegély tisztításához csak mosogatószert használjon, meleg vízzel. Egy ronggyal tisztítsa meg és törölje le a szegélyt.

FIGYELMEZTETÉS!

Ne használjon enyhén sűrű tisztítószereket, semmilyen polírozó tisztítószert, kaparót vagy a szivacs kemény rétegét az oldalsó szegélyek tisztításához.

- Az üvegfelület és az oldalsó szegély közötti résben szennyeződés és apró ételdarabok halmozódhatnak fel. Használjon fából készült fogpiszkálót az üvegfelület és az oldalsó szegély közötti rés tisztításához.

FIGYELMEZTETÉS!

Ne használjon éles fémeszközöket a rés tisztításához, mivel ezek kitágíthatják a részt, és károsíthatják az oldalsó szegélyt vagy az üvegfelületet.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fém elszíneződések. Karcmentes tisztítószerezrel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fém elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.





9. HIBAEELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozta-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Pause működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ① érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
	A FlexPower szint túl alacsony.	Módosítsa a maximális teljesítmény értékét a Menü-ben. Lásd „Az első használat előtt” című részt.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
Hob ² Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
Hob ² Hood képernyő nem látható.	Hob ² Hood ki van kapcsolva a beállításokban.	Lépjön a beállításokra/Hob ² Hood és aktiválja a funkciót.
Hob ² Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A 1. módot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot 1. mód – 6. mód értékre, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Hob²Hood 1. – 6. módok működnek, de a világítás ki van kapcsolva.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőt.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	A helytelen nyelv megváltoztatásához kövesse a „Napi használat”, „Nyelv” részben található utasításokat.
A főzőzóna kikapcsol.	Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy üzenet jelenik meg.	A Lock működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
E - U - O jelenik meg.	A Child Lock használatban van.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A teljesítményszint sáv villog.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
 visszajelző világítani kezd.	Az elektromos csatlakozás hibás.	Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozást. Lapozza fel az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.
 visszajelző világítani kezd.	A zónahőmérséklet-érzékelő túl magas vagy túl alacsony hőmérsékletet érzékel.	Hagyja lehűlni a főzőzónát, vagy emelje a környezeti hőmérsékletet 15 °C fölé. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
 visszajelző világítani kezd.	A hűtőventilátor eltömődött.	Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a ventilátort. Ha a ventilátort semmi sem blokkolja, és a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart.	A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal.	Használjon megfelelő aljú főzőedényt (lapos, mágneses). Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A FlexPower csökkenti a maximális teljesítményt.	Lásd a „Napi használat”, Teljesítménykezelés részt.
Forralás funkció nem indul el.	A maradék hő még aktív ebben a zónában.	Várjon, amíg a zóna lehűl, vagy használjon másik hideg zónát.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Forralás nem áll le.	Lehet, hogy nincs elég víz az edényben (vibrálás nem észlelhető), vagy a víz már túl meleg.	Edényenként legalább 1 liter hideg vizet használjon.
Forralás hirtelen leáll.	A főzőedény nem kompatibilis a funkcióval. A funkció nem érzékeli a forrásban lévő víz által keltett rezgéseket. Előfordulhat, hogy a főzőedény túl kicsi a főzőzónához.	Ne használjon tapadásmentes főzőedényt ezzel a funkcióval. Forraljon több vizet, vagy váltson át hideg zónára. Ne adjon hozzá sót, amíg a víz el nem éri a forráspontot. Ellenőrizze, hogy a főzőedény átmérője megfelel-e a főzőzóna méretének. A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
A Sütés serpenyőben funkció használata hosszú időt vesz igénybe.	A főzőedény túl kicsi, túl nehéz vagy az alja egyenetlen.	Lásd a „Hasznos tanácsok és tanácsok” használati útmutató teljes online változatát.

9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket,

az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

10. MŰSZAKI ADATOK

10.1 Adattábla

Modell: NIG85M30AB
Típus: 62 D5A 01 AA
Indukció 7.35 kW
Sorozatszám
AEG

Termékszám (PNC) 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Készült: Németország
7.35 kW



10.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Boost [W]	Boost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	2300	3200	10	125 - 210
Jobb hátsó	2300	3200	10	125 - 210

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

11.1 Termékismertető

Modellazonosító	NIG85M30AB	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	5	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21.0 cm
	Bal hátsó	21.0 cm
	Középső hátsó	21.0 cm
	Jobb első	21.0 cm
	Jobb hátsó	21.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	180.8 Wh/kg
	Bal hátsó	175.4 Wh/kg
	Középső hátsó	184.4 Wh/kg
	Jobb első	189.4 Wh/kg
	Jobb hátsó	184.4 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.



11.2 Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

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.....	313
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	315
3. UPPSETNING.....	317
4. VÖRULÝSING.....	319
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	322
6. DAGLEG NOTKUN.....	323
7. GÓÐ RÁÐ.....	331
8. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	332
9. BILANALEIT.....	333
10. TÆKNIGÖGN.....	336
11. ORKUNÝTNI.....	336
12. UMHVERFISMÁL.....	337

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 Almennt 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 utanálggjandi skiptibúnað, eins og tímastilli, eða tengja það við rafrás sem veita kveikir og slekkur reglulega á.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti (jafnvel þó að notast sé við sjálfvirkar eldunaraðgerðir). Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.

- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en 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.

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

- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við 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:

- 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 viðurkennða þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lífandi 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 skrófngangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvídd.
- Ef kóðinn E3 birtist á skjánum skaltu umsvífalaust taka helluborðið úr sambandi og athuga hvort tenging við rafmagn og rafspenna sé rétt.

2.3 Notkun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmur (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavelína á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnifapör 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.

ADVÖRUN!

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.

ADVÖRUN!

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 Umhirda 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 mjúrum 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 inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

2.6 Förgun

ADVÖRUN!

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

ADVÖRUN!

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!

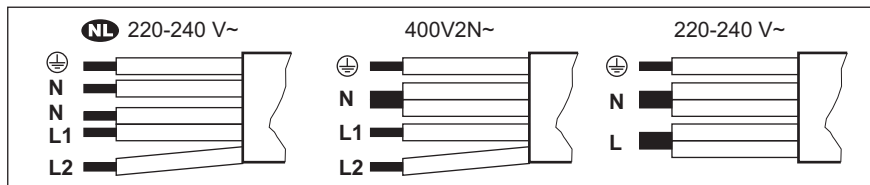
Ekki tengja snúrir án þess að notast við vírendahulsu.

Eins-fasa tenging

1. Fjarlægðu snúruna og endahulsuna af svarta, brúna og bláa vírum.
2. Fjarlægðu hluta einangruninnar af brúna, svarta og bláa vírendanum.
3. Tengdu saman endana á svarta og brúna vírum.
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

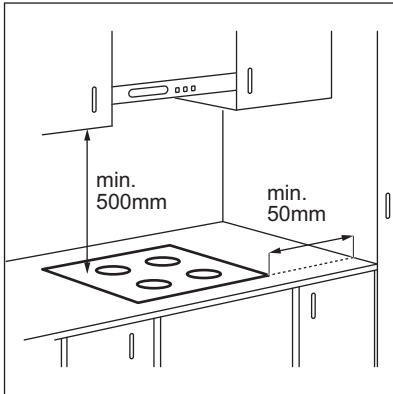
1. Fjarlægðu snúruna og endahulsuna af bláum vírum.
2. Fjarlægðu hluta einangruninnar af bláu vírendunum.
3. Tengdu saman endana á bláu vírunum.
4. Settu nýja endahlíf á samsetta enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).



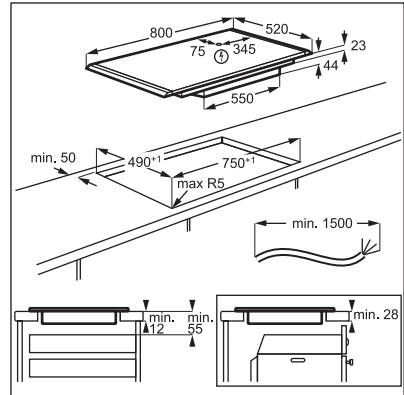
NL 220 - 240 V~	Tveggja-fasa tenging: 400 V2N~	Eins-fasa tenging: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² eða 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² eða 3x4 mm ²
Grænn - gulur	Grænn - gulur	Grænn - gulur
N Blár og blár	N Blár og blár	N Blár og blár
L1 Svartur	L1 Svartur	L Svartur og brúnn
L2 Brúnn	L2 Brúnn	

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.

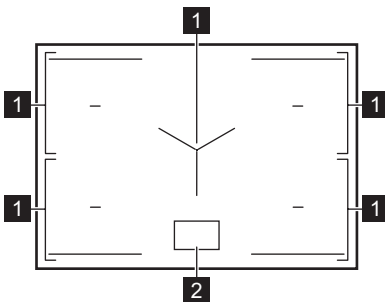
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. VÖRULÝSING

4.1 Uppsetning eldunarhellu



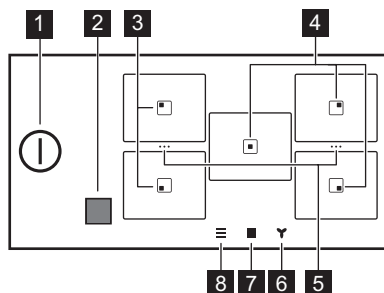
- 1 Spanhella
- 2 Stjórnborð



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

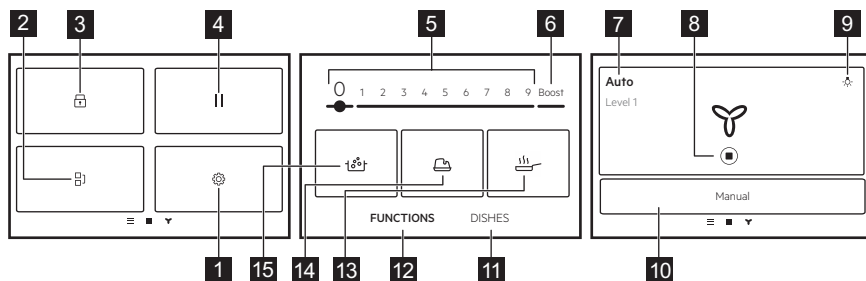
4.2 Upsetning stjórnborðs










Aðalsýn






Tákn	Lýsing
1	Til að kveikja og slökva á helluborðinu.
2	Gluggi fyrir Hob ² Hood innrauða merkjamóttakarann. Ekki hylja hann.
3	Hella með Pan-frying (Pönnusteiking) og Boiling (Suða) aðgerðir.
4	Hella með Boiling (Suða) aðgerð.
5	Flýtleið fyrir Bridge (Brú). Til að sameina tvær eldunarhellur hlið við hlið til að búa til eitt stórt eldunarsvæði eða til að skipta sameinuðum hellum.
6	Til að stilla aðgerðir fyrir gufugleypi.
7	Til að opna yfirsýn yfir hellur.
8	Til að opna Menu (Valmynd).

Útvíkkuð sýn



Tákn	Lýsing
1 	Stillingar. Til að opna stillingar gufugleypisins.
2 	Bridge (Brú). Til að tengja tvær hliðareldunarhellur svo þær virki sem ein.
3 	Lock (Lás). Til að læsa / aflæsa stjórnborðinu.
4 	Pause (Hlé). Til að stilla allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu orkustillingu.
5 1 - 9	Til að stilla hitastillinguna.
6 Boost (Örva)	Til að virkja hámarks hitastillingu.
7 Manual (Handvirk) / Auto (Sjálfvirk)	Til að sýna núverandi stillingu fyrir viftu gufugleypisins.
8 	Til að stöðva / endurræsa gufugleypinn.
9 	Til að kveikja eða slökkva á ljósinu í gufugleypinum.
10 Manual (Handvirk) / Auto (Sjálfvirk)	Til að skipta yfir í handvirkan eða sjálfvirkan ham á gufugleypinum.
11 Dishes (Réttir)	Til að velja forstillt sjálfvirk kerfi fyrir mismunandi tegundir matvæla.
12 FUNCTIONS (ADGERÐIR)	Til að velja sjálfvirk kerfi fyrir mismunandi eldunaraðferðir.
13 	Pan-frying (Pönnusteiking). Til að steikja með sjálfvirkri stýringu á hitastigi sem er ætlað er fyrir margvíslegar matartegundir.
14 	Melting (Að bræða). Til að bræða mismunandi vörur, t.d. súkkulaði eða smjör.
15 	Boiling (Suða). Til að aðlaga sjálfkrafa hitastig vatnsins svo að það sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.

Vafrað um skjáinn

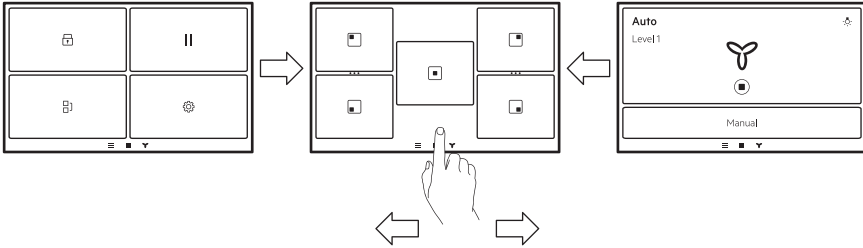
Tákn	Lýsing
OK	Til að staðfesta valið eða stillinguna.
X	Til að loka sprettiglugganum.
	Til að fella niður / opna leiðbeiningarnar á skjánum.
	Til að virkja / afvirkja valkostinn.
	Til að fara eitt stig til baka / áfram í Menu (Valmynd).

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Vafrað um skjáinn



Til að vafra milli skjáa skaltu ýta á táknið neðst á skjánum. Þú getur einnig rennt fingrunum til vinstri til að stjórna stillingunum fyrir Hob²Hood eða til hægri til að ná í Menu (Valmynd).

5.2 Fyrsta tenging við rafmagn

Þegar þú tengir helluborðið við rafmagn þarftu að stilla Language (Tungumál), Brightness (Birta) og Volume (Hljóðstyrkur).

Þú getur breytt stillingunni í Menu (Valmynd) > Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning). Sjá „Dagleg notkun“.

5.3 Notkun á skjánum

- Aðeins er hægt að nota baklýst tákni.
- Til að virkja tiltekinn valkost skaltu snerta víðeigandi tákni á skjánum.
- Valin aðgerð virkjast þegar þú fjarlægir fingurinn af skjánum.
- Til að skrúna í gegnum þá valkosti sem í boði eru skaltu beita snöggri hreyfingu eða draga fingurinn þvert yfir skjáinn. Hraði hreyfingarinnar ákvarðar hversu hratt skjáinn hreyfist.
- Skrúnið getur stöðvast að sjálfu sér eða þú getur stöðvað það strax ef þú snertir skjáinn.
- Þú getur breytt flestum breytum sem sýndar eru á skjánum þegar þú snertir víðeigandi tákni.
- Til að velja æskilega aðgerð eða tíma getur þú skrúnað í gegnum listann og/eða snert þann valkost sem þú vilt velja.

- Þegar helluborðið er virkjað og sum táknaða hverfa af skjánum skaltu snerta hann aftur. Öll táknið birtast aftur.
- Fyrir tiltekna aðgerðir, þegar þú ræsir þær, birtist sprettigluggi með viðbótarupplýsingum.

5.4 FlexPower

FlexPower skilgreinir hversu mikla raforku helluborðið notar í heild, innan þeirra marka sem öryggi í rafmagnsintaki hússins setja.

Upprunalega vinnur heimilistækið best með mesta mögulega aflinu. Þú getur breytt hámarksaflinu ef uppsetningin styður ekki við fullt afl.


⚠ **VARÚÐ!**



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



Ef raforkan er lægri en 2000 W, getur þú ekki virkjað nein sjálfvirk kerfi (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)).

1. Gakktu úr skugga um að slökkt sé á öllum eldunarhellum.

2. Snertu  á skjánum til að opna Menu (Valmynd).
3. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > FlexPower og veldu viðeigandi orkustig.


4. Snertu  eða . Farðu eftir leiðbeiningum á skjánum til að staðfesta valið pitt.

6. DAGLEG NOTKUN

ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Kveikt og slökkt

Snertu  í 1 sekúndu til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

6.2 Sjálfvirk slokkun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru afvirkjaðar,
- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu,
- þú hellir niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (þanna, klútur o.s.frv.). Hjólmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.
- helluborðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.
- þú ert að nota röng eldunarílát eða engin eldunarílát eru á viðkomandi hellu. Spanhellan afvirkjast sjálfkrafa eftir 50 sekúndur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir ákveðinn tíma birtast skilaboð og það slokknar á helluborðinu.

Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slokknar á helluborðinu:

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

Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
7 - 9	1,5 klst.



Þegar þú notar Pan-frying (Pönnusteiking) afvirkjast helluborðið eftir 1,5 klst. Í tilfalli Melting (Að bræða) afvirkjast helluborðið eftir 6 klst.

6.3 Pottagreining

Þessi eiginleiki nemur ef pottar hafa verið settir á eldunarhellur og afvirkjar eldunarhellurnar ef eldunarílátin eru ekki lengur numin.

- Ef þú setur eldunarílát á eldunarhellu fyrst og virkjar svo helluborðið birtist grá stika á yfirsýninni fyrir viðkomandi eldunarhellu.
- Stíkan birtist kki ef það er ekkert eldunarílát á eldunarhellunni eða ef eldunarílátið er ekki numið vegna þess að það er á röngum stað eða gert úr óviðeigandi efni.
- Ef þú fjarlægir eldunarílát af virku eldunarhellunni og setur það tímabundið til hliðar, mun yfirsýn fyrir samsvarandi eldunarhellu 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 eldunarílátið aftur á eldunarhelluna innan tilgreindra tímamarka.

6.4 Eldunarhellurnar notaðar

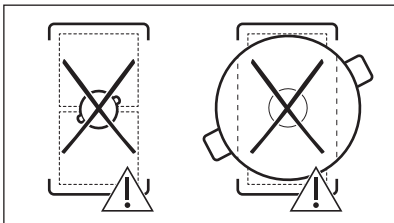
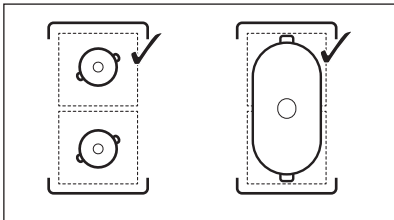
Spanhellur aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna.



Gakktu úr skugga um eldunarílatið henti fyrir spanhelluborð. Fyrir frekari upplýsingar um gerðir eldunarílátá skaltu skoða „Ábendingar og ráð“. Kannaðu stærðina á eldunarílatinu í „Tæknilegar upplýsingar“.

Til að virkja eldunarhelluna setja eldunarílat í miðjuna á eldunarhellunni og snerta viðeigandi tákn fyrir hellu. Þau kerfi sem í boði eru birtast á skjánum. Stílltu hitastigið eða veldu eina af sjálfvirku aðgerðunum. Til að fá til baka aðalvalmyndina skaltu snerta **X** efst í hægra horninu.

Þú getur eldað með stóru eldunarílati á tveimur eldunarhellum samtímis með því að nota Bridge (Brú).



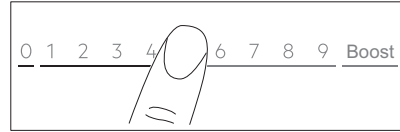
Þegar aðrar eldunarhellur eru virkar mun hitastillingin fyrir helluna sem þú vilt nota vera takmörkuð. Sjá „Power Management (Orkustýring)“.

6.5 Hitastilling

1. Virkjaðu helluborðið.
2. Settu pottinn á valda eldunarhellu og snertu viðeigandi tákn fyrir hellu.
3. Snertu stjórnstikuna með fingrinum til að stilla hitann.

Táknin fyrir aflstig 1-9 stækka og stíkan að neðan verður rauð til að gefa til kynna

núverandi aflstillingu. Þegar aflstigið er valið breytist skjárinn í útvíkkaða skjásýn.



Þú getur einnig breytt hitastillingunni á skjánum fyrir yfirsýn yfir hellur. Til að fara í yfirsýnina yfir hellurnar skaltu snerta miðjun á útvíkkuðu skjásýninni. Til að breyta hitastiginu skaltu snerta **—** eða **+**. Til að opna útvíkkaða skjásýnina skaltu snerta aflstigið.

6.6 Boost (Örva)

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

1. Veldu eldunarhellu.
2. Snertu Boost (Örva) til að virkja aðgerðina.

Aðgerðin slokknar sjálfkrafa. Til að afvirkja aðgerðina handvirkt skaltu velja helluna og breyta hitastillingu hennar í 0.



Aflaukning virkar ekki þegar brúaraðgerðin er virk eða þegar ailið innan eins fasa er ónægilegt (Sjá „Aflstýring“).



Sjá „Tæknigögn“ með gildum fyrir hámarkstímalengd.

6.7 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)



ABVÖRUN!

Svo lengi sem kveikt er á vísinum **|||/|||/** er hættá á bruna frá afgangshita.

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 eldunarilát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborð er afvirkjað en eldunarhella er enn heit.

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.


6.8 Keep Warm mode (Halda heitu-hamur)

Þessi aðgerð heldur mat heitum með lágri hitastillingu.

Keep Warm mode (Halda heitu-hamur) er aðeins í boði þegar eldunarhellan er enn heit eftir að eldun er lokið (með sýnilegu tákni fyrir afgangshita) og eldunarilátið er enn á hellunni. Aðgerðin virkar ekki með kaldri eldunarhellu.

1. Snertu  til að virkja Keep Warm mode (Halda heitu-hamur).

Keep Warm mode (Halda heitu-hamur) gengur þar til slökkt er á því.

2. Til að stöðva aðgerðina skaltu snerta  í horninu efst vinstra megin á skjánum.

Þú getur stillt á tímastilli ef þörf krefur. Sjá „Valkostir tímastillis“.

6.9 Valkostir fyrir tímastilli




ECO Timer (Vistvænn tímastillir)

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

Til að spara orku afvirkjast hitarinn í eldunarhellunni áður en ECO Timer


(Vistvænn tímastillir) hljómar. Munurinn á notkunartíma veltur á hitastillingunni og tímalengd eldunarinnar.

Þú getur notað þessa aðgerð þegar eldunarhellan er virkjuð. Þú getur stillt aðgerðina fyrir hverja eldunarhellu fyrir sig.


1. Stilltu hitastillingu eldunarhellunnar fyrst og síðan aðgerðina.
2. Snertu táknið fyrir hellurnar.
3. Snertu .

Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

4. Hakaðu í Stop zone (Stöðvunarsvæði) reitinn til að virkja aðgerðina.
5. Stilltu tímann.
6. Snertu OK (í lagi) til að staðfesta.



Þú getur einnig valið  til að afturkalla valið þitt.

Þú getur breytt ECO Timer (Vistvænn tímastillir) stillingunum á meðan eldun

stendur: snertu  með tímagildinu, snertu svo EDIT (BREYTA).

Þegar niðurtalningu tíma lýkur heyrst hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu OK (í lagi) til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu stilla hitann á


0. Að öðrum kosti skaltu snerta  með tímagildinu, snertu  og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

Timer (Tímastillir)

Þú getur notað þessa aðgerð þegar eldunarhellan er virkjuð.


Aðgerðin hefur engin áhrif á nokkra aðra aðgerð sem er í gangi samtímis.


1. Veldu hvaða eldunarhellu sem er. Viðeigandi stjórnstíka birtist á skjánum.

2. Snertu .



Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

3. Taktu burt hakið í Stop zone (Stöðvunarsvæði) reitnum til að virkja aðgerðina.
4. Stilltu tímann.
5. Snertu OK (í lagi) til að staðfesta.

Þú getur einnig valið  til að afturkalla valið þitt.

Þú getur breytt Timer (Tímastillir) stillingunum á meðan eldun stendur: snertu  með tímagildinu, snertu svo EDIT (BREYTA).


Þegar niðurtalningu tíma lýkur heyrir hjóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu OK (í lagi) til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu snertu  með tímagildinu  og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

6.10 / ... Bridge (Brú)

Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur og þær virka sem ein með sömu hitastillingu. Þú getur notað það til að elda með stórum eldunarílátum.

Eldunarílátið verður að ná yfir miðjuna á báðum hellum. Ef eldunarílátið er staðsett á milli tveggja miðja mun aðgerðin ekki virkjast.


1. Settu eldunarílátið á tvær eldunarhellur.
2. Snertu  á skjánum til að opna Menu (Valmynd) og veldu Bridge (Brú). Þú getur einnig snert flýtleiðina ... á yfirritinu yfir hellur.
3. Stílltu hitastillinguna.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu




snerta flýtleiðina ... Eldunarhellurnar halda áfram að virka aðskilið.

6.11 Pause (Hlé)

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

Þegar aðgerðin er í gangi er aðeins hægt að snerta  og RESUME (HALDA ÁFRAM) hnappana. Öll önnur tákn á stjórnborðinu eru læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar. Þegar tímastílltu aðgerðinni lýkur getur þú ýtt hvar sem er á skjáinn til að stöðva hjóðmerkið.



1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta . Það kviknar á Hitastillingin er lækkuð í  (Keep Warm mode (Halda heitu-hamur)).

Til að slökkva á þessari aðgerð skaltu snerta RESUME (HALDA ÁFRAM).

Fyrri hitastilling verður endurvakin.

6.12 Lock (Lás)

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

1. Stílltu hitastillinguna.
2. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
3. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .


Til að afvirkja aðgerðina ýttu og haltu inni UNLOCK (AFLÆSA) í 4 sekúndur.



Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

6.13 Child Lock (Barnalæsing)

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins fyrir slýsni.

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Child Lock (Barnalæsing).
3. Kveiktu á rofanum og snertu stafina E-U-O í starfrófsröð til að virkja aðgerðina.

Til að afvirkja aðgerðina slekkur þú á rofanum.

Það kann að taka smá tíma fyrir aðgerðina að fara í gang eftir virkjun.

6.14 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Pan-frying (Pönnusteiking)

Þessi aðgerð gerir þér kleift að stilla á viðeigandi hita til að steikja matinn þinn. Helluborðið stillir hitastigið fyrir mismunandi tegundir matvæla og viðheldur því í elduninni. Þegar hitastigið hefur verið stíllt inn er engin þörf á handvirkri aðlögun á hitastiginu.

VARÚÐ!

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

1. Settu pönnu án olíu / fitu á eina af eldunarhellunum vinstra megin. Þú getur

notað staka eldunarhellu eða tengt báðar saman með Bridge (Brú).

2. Veljið FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Pan-frying (Pönnusteiking).
3. Veldu steikingarstig.

Forhitun hefst.

4. Stilltu á tímastilingu ef þörf krefur.

Tímastillirinn byrjar umsvifalaust.

Þegar pannan nær ætluðu hitastigi heyrst hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Þú getur sett olíu og matvælin í pönnuna núna. Til að loka glugganum og til að byrja að steika skaltu snerta OK (í lagi). Til að stöðva aðgerðina handvirkir skaltu snerta 0 á stjórnstikunni.

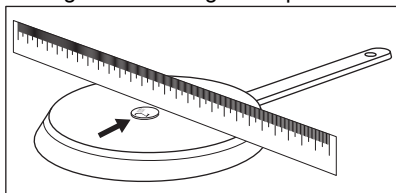
Ábendingar og ráð:

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

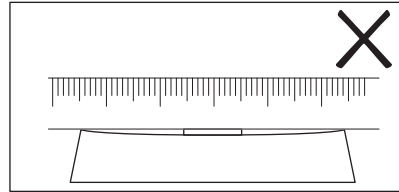
Réttar pönnur fyrir Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðina

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

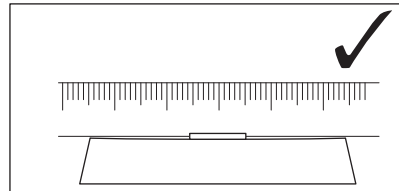
1. Settu pönnuna á hvolf.
2. Leggðu reglustiku að botninum á pönnunni.
3. Reyndu að setja 50 kr. pening (eða svipað þykkann pening) á milli reglustikunnar og botns pönnunnar.



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



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



6.15 100 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Boiling (Suða)

Þessi aðgerð aðlagar sjálfkrafa hitastigið svo að vatnið sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.



Aðgerðin er í boði á öllum eldunarhellum.


Ef hitaæftirstöðvar (I / II / III) eru á eldunarhellunni sem þú vilt nota verður aðgerðin óvirk. Bíddu þangað til eldunarhellan kólnar til að nota aðgerðina.

Aðgerðin virkar ekki með viðloðunarfríum eldunarílátum.

! VARÚÐ!

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

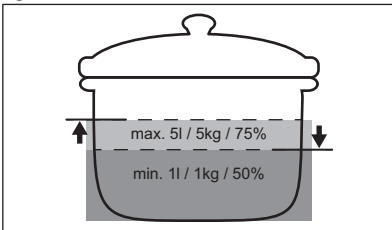
1. Settu pott með að lágmarki 1 l á eldunarhelluna.
2. Veldu FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Boiling (Suða).
3. Stilltu á tímastilingu ef þörf krefur. Tímastillirinn byrjar umsvifalaust.

4. Til að stöðva aðgerðina handvirkt skaltu snerta  í horninu efst vinstra megin á skjánum.

Þegar suðumarki er náð dregur helluborðið sjálfkrafa úr hitastiginu. Á þessum tímapunkti getur þú einnig stillt það handvirkt eftir þörfum.

Ábendingar og ráð:

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



- Til að ná bestu útkomunni skal aðeins elda heilar, óafhýddar meðalstórar kartöflur. Gangið úr skugga um að kartöflurnar séu ekki of þéttar.
- Forðist að framleiða ytri titring (t.d. með því að nota blandara eða með því að leggja farsíma við hliðina á helluborðinu) þegar kveikt er á valmöguleikanum.
- Eftir því hvaða matvælagundir og eldunarílát eru notuð getur þú aðlagð hitann eftir að suðumarki hefur verið náð.
- Bættu við salti þegar suðumarki hefur verið náð.
- Notaðu lok til að spara orku.


6.16 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Melting (Að bræða)

Þú getur valið þessa aðgerð til að bræða vörur, t.d. súkkulaði eða smjör.

VARÚÐ!

Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu eldunarílatið á eldunarhelluna.
2. Veldu FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Melting (Að bræða).
3. Stilltu á tímastillingu ef þörf krefur.
4. Snertu OK (í lagi).

Til að stöðva aðgerðina handvirkt skaltu snerta  í horninu efst vinstra megin á skjánum.

6.17 Dishes (Réttir)



Þessi aðgerð hjálpar þér að matreiða mismunandi matvæli með forstilltum kerfum sem ætluð eru fyrir tiltekna matvælaflokk. Þau kerfi sem eru í boði velta á eldunarhellunni.

VARÚÐ!

Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu eldunarílatið á eldunarhelluna. Þú getur notað staka eldunarhellu eða tengt tvær hliðar saman með Bridge (Brú).
2. Veldu Dishes (Réttir).
3. Veldu matartegundina.
4. Stilltu á tímastillingu ef þörf krefur.
5. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum. Eftir því hvaða matartegund er notuð og hvaða kerfi er valið getur þú stillt og breytt stillingum, t.d. hversu vel á að elda, hitastig við steikingu o.s.frv.

Ábendingar og ráð:

- Réttirnir sem oftast eru eldaðir bætast sjálfkrafa við listann yfir Most Cooked (Mest eldað).
- Sumir réttir bera löng heiti sem er ekki hægt að birta að fullu á listanum. Til að sjá fullt heiti réttar skaltu snerta „...“.
- Þú getur bætt kerfum handvirkt við listann yfir Favourites (Uppáhalds) .
- Þú getur falið tiltekin kerfi með því að snerta . Til að endurheimta kerfin skaltu fara í Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Dishes (Réttir).

6.18 Hob²Hood

Þetta er háþróuð, sjálfvirk aðgerð sem tengir helluborðið við viðeigandi gufugleypni. Bæði helluborðið og gufugleypirinn eru með innrautt samskiptamerki. Hraði viftunnar er sjálfkrafa skilgreindur og stilltur á grundvelli þess hams sem stilltur er og hitastigs heitasta eldunarílátsins á helluborðinu. Einnig er hægt að stjórna viftunni handvirkt frá helluborðinu eða sjálfum gufugleypinum.






Ef þú breytir viftuhraðanum í gufugleypinum mun sjálfgefin tenging við helluborðið afvirkjast. Til að endurvirkja aðgerðina slekkur þú á báðum heimilistækjum og kveikir svo aftur á þeim.







Í sumum gufugleypum gæti aðgerðin verið sjálfgefin stilling að aðgerðin sé afvirkjuð. Í slíkum tilfellum skaltu virkja aðgerðina fyrst á gufugleypinum og svo í helluborðinu. Skoðaðu notandahandbók gufugleypisins til að nálgast frekari upplýsingar.

Sjálfvirk viftustilling stillt

Til að stilla á sjálfvirka viftustillingu skaltu velja á milli tveggja eftirfarandi viftuhraða: Hamur 2 - Hamur 6. Gufulgeypirinn bregst við þegar þú notar helluborðið. Þú getur stillt helluborðið þannig að það virkjar aðeins ljósið þegar hamurinn 1 er valinn.

1. Snertu .
2. Veljið Settings (Stillingar) > Hob²Hood.
3. Kveiktu á rofa til að virkja gufugleypinn. Allir sjálfvirkir hamar birtast á lista.
4. Veldu haminn.
5. Snertu  eða  til að vista valið og fara til baka.


Til að athuga núverandi viftuhraða skaltu snerta . Viftuhraðinn er sýnlegur efst í vinstra horni skjásins. Til að slökkva á viftunni skaltu snerta . Til að kveikja á viftunni skaltu snerta .

Sjálfvirkar stillingar	Sjálfvirk ljós	Suða ¹⁾	Steiking ²⁾
		Viftuhraði	
	Slökkt	-	-
Hamur 1	Kveikt	-	-
Hamur 2 ³⁾	Kveikt	1	1
Hamur 3	Kveikt	-	1
Hamur 4	Kveikt	1	1
Hamur 5	Kveikt	1	2
Hamur 6	Kveikt	2	3

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

Stíllt á viftuham

Þú getur stillt hraða viftunnar handvirkt.




1. Snertu .
2. Snertu Manual (Handvirk).
3. Stjórnstika birtist með núverandi viftuhraða. Snertu eða renndu fingrinum til að stilla hraða viftunnar.

Til að virkja hámarkshraða viftunnar skaltu snerta Boost (Örva). Viftan gengur í Boost (Örva) hamnum í tiltekinn tíma. Eftir þann tíma breytist viftuhraðinn sjálfkrafa í 3. Til að afvirkja Boost (Örva) handvirkt skaltu ýta á 0.


Ljós í gufugleypni



Þú getur stillt helluborðið þannig að það kveiki sjálfkrafa á ljósinu þegar þú virkjar helluborðið. Til að gera það skaltu stilla sjálfvirkan ham á Hamur 1 - Hamur 6. Þú getur einnig virkjað eða afvirkjað ljósið handvirkt á gufugleypinum.



Ljósið virkjað handvirkt

1. Snertu .
2. Snertu  til að kveikja á ljósinu. Til að slökkva á ljósinu skaltu snerta  aftur.

6.19 Language (Tungumál)

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Language (Tungumál).
3. Veldu viðeigandi tungumál af listanum.


Til að vista valið skaltu snerta  eða . Veldu svo YES (JÁ) í sprettiglugganum.

Ef þú velur rangt tungumál skaltu snerta  > . Listi birtist. Veldu fyrsta valkostinn sem er efst vinstra megin og svo annan valkostinn efst hægra megin. Skrunaðu niður til að velja rétt tungumál af listanum. Þegar sprettiglugginn birtist skaltu velja valkostinn hægra megin.

6.20 Key Tones (Lykiltónar) / Volume (Hljóðstyrkur)

Þú getur valið gerð hljóðanna sem helluborðið þitt gefur frá sér eða slökkt alfarið á hljóðum. Þú getur valið á milli smellsins (sjálgefið) eða píps.


Þú getur einnig valið magnstigið.

1. Snertu  á skjánum til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Key Tones (Lykiltónar) / Volume (Hljóðstyrkur).
3. Veldu viðeigandi valkost. Stillingin er vistuð sjálfkrafa.

6.21 Brightness (Birta)

Þú getur breytt birtustigi skjásins.

5 birtustig eru í boði, 1 er lægst og 5 er hæst.

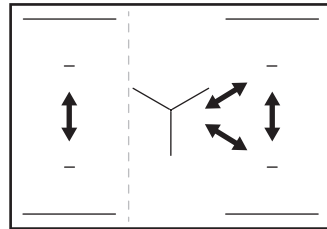
1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Brightness (Birta).
3. Veldu viðeigandi stig. Stillingin er vistuð sjálfkrafa.

6.22 Power Management (Orkustýring)

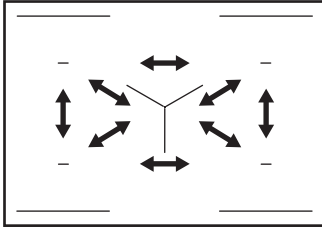
Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir aflagjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli allra eldunarsvæðanna (tengdar við sama fasa). Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda örygginn í húsinu.

- Eldunarsvæði eru flokkuð í samræmi við staðsetningu og fjölda fasa í helluborðinu. Hver fasi er með 3680 W hámarks rafmagnshleðslu. Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku innan eins fasa, minnkar orkan til eldunarsvæðanna sjálfkrafa.
- Hitastilling eldunarhellunnar sem valin er fyrst (eða eldunarhella þar sem FUNCTIONS (AÐGERÐIR) eða Dishes (Réttir) er notað) er alltaf í forgangi. Það afl sem eftir er deilt á milli annarra eldunarhellna í samræmi við þá röð sem þær eru valdar.
- Liturinn á stjórnstíkkunni sýnir þær hitastillingar sem í boði eru:
 - rautt - núverandi hitastilling,
 - hvítt - hámarks hitastilling sem í boði er,
 - ljósgrátt - sú hitastilling sem ekki er í boði (Power Management (Orkustýring) er í gangi).
- Ef hærri hitastilling er ekki tiltæk skaltu lækka hitann á öðrum eldunarsvæðum fyrst.

Skoðaðu myndina fyrir mögulegar samsetningar þar sem orkunni er dreift á milli eldunarsvæðanna.



Ef heildarafi helluborðsins er takmarkað (1500 W - 6000 W) mun aðgerðin dreifa því afli sem í boði er milli allra eldunarhellna. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“ > „FlexPower“.



7. GÓÐ RÁÐ

⚠ **ADVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Eldunarílát

i

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

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

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

Efni eldunaríláta

- **rétt:** steypujárn, glerhúðað stál, ryðfritt 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 eldunaríláta

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna.
- Skilvirkni eldunarhellunnar er tengd málum eldunarílátanna. Eldunarílát með minna þvermál en uppgengið 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.

i

Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

7.2 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, eldunarílatið eða pannan greinist eftir að þú setur það á helluborðið.

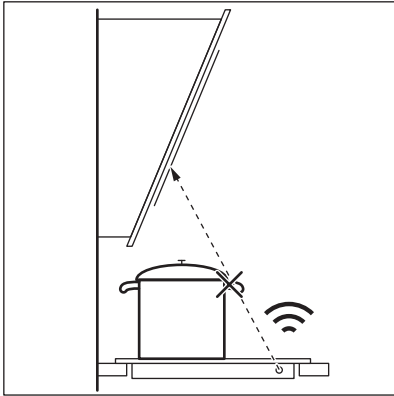
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.
- Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun.**

7.3 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 meðan er aðeins skýringarmynd.




Haltu glugganum fyrir Hob²Hood innrauða merkjasetningunum hreinum.



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.

8. UMHIRÐA OG HREINSUN

ÁDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 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 glerfyrborði. Notaðu sköfuna aðeins sem viðbót við hreinsun á

glerinu eftir að hefðbundinni hreinsun er lokið.

ÁDVÖRUN!

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

- Notaðu aðeins uppþvottalög og volgt vatn á hliðarlístan. Notaðu klút til að hreinsa og þurrka listann.

ÁDVÖRUN!

Ekki nota létt-hrjúfu hreinsimjólkina, bón-hreinsiefni, sköfur eða grófa hlutann á svampi til að þrifa listann.

- Bilið á milli gleryfirborðsins og hliðarlistans gæti safnað í sig óhreinindum og litlum matarögnum. Notaðu tannstöngul til að hreinsa bilið á milli gleryfirborðsins og hliðarlistans.

ADVÖRUN!

Ekki nota beitt áhöld úr málm til að hreinsa bilið þar sem slíkt gæti breikkað bilið og valdið skemmdum á hliðarlistanum eða gleryfirborðinu.

8.2 Hreinsun á helluborðsins

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat,

því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.

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



9. BILANALETIT

ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 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. Sjá tengingateikninguna.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara.
	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 skynjarafleti.
	Pause (Hlé) er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
Skjárnir bregst ekki við þegar hann er snertur.	Hluti af skjánum er hulinn eða pottarnir eru staðsettir of nálægt skjánum. Vökvi eða hlutur er á skjánum.	Fjarlægðu hlutina. Færðu pottana frá skjánum. Hreinsaðu skjáinn, bíddu þangað til heimilistækið er kalt. Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Eftir 1 mín. skaltu tengja helluborðið aftur.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjarafleti.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Það slökknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjarafötinn 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 undir yfirborði helluborðsins er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Þú getur ekki virkjað hæstu hitastillinguna.	Önnur hella er þegar stillt á hæstu hitastillingu.	Fyrst skaltu draga úr aflinu til hinnar hellunnar.
	Kveikt er á FlexPower stigið er of lágt.	Breyttu hámarksaflinu í Menu (Valmynd). Sjá „Fyrir fyrstu notkun“.
Skynjaraföturinn verður heitur.	Eldunarílát eru of stór eða þú settir þau of nærri stýringunum.	Settu stór eldunarílát á aftari hellurnar ef hægt er.
Hob ² Hood virkar ekki.	Þú huldir stjórnborðið.	Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu.
Hob ² Hood skjár er ekki sýnilegur.	Hob ² Hood er ekki í gangi í stillingunum.	Fara í stillingar/Hob ² Hood og kveikja á aðgerðinni.
Hob ² Hood er í gangi en aðeins ljósið er kveikt.	Þú virkjaðir Hamur 1.	Breyttu hamnum í Hamur 1 - Hamur 6eða bíddu þangað til sjálfvirkur hamur hefst.
Hob ² Hood Hamar 1 - 6 eru í gangi, en ljósið er slökkt.	Það kann að vera vandamál með ljósaperuna.	Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Stíllt var á rangt tungumál.	Þú breyttir tungumálinu fyrir mistök.	Farðu eftir leiðbeiningum í „Dagleg notkun“, „Language (Tungumál)“ til að breyta ranga tungumálinu.
Eldunarahella afvirkjast.	Sjálfvirk slökknun slekkur á eldunarahellunni.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur. Sjá „Dagleg notkun“.
 og skilaboð koma upp.	Lock (Lás) er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
E - U - O birtist.	Child Lock (Barnalæsing) er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
Stíkan fyrir aflstig blikkar.	Það eru engin eldunarílát á svæðinu.	Láttu eldunarílát á svæðið.
	Eldunarílátíð hentar ekki.	Notaðu hentugt eldunarílát. Sjá „góð ráð“.
	Þvermál botnsins á eldunarílatinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarílát með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
 kviknar.	Bíln er í rafmagnstengingu.	Aftengdu helluborðið frá rafmagni og athugaðu tenginguna. Sjá „Uppsetning“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
E4 kviknar.	Hitamælir eldunarhellu skynjar of hátt eða of lágt hitastig.	Láttu eldunarhelluna kólna eða hækkaðu umhverfishitann yfir 15°C. Ef vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
E7 kviknar.	Það er einhver fyrirstæða fyrir víftuna.	Gakktu úr skugga um að ekkert hindri víftuna. Ef engin hindrun er fyrir víftunni og vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Þú heyrir sífellt píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja til að fara yfir uppsetninguna.
Eldunarílát er lengur en 5 mín. að hitna.	Botninn á eldunarílatinu er ekki samræmanlegur við spanhelluborð.	Notaðu eldunarílát með viðegandi botni (flatur, segulmagnaður). Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Kveikt er á FlexPower dregur úr hámarksafli.	Sjá „Orkustýring“, Power Management (Orkustýring).
Boiling (Suða) aðgerðin fer ekki í gang.	Afgangshiti er enn virkur á þessari hellu.	Bíddu þar til eldunarhellan kólnar eða notaðu aðra kalda hellu.
Boiling (Suða) aðgerðin stöðvast ekk.	Hugsanlegt er að ekki sé nægjanlegt vatn í pottinum (títringur er ekki skynjaður) eða vatnið er þegar of heitt.	Notaðu að lágmarki 1 l af köldu vatni í hverjum pott.
Boiling (Suða) aðgerðin stöðvast skyndilega.	Eldunarílatið er ósamræmanlegt við aðgerðina. Aðgerðin skynjar ekki títrung frá sjóðandi vatninu. Eldunarílatið kann að vera of lítið fyrir eldunarhelluna.	Ekki nota viðloðunarfrí eldunarílát með þessari aðgerð. Láttu meira vatn sjóða eða skiptu yfir á kalda hellu. Ekki bæta við salti fyrr en vatnið nær suðumarki. Gakktu úr skugga um að ummál eldunarílátsins passar við stærð eldunarhellunnar. Settu eldunarílatin á miðju eldunarhellunnar.
Upphitun með Pan-frying (Pönnust-eiking) aðgerðinni tekur langan tíma.	Eldunarílatið er of lítið, of þungt eða botninn á því er ójafn.	Sjá „Ábendingar og ráð“.

9.2 Ef þú finnur ekki lausn...


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

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

10. TÆKNIGÖGN

10.1 Merkiplata

Módel NIG85M30AB
Tegund 62 D5A 01 AA
Spanhella 7.35 kW
Raðnr.
AEG

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Framleitt í: Þýskalandi
7.35 kW


10.2 Tæknilýsing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafli (hámarks hitastilling) [W]	Boost (Örva) [W]	Boost (Örva) hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Vinstri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Vinstri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Miðja afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210

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

Notaðu eldunaráhöld sem eru ekki stærri en þvermálin í töflunni til að fá sem bestan matreiðsluárangur.

11. ORKUNÝTNI

11.1 Vöruupplýsingar

Auðkenni tegundar	NIG85M30AB	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	5	
Hitunartækni	Span	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Vinstri framhlið	21.0 cm
	Vinstri afturhlið	21.0 cm
	Miðja afturhlið	21.0 cm
	Hægri framhlið	21.0 cm
	Hægri afturhlið	21.0 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Vinstri framhlið	180.8 Wh/kg
	Vinstri afturhlið	175.4 Wh/kg
	Miðja afturhlið	184.4 Wh/kg
	Hægri framhlið	189.4 Wh/kg
	Hægri afturhlið	184.4 Wh/kg


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


11.2 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 eldunarílatin beint á miðju hellunnar.
- Notaðu afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.

12. UMHVERFISMÁL

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

heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilrusl. 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.....	338
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	341
3. INSTALLAZIONE.....	343
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	345
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	347
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	349
7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	357
8. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	359
9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	360
10. DATI TECNICI.....	362
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	363
12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	364

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 (anche le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non 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 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.
- Se sullo schermo viene visualizzato il codice E3, scollegare immediatamente il piano cottura e verificare che il collegamento elettrico e la tensione di rete siano corretti.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'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 detersivi 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.

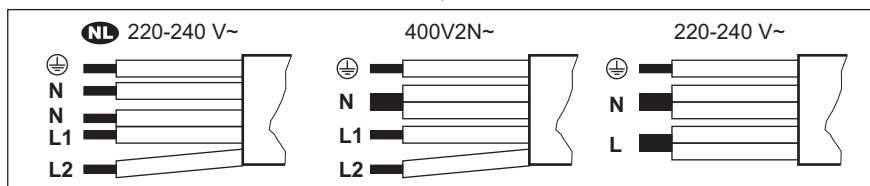
Collegamento a una fase

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

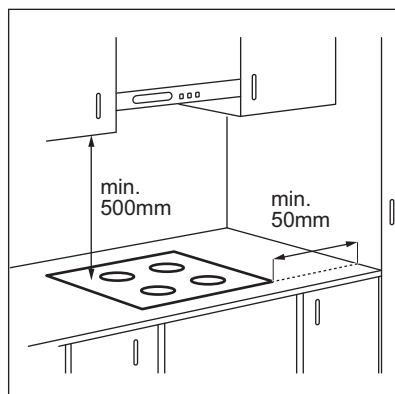
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



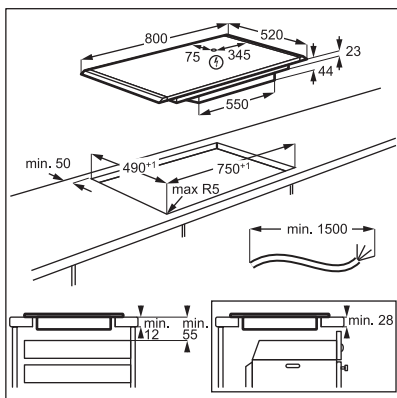
NL 220 - 240 V~	Collegamento bifase: 400 V2N~	Collegamento a una fase: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²	5x1,5 mm² o 3x4 mm²
Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo
N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu
L1 Nero	L1 Nero	L Nero e marrone
L2 Marrone	L2 Marrone	

3.4 Montaggio

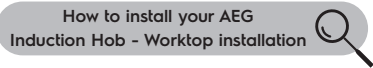
Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.



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.

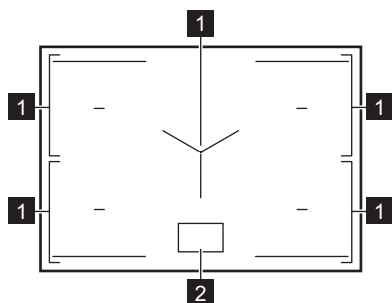


Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura

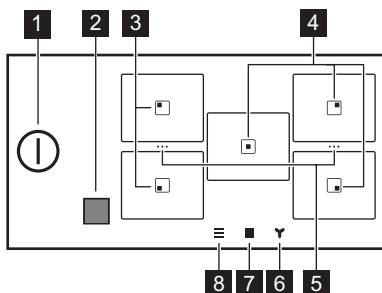


- 1 Zona di cottura a induzione
- 2 Pannello dei comandi

i
Per informazioni dettagliate sulle dimensioni delle zone di cottura rimandiamo a "Dati tecnici".

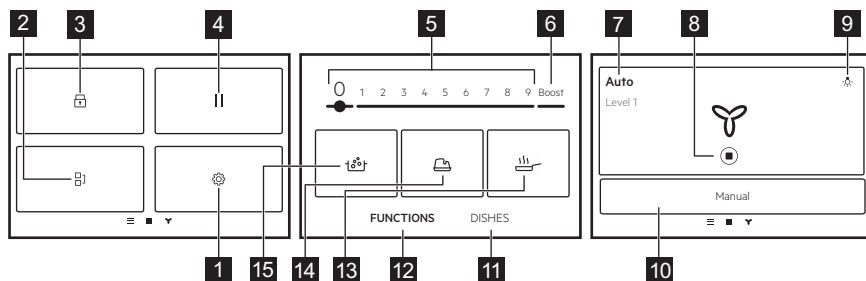
4.2 Disposizione del pannello dei comandi










Vista principale






Simbolo	Descrizione
1	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	Finestrella del trasmettitore del segnale a infrarossi Hob²Hood. Non coprirla.
3	Zona con le funzioni Rosolare in padella e Bollire.
4	Zona con la funzione Bollire.
5	Una scelta rapida per Bridge. Per unire due zone di cottura laterali per creare un'unica zona di cottura o per dividere le zone unite.
6	Per impostare le funzioni della cappa.
7	Per aprire la panoramica della zona.
8	Per aprire Menu.

Vista espansa



Simbolo	Descrizione
1 	Impostazioni. Per aprire le impostazioni del piano di cottura.
2 	Bridge. Per collegare due zone di cottura laterali in modo che funzionino come se fossero una sola.
3 	Blocco tasti. Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
4 	Pausa. Per impostare tutte le zone di cottura che funzionano sul livello di potenza più basso.
5 1 - 9	Per impostare un livello di potenza.
6 Boost	Per attivare il livello di potenza massimo.
7 Manuale / Auto	Per visualizzare l'impostazione corrente della ventola della cappa.
8 	Per arrestare/riavviare la cappa.
9 	Per accendere e spegnere la luce della cappa.
10 Manuale / Auto	Per passare alla modalità manuale o automatica della cappa.
11 Piatti	Per selezionare programmi automatici preimpostati per diversi tipi di cibo.
12 FUNZIONI	Per selezionare programmi automatici per diversi metodi di cottura.
13 	Rosolare in padella. Per friggere con livelli di calore controllati automaticamente, in base ai vari tipi di cibo.
14 	Fusione. Per sciogliere prodotti diversi, ad es. cioccolato o burro.
15 	Bollire. Per regolare automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non trabocchi una volta raggiunto il punto di ebollizione.

Navigazione del display

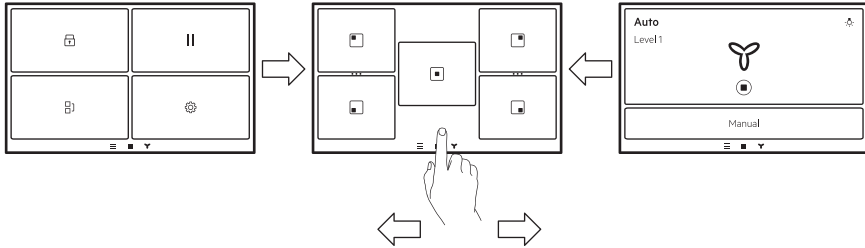
Simbolo	Descrizione
OK	Per confermare la selezione o l'impostazione.
X	Per chiudere la finestra a comparsa.
	Per comprimere / espandere le istruzioni sul display.
	Per attivare / disattivare le opzioni.
	Per andare indietro / avanti di un livello nel Menu.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Navigazione nel display



Per spostarsi tra le schermate, toccare i simboli nella parte inferiore del display. È anche possibile scorrere verso sinistra per gestire le impostazioni per Hob²Hood o verso destra per raggiungere Menu.

5.2 Primo collegamento alla rete elettrica

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare Lingua, Luminosità e Volume.

È possibile modificare l'impostazione in Menu > Impostazioni > Configurazione. Fare riferimento alla sezione "Uso quotidiano".

5.3 Uso del display

- Sarà possibile usare solo i simboli retro-illuminati.
- Per attivare una determinata opzione, sfiorare il simbolo pertinente sul display.
- La funzione selezionata viene attivata non appena si toglie il dito dal display.
- Per scorrere fra le diverse opzioni, usare un gesto rapido o trascinare il dito sul display. La velocità del movimento determina la velocità di movimento dello schermo.
- Lo scorrimento può arrestarsi da solo oppure essere arrestato immediatamente sfiorando il display.
- Sarà possibile modificare la maggior parte dei parametri indicati sul display quando vengono toccati i relativi simboli.
- Per selezionare la funzione o l'ora necessaria è possibile scorrere l'elenco e/o sfiorare l'opzione che si desidera impostare.
- Quando il piano cottura è attivo e alcuni dei simboli scompaiono dal display, sfiorarlo nuovamente. Tutti i simboli riappaiono.

- Per alcune funzioni, quando vengono avviate, compare una finestra pop-up con ulteriori informazioni.

5.4 FlexPower

FlexPower definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

All'inizio, l'apparecchiatura funziona sul massimo livello di potenza possibile. Sarà possibile modificare la potenza massima se l'impianto non supporta la piena potenza.

⚠ ATTENZIONE!

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.



Se il livello di potenza è inferiore a 2000 W, non è possibile attivare programmi automatici (Piatti o FUNZIONI).


1. Assicurarsi che tutte le zone di cottura siano disattivate.
2. Toccare sul display per aprire Menu.
3. Selezionare Impostazioni > Configurazione > FlexPower e scegliere il livello di potenza appropriato.
4. Toccare o . Seguire le istruzioni sul display per confermare la selezione.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

6.2 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

- Tutte le zone di cottura sono disattivate,
- Non si seleziona l'impostazione di calore dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea o non vi sono pentole su una determinata zona. La zona di cottura a induzione si disattiva automaticamente dopo 50 secondi.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, compare un messaggio e il piano di cottura si spegne.

Rapporto tra impostazione di calore e tempo dopo il quale il piano cottura si spegne:

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
7 - 9	1,5 ore



Quando si usa Rosolare in padella il piano cottura si disattiva dopo 1.5 ore. Per Fusione il piano cottura si disattiva dopo 6 ore.

6.3 Rilevamento pentole

Questa funzione rileva se le pentole sono state posizionate sulle zone di cottura e disattiva le zone di cottura se non sono più rilevabili le pentole.

- Se si mettono prima le pentole su una zona di cottura e poi si attiva il piano cottura, sulla panoramica della zona di cottura corrispondente viene visualizzata una barra grigia.
- La barra non viene visualizzata se non sono presenti delle pentole sulla zona di cottura o se le pentole non possono essere rilevate a causa di un posizionamento errato o del materiale inadatto.
- Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, la panoramica della zona di cottura corrispondente inizia a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente. Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura prima del tempo indicato.

6.4 Utilizzo delle zone di cottura

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

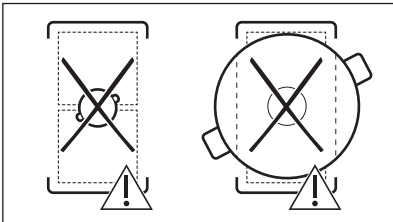
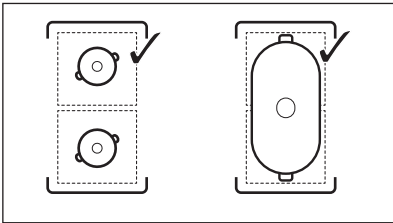


Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti". Controllare le dimensioni della pentola nella sezione "Dati tecnici".

Per attivare la zona di cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura e toccare il relativo simbolo della zona. I programmi disponibili vengono visualizzati sul display. Impostare il livello di calore o selezionare una delle funzioni automatiche.

Per tornare alla vista principale, toccare **X** nell'angolo in alto a destra.

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente utilizzando Bridge.

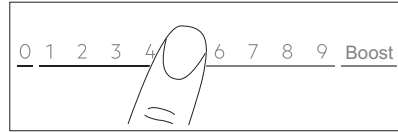


Quando le altre zone di cottura sono attive, l'impostazione di calore per la zona che si desidera usare potrebbe essere limitata. Fare riferimento alla funzione "Gestione potenza".

6.5 Impostazione di calore

1. Attivare il piano cottura.
2. Posizionare la pentola sulla zona di cottura selezionata e toccare il simbolo della zona pertinente.
3. Toccare o scorrere il dito per impostare il livello di calore.

Le icone del livello di potenza 1-9 diventano più grandi e la barra sottostante diventa rossa per indicare l'impostazione di potenza corrente. Quando si seleziona il livello di potenza, la schermata passa alla visualizzazione a schermo espanso.



È anche possibile modificare il livello di calore nella schermata della panoramica della zona. Per passare alla schermata della panoramica della zona, toccare il centro della visualizzazione a schermo espanso. Per modificare il livello di calore toccare **-** o **+**. Per aprire la visualizzazione a schermo espanso, toccare il livello di potenza.

6.6 Boost

Questa funzione aumenta la potenza disponibile per le zone di cottura a induzione. La funzione può essere attivata per la zona di cottura a induzione solo per un periodo di tempo limitato. Dopo questo periodo la zona di cottura a induzione torna automaticamente al livello di potenza massimo.

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare Boost per attivare la funzione. La funzione si disattiva automaticamente. Per disattivare manualmente la funzione, selezionare la zona e modificare il livello di calore a 0.



Boost non funziona quando è attiva la funzione Bridge o quando la potenza in una fase è insufficiente (fare riferimento a "Gestione potenza").



Per i valori di durata massimi si rimanda ai "Dati tecnici".

6.7 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

AVVERTENZA!

Se la spia  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 su una zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.


6.8 Modalità Mantenere in caldo

Questa funzione mantiene gli alimenti caldi con l'impostazione di temperatura bassa.

Modalità Mantenere in caldo è disponibile solo quando la zona di cottura è ancora calda al termine del processo di cottura (con un'icona di calore residuo visibile) e le pentole rimangono sulla zona. La funzione non si attiva con una zona di cottura fredda.

1. Toccare  per attivare Modalità Mantenere in caldo.

Modalità Mantenere in caldo funziona fino allo spegnimento.

2. Per interrompere la funzione, toccare  nell'angolo sinistro superiore del display.

Se necessario, è possibile impostare un timer. Fare riferimento a "Opzioni timer".


6.9 Opzioni timer


ECO Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.


Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il ECO Timer emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello dell'impostazione di calore e dalla durata della cottura.

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo. Sarà possibile impostare la funzione per ogni zona cottura separatamente.

1. Impostare prima il livello di potenza per la zona di cottura corretta e quindi la funzione.
 2. Toccare il simbolo della zona.
 3. Sforare .
- La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.
4. Selezionare la casella Arresta zona per attivare la funzione.
 5. Impostare l'ora.
 6. Toccare OK per confermare.



È anche possibile scegliere  per annullare la selezione.

È possibile modificare le impostazioni ECO

Timer durante la cottura: toccare  con il valore del timer, quindi toccare MODIFICA.

Quando il tempo scade sul timer, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata una finestra a comparsa. Sforare OK per arrestare il segnale.


Per disattivare la funzione, impostare il livello


di calore su 0. In alternativa toccare  con il valore del timer e , quindi confermare la selezione quando viene visualizzata una finestra a comparsa.


Timer

È possibile utilizzare questa funzione quando la zona di cottura è attivata.



La funzione non ha alcun effetto sulle altre funzioni attive contemporaneamente.

1. Selezionare una zona di cottura qualsiasi. Il relativo cursore compare sul display.
2. Sfiocare .
La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.
3. Deelezionare la casella Arresta zona per attivare la funzione.
4. Impostare l'ora.
5. Toccare OK per confermare.

È anche possibile scegliere  per annullare la selezione.

È possibile modificare le impostazioni Timer durante la cottura: toccare  con il valore del timer, quindi toccare MODIFICA.


Quando il tempo scade sul timer, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata una finestra a comparsa. Sfiocare OK per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione toccare  con il valore del timer e , quindi confermare la selezione quando viene visualizzata una finestra a comparsa.

6.10 / ... Bridge

Questa funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola con la stessa impostazione di calore. Puoi usarlo per cucinare con le pentole grandi.

Le pentole devono coprire il centro delle due zone. Se le pentole si trovano fra i due centri, la funzione non verrà attivata.


1. Posizionare le pentole sulle zone di cottura.
2. Toccare  sul display per aprire Menu e selezionare Bridge. È anche possibile toccare il tasto di scelta rapida ... nella panoramica della zona.
3. Impostare il livello di calore.

Per disattivare la funzione, toccare il tasto di scelta rapida ... Le zone di cottura


riprendono a funzionare in modo indipendente.


6.11 || Pausa

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare solo i simboli dei pulsanti  e RIAVVIATutti gli altri sul pannello di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer. Al termine della funzione timer, toccare un punto qualsiasi dello schermo per interrompere il segnale acustico.

1. Toccare  per aprire il Menu.
2. Sfiocare nuovamente || per attivare la funzione.



Il livello di potenza viene abbassato a  (Modalità Mantenere in caldo).

Per disattivare la funzione, sfiorare RIAVVIA.

Verranno ripristinate le impostazioni di calore precedenti.

6.12 Blocco tasti

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di calore.

1. Impostare il livello di calore.
2. Toccare  per aprire Menu.
3. Sfiocare nuovamente  per attivare la funzione.


Per disattivare la funzione, tenere premuto SBLOCCA per 4 secondi.



Quando si disattiva il piano cottura, si disattiva anche questa funzione.

6.13 Blocco Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.

1. Toccare  per aprire Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Blocco Bambini.

3. Accendere l'interruttore e toccare le lettere E-U-O in ordine alfabetico per attivare la funzione.

Per disattivare la funzione, spegnere l'interruttore.

Potrebbe trascorrere un po' di tempo dopo l'attivazione prima che la funzione si avvii.

6.14 FUNZIONI: Rosolare in padella

Questa funzione consente di impostare un livello di calore appropriato per friggere gli alimenti. Il piano cottura regola la temperatura in base ai diversi tipi di cibo e la mantiene lungo tutto il processo di cottura. Una volta impostato il livello di calore, non è necessaria alcuna regolazione manuale della temperatura.

ATTENZIONE!

Utilizzare solo pentole fredde.

Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare una padella senza olio/grasso su una delle zone di cottura sul lato sinistro. È possibile utilizzare una singola zona di cottura o collegare entrambe le zone utilizzando Bridge.
2. Selezionare FUNZIONI > Rosolare in padella.
3. Scegliere un livello di frittura. Inizia il preriscaldamento.
4. Impostare una funzione timer, se necessario.

Il timer parte immediatamente.

Quando la padella raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Ora puoi inserire olio e cibo nella padella. Per chiudere la finestra e iniziare a friggere, toccare OK. Per arrestare manualmente la funzione, toccare 0 sulla barra di controllo.

Consigli e suggerimenti:

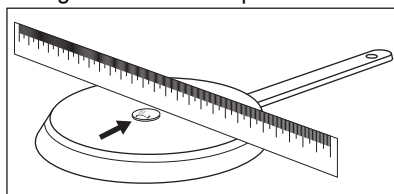
- Seguire le istruzioni sul display su quando capovolgere il cibo o regolare il livello di calore.
- Sarà possibile modificare il livello di calore predefinito, se necessario.

- Per pezzi spessi di cibo o patate crude, utilizzare un coperchio durante i primi 10 minuti di frittura.
- Il riscaldamento di pentole pesanti può richiedere più tempo.
- Con le padelle laminate usare un livello di potenza basso, per evitare che si surriscaldino danneggiandosi.
- Non utilizzare pentole smaltate sottili. Può essere surriscaldato e danneggiato.

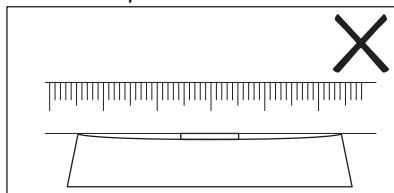
Pentole idonee per la funzione Rosolare in padella

Usare solo padelle dal fondo piatto. Per verificare se la padella è corretta:

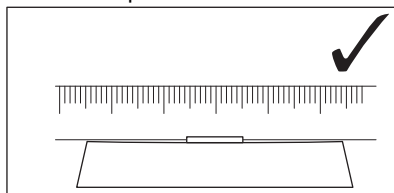
1. Rivoltare la pentola.
2. mettere una riga sul fondo della padella.
3. Provare a mettere una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di euro (o qualsiasi moneta con uno spessore simile, circa 1,7 mm) tra la riga e il fondo della padella.



- a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



- b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



6.15 FUNZIONI: Bollire

Questa funzione regola automaticamente il livello di calore in modo che l'acqua non vada in ebollizione in modo eccessivo quando raggiunge il punto di ebollizione.




La funzione è disponibile su tutte le zone di cottura. Qualora vi sia del calore residuo (I / II / III) sulla zona di cottura che si desidera usare, la funzione è disabilitata. Attendere che la zona si raffreddi per utilizzare la funzione. La funzione non funziona con pentole antiaderenti.

ATTENZIONE!

Non utilizzare la funzione con pentole vuote. Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare una pentola riempita con almeno 1 l di acqua sulla zona di cottura.
2. Selezionare FUNZIONI > Bollire.
3. Impostare una funzione timer, se necessario.

Il timer parte immediatamente.

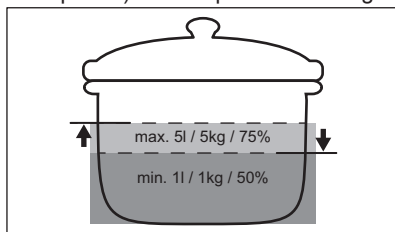
4. Per interrompere manualmente la funzione, toccare  nell'angolo sinistro superiore del display.

Una volta raggiunto il punto di ebollizione, il piano cottura riduce automaticamente il livello dell'impostazione del calore. A questo punto è anche possibile regolarlo manualmente secondo necessità.

Consigli e suggerimenti:

- la funzione è ideale per far bollire l'acqua e cuocere le patate.
- La funzione potrebbe non operare correttamente per bollitori dell'acqua e caffettiere moka.
- Riempire fra metà e tre quarti la pentola con acqua fredda, lasciando vuoti 4 cm dal bordo della pentola. Non usare meno di 1 o più di 5 litri di acqua. Verificare che il peso totale dell'acqua (o dell'acqua e

delle patate) sia compreso fra 1-5 kg.




- Per ottenere risultati ottimali cucinare solo patate intere, non pelate, di dimensioni medie. Verificare di non mettere le patate troppo vicine fra loro.
- Evitare di produrre vibrazioni esterne (ad esempio, usando un frullatore o mettendo un cellulare vicino al piano cottura) quando la funzione è operativa.
- A seconda del tipo di alimento e di pentola è possibile regolare il livello di calore dopo aver raggiunto il punto di ebollizione.
- Aggiungere il sale una volta raggiunto il punto di ebollizione.
- Utilizzare un coperchio per risparmiare energia.

6.16 FUNZIONI: Fusione

Sarà possibile usare questa funzione per sciogliere alcuni prodotti, ad esempio cioccolata o burro.

ATTENZIONE!

Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare le pentole sulla zona di cottura.
 2. Selezionare FUNZIONI > Fusione.
 3. Impostare una funzione timer, se necessario.
 4. Sforare OK.
- Per interrompere manualmente la funzione, toccare  nell'angolo sinistro superiore del display.

6.17 Piatti

Questa funzione consente di preparare alimenti diversi utilizzando programmi preimpostati dedicati a categorie cibo specifiche. La disponibilità dei programmi dipende dalla zona di cottura.



ATTENZIONE!

Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare le pentole sulla zona di cottura. È possibile utilizzare una singola zona di cottura o collegare due zone contigue utilizzando Bridge.
2. Selezionare Piatti.
3. Selezionare il tipo di cibo.
4. Impostare una funzione timer, se necessario.
5. Seguire le istruzioni visualizzate sul display.

A seconda del tipo di cibo e del programma selezionato, è possibile impostare e modificare i dettagli, ad esempio il grado di cottura, il livello di calore per la frittura, ecc.

Consigli e suggerimenti:

- I piatti cotti più spesso vengono aggiunti automaticamente all'elenco di Cucinati più frequentemente.
- Alcuni piatti hanno nomi lunghi che non possono essere completamente visualizzati nell'elenco. Per visualizzare il nome completo di un piatto, sfiorare "...".
- È possibile aggiungere manualmente dei programmi all'elenco di Preferiti .
- È possibile nascondere alcuni programmi toccando . Per ripristinare i programmi, andare a Impostazioni > Configurazione > Piatti.

6.18 **Hob²Hood**

È una funzione automatica che collega il piano cottura a una cappa idonea. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita e regolata automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura delle pentole più calda sul piano cottura. È anche possibile mettere in funzione manualmente la ventola usando il piano cottura o la cappa stessa.




Qualora venga modificata la velocità della ventola sulla cappa, viene disattivato il collegamento predefinito col piano cottura. Per riattivare la funzione, spegnere e riaccendere entrambe le apparecchiature.





In alcune cappe la funzione potrebbe essere disabilitata per impostazione predefinita. In tal caso attivare innanzitutto la funzione sulla cappa e poi sul piano cottura. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.




Impostazione della modalità ventola automatica


Per impostare la cappa in modalità automatica, scegliere tra le seguenti velocità impostate della ventola: Modalità 2 - Modalità 6. La cappa reagisce quando si utilizza il piano cottura. È possibile impostare il piano cottura in modo che attivi solo la luce selezionando la modalità 1.

1. Sfiore .
2. Selezionare Impostazioni > Hob²Hood.
3. Accendere un interruttore per attivare la cappa.

Tutte le modalità automatiche vengono visualizzate come elenco.

4. Scegliere la modalità.
5. Toccare  o  per salvare la selezione e uscire.

Per controllare il livello di velocità attuale della ventola, toccare . Il livello di velocità della ventola è visibile nell'angolo in alto a sinistra del display. Per spegnere la ventola, toccare . Per accendere la ventola, toccare .

Modalità automatiche	Luce automatica	Ebollizione ¹⁾	Frittura ²⁾
		Velocità ventola	
	Off	-	-
Modalità 1	On	-	-
Modalità 2 ³⁾	On	1	1
Modalità 3	On	-	1
Modalità 4	On	1	1
Modalità 5	On	1	2
Modalità 6	On	2	3

1) Il piano di cottura rileva il processo di ebollizione e imposta la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

2) Il piano cottura rileva il processo di frittura e imposta la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

3) Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

Impostazione della modalità ventilatore manuale

È anche regolare manualmente il livello di velocità della ventola.

1. Sfiocare .
2. Sfiocare Manuale.

Viene visualizzata una barra di controllo con la velocità corrente della ventola.



3. Toccare o far scorrere il dito per impostare il livello di velocità della ventola.

Per attivare il livello massimo di velocità della ventola, toccare Boost. La ventola funziona in modalità Boost per un certo periodo di tempo. Dopo questo tempo il livello della velocità della ventola passa automaticamente a 3. Per disattivare manualmente Boost, premere 0.

Luce della cappa


È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. A tale scopo impostare la modalità automatica su Modalità 1 - Modalità 6. È anche possibile attivare o disattivare manualmente la luce sulla cappa.



Attivazione manuale della luce



1. Sfiocare .
2. Sfiocare  per accendere la luce.

Per spegnere la luce toccare nuovamente .

6.19 Lingua

1. Toccare  per aprire Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Lingua.
3. Scegliere la lingua dall'elenco.


Per salvare la selezione, toccare  o . Quindi scegliere SÌ nella finestra pop-up.

Qualora venga scelta la lingua sbagliata, toccare  > . Viene visualizzato l'elenco. Selezionare la prima opzione in alto a sinistra, quindi la seconda opzione in alto a destra. Scorrere verso il basso per scegliere la lingua corretta dall'elenco. Quando viene visualizzata la finestra pop-up, scegliere l'opzione a destra.

6.20 Suono tasti / Volume

Sarà possibile scegliere il tipo di suono emesso dal piano cottura o disattivare completamente i suoni. Sarà possibile scegliere fra il clic (impostazione predefinita) o il bip.


È anche possibile scegliere il livello del volume.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Suono tasti / Volume.
3. Scegliere l'opzione adeguata. L'impostazione viene salvata automaticamente.

6.21 Luminosità

È possibile modificare la luminosità del display.

Sono disponibili 5 livelli di luminosità: 1 è il più basso e 5 è il più alto.

1. Toccare  per aprire Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Luminosità.
3. Scegliere il livello adeguato.

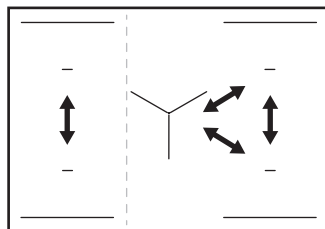
L'impostazione viene salvata automaticamente.

6.2.2 Gestione potenza

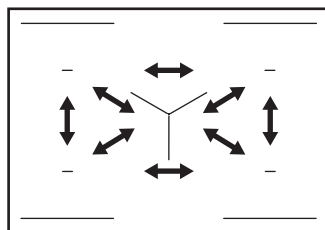
Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (collegate alla stessa fase). Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di energia di 3.680W. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- Il livello di calore della zona di cottura selezionata per prima (o di una zona di cottura che usa FUNZIONI o Piatti) è sempre prioritario. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Il colore della barra di controllo mostra le opzioni disponibili per il livello di calore:
 - rosso - il livello di calore attuale,
 - bianco - il livello di calore massimo disponibile,
 - grigio chiaro - il livello di calore non disponibile (Gestione potenza è in funzione).
- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



Se la potenza totale del piano di cottura è limitata (1500 W - 6000 W), la funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Vedere il capitolo "Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta" > "FlexPower".



7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Stoviglie



Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Per la funzione Rosolare in padella utilizzare solo padelle con il fondo piatto.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro o sul bordo laterale, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbero 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".

7.2 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, la pentola viene rilevata dopo essere stata posizionata sul piano cottura.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

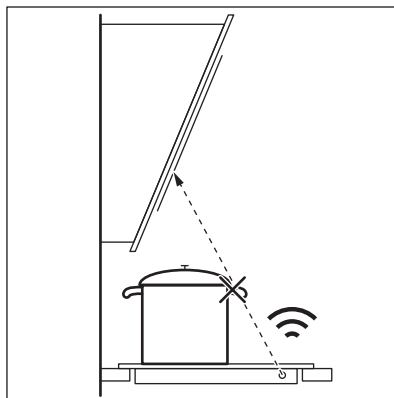
I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

7.3 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.






Tenere pulita la finestrella del Hob²Hood comunicatore del segnale a infrarossi.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

Cappe da cucina con la Hob²Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

8. MANUTENZIONE E PULIZIA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 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.

- Per la finitura laterale in metallo utilizzare solo un detersivo per stoviglie con acqua calda. Utilizzare un panno per pulire e asciugare il bordo.

AVVERTENZA!

Non utilizzare un latte detergente leggermente abrasivo, detersivi lucidanti, raschietti o lo strato duro di una spugna per pulire il bordo laterale.

- Lo spazio tra la superficie in vetro e il bordo laterale può raccogliere sporco e piccole particelle di cibo. Utilizzare uno stuzzicadenti di legno per pulire lo spazio tra la superficie in vetro e il bordo laterale.

AVVERTENZA!

Non utilizzare utensili metallici affilati per pulire lo spazio, in quanto potrebbero allargarlo e danneggiare il bordo laterale o la superficie in vetro.

8.2 Pulizia della piano cottura


- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.




9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
Il display non reagisce al tocco.	Pausa è in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
	Una parte del display è stata coperta o le pentole sono state posizionate troppo vicine al display. Ci sono liquidi od oggetti sul display.	Rimuovere gli oggetti. Allontanare le pentole dal display. Pulire il display, attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Dopo 1 minuto, collegare nuovamente il piano cottura.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore  .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore sotto alla superficie del piano cottura è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Non è possibile attivare l'impostazione potenza più elevata.	Un'altra zona è già impostata sul valore di potenza più elevato.	Come prima cosa ridurre la potenza dell'altra zona.
	Il livello di FlexPower è troppo basso.	Modificare la potenza massima nel Menu. Vedere "Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta".

Problema	Causa possibile	Soluzione
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Hob ² Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.
Hob ² Hood schermo non è visibile.	Hob ² Hood è disattivato nelle impostazioni.	Andare a Impostazioni/Hob ² Hood e attivare la funzione.
La Hob ² Hood funziona, ma solo la luce è accesa.	Hai attivato Modalità 1.	Modificare la modalità su Modalità 1 - Modalità 6o attendere l'avvio della modalità automatica.
Hob ² Hood Modalità 1 - 6 funziona, ma la luce è spenta.	Ci potrebbe essere un problema con la lampadina.	Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
È stata impostata la lingua sbagliata.	È stata modificata la lingua per sbaglio.	Seguire le istruzioni in "Utilizzo quotidiano", "Lingua" per modificare la lingua sbagliata.
Si disattiva una zona di cottura.	La funzione di Spegnimento automatico disattiva la zona di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 e viene visualizzato un messaggio.	Blocco tasti è in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Viene visualizzato E - U - O.	Blocco Bambini è in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La barra del livello di calore lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona.	Collocare le pentole sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
 si accende.	Il collegamento elettrico è difettoso.	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e controllare il collegamento. Fare riferimento alla sezione "Installazione".
 si accende.	Il sensore di temperatura della zona rileva una temperatura troppo alta o troppo bassa.	Lasciare raffreddare la zona di cottura o aumentare la temperatura ambiente oltre i 15 °C. Nel caso in cui il problema persista, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

Problema	Causa possibile	Soluzione
E7 si accende.	La ventola di raffreddamento è bloccata.	Assicurarsi che non ci sia nulla che blocchi la ventola. Se non c'è nulla che blocca la ventola e il problema persiste, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Le pentole si riscaldano per più di 5 minuti.	Il fondo della pentola non è compatibile con l'induzione.	Utilizzare pentole con il fondo idoneo (piatto, magnetico). Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	FlexPower riduce la potenza massima.	Vedere la sezione "Utilizzo quotidiano", Gestione potenza.
La funzione Bollire non si avvia.	Il calore residuo è ancora attivo in questa zona.	Attendere che la zona si raffreddi o utilizzare un'altra zona fredda.
La funzione Bollire non si arresta.	Potrebbe non esserci abbastanza acqua nella pentola (non si riesce a rilevare le vibrazioni) o l'acqua è già troppo calda.	Utilizzare almeno 1 l di acqua fredda per pentola.
La funzione Bollire si arresta improvvisamente.	Le pentole non sono compatibili con la funzione. La funzione non è in grado di rilevare le vibrazioni prodotte dall'acqua che bolle. Le pentole potrebbero essere troppo piccole per la zona di cottura.	Non utilizzare delle pentole antiaderenti con questa funzione. Far bollire più acqua o passare a una zona fredda. Non aggiungere il sale prima che l'acqua raggiunga il punto di ebollizione. Assicurarsi che il diametro delle pentole si adatti alle dimensioni della zona di cottura. Collocare la pentola al centro della zona di cottura.
Il riscaldamento con la funzione Riscaldare in padella richiede molto tempo.	Le pentole sono troppo piccole, troppo pesanti o il fondo è irregolare.	Vedere la "Consigli e suggerimenti".

9.2 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.


10. DATI TECNICI

10.1 Targhetta identificativa

Modello NIG85M30AB

PNC 949 598 058 00

Tipo 62 D5A 01 AA
 Induzione 7.35 kW
 Numero di serie
 AEG

220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
 Prodotto in: Germania
 7.35 kW


10.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Boost [W]	Boost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Parte posteriore centrale	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore destra	2300	3200	10	125 - 210

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.

11. EFFICIENZA ENERGETICA

11.1 Informazioni sul prodotto

Identificazione modello	NIG85M30AB	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	5	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	21.0 cm
	Parte posteriore centrale	21.0 cm
	Anteriore destra	21.0 cm
	Posteriore destra	21.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	180.8 Wh/kg
	Posteriore sinistra	175.4 Wh/kg
	Parte posteriore centrale	184.4 Wh/kg
	Anteriore destra	189.4 Wh/kg
	Posteriore destra	184.4 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico -

Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.


11.2 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.

12. 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.

Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	365
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	367
3. UZSTĀDĪŠANA.....	369
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	371
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	373
6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	375
7. PADOMI UN IETEIKUMI.....	383
8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	384
9. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	385
10. TEHNISKIE DATI.....	388
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	389
12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	389

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.

- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādi ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
 - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezmē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslototāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem

izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzksētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.6 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamas plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plītis virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķam vadam ir jābūt minimālam šķēsgriezumam atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

⚠ UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

⚠ UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

⚠ UZMANĪBU!

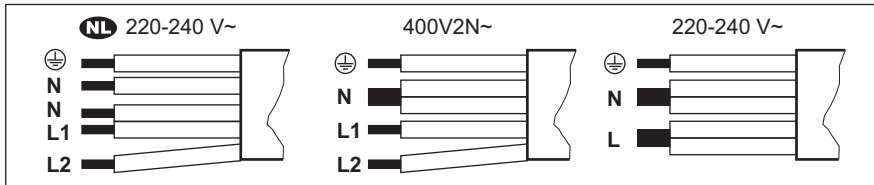
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmvavas.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uzmvavu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmvavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Izmantojiet jaunu vada gala uzmvavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

Divfāzu pieslēgums

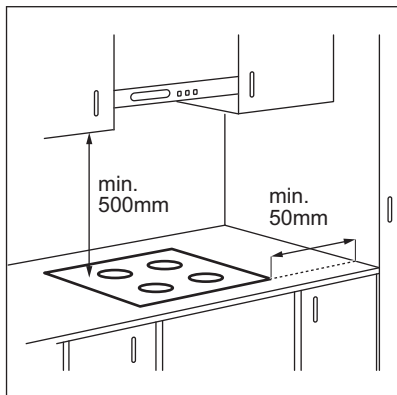
1. Atvienojiet kabeļa gala uzmvavu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmvavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



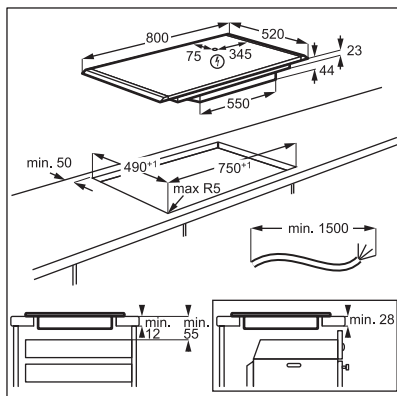
NL 220 - 240 V~	Divfāzu pieslēgums 400 V2N~	Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² vai 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² vai 3 x 4 mm ²
Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš
N Zils un zils	N Zils un zils	N Zils un zils
L1 Melns	L1 Melns	L Zils un brūns
L2 Brūns	L2 Brūns	

3.4 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.



Meklējiet video pamācību "AEG indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas", ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



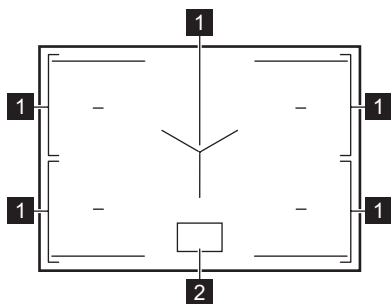
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



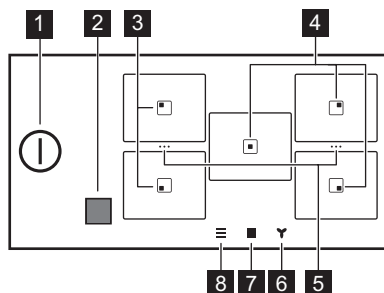
- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis



Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

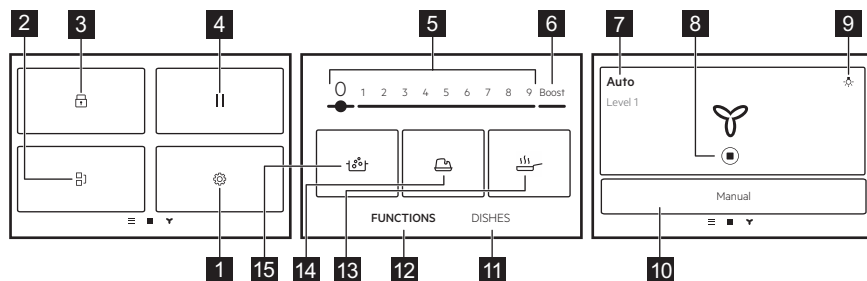
4.2 Vadības paneļa izkārtojums










Galvenais skats






Simbols	Apraksts
1	Piļts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2	Hob ² Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.
3	Zona ar Cepšana pannā un Vārīšana funkcijām.
4	Zona ar Vārīšana funkciju.
5	Bridge īsceļš. Divu sānu gatavošanas zonu apvienošana, lai izveidotu vienu lielāku gatavošanas zonu, vai apvienotu zonu sadalīšana.
6	Tvaika nosūcēja funkciju iestatīšana.
7	Zonas pārskata atvēršana.
8	Izvēlne atvēršana.

Paplašinātais skats



Simbols	Apraksts
1 	Iestatījumi. Tvaika nosūcēja iestatījumu atvēršana.
2 	Bridge. Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena.
3 	Lock. Vadības panela bloķēšana/atbloķēšana.
4 	Pause. Visu darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.
5 1 - 9	Iestata sildīšanas pakāpi.
6 Boost	Maksimālās karsēšanas pakāpes aktivizēšana.
7 Manuāli / Auto	Pašreizējā tvaika nosūcēja ventilatora iestatījuma parādīšana.
8 	Tvaika nosūcēja izslēgšana/restartēšana.
9 	Tvaika nosūcēja apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana.
10 Manuāli / Auto	Tvaika nosūcēja pārslēgšana uz manuālo vai automātisko režīmu.
11 Ēdieni	Iepriekš iestatītu automātisko programmu atlasīšana dažādiem ēdienu veidiem.
12 FUNKCIJAS	Automātisko programmu atlase dažādām gatavošanas metodēm.
13 	Cepšana pannā. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
14 	Kausēšana. Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu.
15 	Vārīšana. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārtos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.

Displeja navigācija

Simbols	Apraksts
OK	Izvēles un iestatījumu apstiprināšana.
X	Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
	Displejā redzamo norādījumu aizvēršana/izvēršana.
	Iespējas aktivizēšana/deaktivizēšana.
	Došanās par vienu līmeni atpakaļ/uz priekšu izvēlnē Izvēlne.

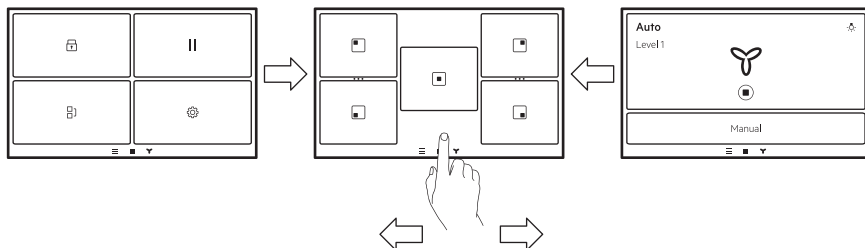
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Displeja navigācija



Lai pārvietotos starp ekrāniem, pieskarieties simboliem displeja apakšdaļā. Varat arī vilkt pa kreisi, lai pārvaldītu Hob²Hood iestatījumus, vai pa labi, lai sasniegtu Izvēlne.

5.2 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jūms jāiestata Valoda, Displeja spilgtums un Skaļums.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

5.3 Displeja lietošana

- Var izmantot tikai simbolus ar aizmugurgaismojumu.
- Lai aktivizētu konkrētu iespēju, pieskarieties pie attiecīgā simbola displejā.
- Izvēlētā funkcija aktivizējas, kad jūs noņemat pirkstu no displeja.
- Lai ritinātu pieejamās iespējas, lietojiet ātru žestu vai velciet pirkstu pa displeju. Žesta stiprums nosaka, cik ātri ekrāns kustas.
- Ritināšana var apstāties pati par sevi, vai arī jūs varat to apstādināt nekavējoties, pieskaroties displejam.
- Jūs varat mainīt lielāko daļu no displejā redzamajiem parametriem, kad pieskaraties atbilstošajiem simboliem.
- Lai iestatītu nepieciešamo funkciju vai laiku, jūs varat ritināt sarakstu un/vai pieskarties iespējai, kuru gribat izvēlēties.
- Kad plīts virsma ir aktivizēta un daži simboli pazūd no displeja, pieskarieties displejam atkārtoti. Visi simboli tiks atkal ieslēgti.

- Kad iedarbināt atsevišķas funkcijas, parādīsies uzturētais lodziņš ar papildu informāciju.

5.4 FlexPower

FlexPower nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.




Parasti ierīce darbojas visaugstākajā iespējamajā jaudas līmenī. Maksimālo jaudas līmeni var mainīt, ja elektrosistēma nevar nodrošināt pilnu jaudu.

⚠ UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.



Ja jaudas līmenis ir zemāks par 2000 W, jūs nevarat aktivizēt nevienu automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

1. Pārliecinieties, ka visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas.
2. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
3. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > FlexPower un izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni.
4. Pieskarieties  vai . Izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai apstiprinātu savu izvēli.

6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīti virsmu, ja:

- ir izslēgtas visas gatavošanas zonas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīti virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, divieli utt.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai nofīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārijies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīti virsmu.
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 50 sekundēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	pusotras stundas



Lietojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundām. Kausēšana plīts virsma izslēdzas pēc 6 stundām

6.3 Katlu noteikšana

Šī funkcija nosaka, vai gatavošanas trauki ir novietoti uz gatavošanas zonām, un izslēdz gatavošanas zonas, ja gatavošanas trauki vairs uz tām neatrodas.

- Ja vispirms novietojat traukus uz gatavošanas zonas un pēc tam aktivizējat plīti virsmu, attiecīgās gatavošanas zonas pārskatā tiek parādīta pelēka josla.
- Josla neparādīsies, ja uz gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauks vai gatavošanas trauku nevar noteikt nepareiza novietojuma vai nepiemērota materiāla dēļ.
- Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāks mirgot atbilstošās gatavošanas zonas pārskata josla. Nenovietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz aktivizētās gatavošanas zonas 120 sekunžu laikā, attiecīgā gatavošanas zona tiek automātiski deaktivizēta. Lai atsāktu gatavošanu, novietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas zonām, pirms beidzas norādītais gaidīšanas laiks.

6.4 Gatavošanas zonu lietošana

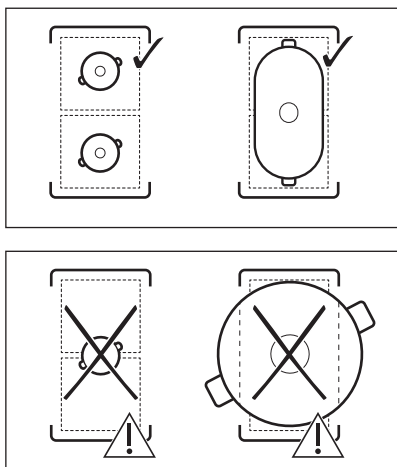
Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.



Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīti virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi. Pārbaudiet ēdiena gatavošanas trauka izmēru sadaļā "Tehniskie dati".

Lai aktivizētu gatavošanas zonu, novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam. Displejā tiek parādītas pieejamās programmas. Iestatiet karstuma līmeni vai izvēlieties kādu no automātiskajām funkcijām. Lai atgrieztos galvenajā skatā, pieskarieties **X** augšējā labajā stūrī.

Varat gatavot, izmantojot lielu ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus, izmantojot Bridge.

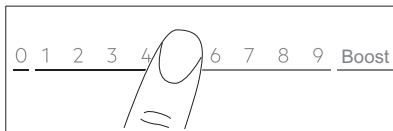


Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, karsēšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.

6.5 Karsēšanas iestatījums

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Nolieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam.
3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu sildīšanas iestatījumus.

Jaudas līmeņa ikonas 1-9 kļūst lielākas, un zemāk esošā josla kļūst sarkana, lai norādītu pašreizējo jaudas iestatījumu. Kad ir atlasīts jaudas līmenis, ekrāns tiek mainīts uz izvērsto ekrāna skatu.



Siltuma iestatījumu varat mainīt arī zonas pārskata ekrānā. Lai pārietu uz zonas pārskata ekrānu, pieskarieties izvērstā ekrāna skata centra daļā. Lai mainītu siltuma līmeni, pieskarieties **—** vai **+**. Lai atvērtu izvērsto ekrāna skatu, pieskarieties jaudas līmenim.

6.6 Boost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju indukcijas gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku. Pēc šī laika indukcijas gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie Boost.

Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas iestatījumu uz 0.



Boost nedarbojas, kad ir aktivizēta Bridge funkcija vai jauda kādā posmā nav pietiekama (sk. "Jaudas pārvaldība").



Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

6.7 OptiHeat Control (trīspakāpu atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

Kamēr indikators **|||/||/|** turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā siltuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

III — turpināt gatavošanu,

II — siltuma uzturēšana,

I — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:


- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikatora nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.


6.8 Siltuma uzturēšanas režīms

Šī funkcija uztur ēdienu siltu ar zemas temperatūras iestatījumu.

Siltuma uzturēšanas režīms ir pieejams tikai tad, ja gatavošanas zona pēc gatavošanas procesa beigām joprojām ir silta (ar redzamu atlikušā siltuma ikonu) un ēdiena gatavošanas trauks paliek uz zonas. Funkcija nedarbojas ar aukstu gatavošanas zonu.

1. Pieskarieties , lai aktivizētu plīts virsmu Siltuma uzturēšanas režīms.

Siltuma uzturēšanas režīms darbojas līdz tiek izslēgta.

2. Lai apturētu funkciju, pieskarieties  displeja augšējā kreisajā stūrī.

Ja nepieciešams, varat iestaīt taimeri. Skatiet sadaļu "Taimera iespējas".

6.9 Taimera iespējas



ECO Timer

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Lai taupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildītājs izslēdzas pirms atskan ECO Timer skaņa. Darbības laika atšķirība ir atkarīga no

siltuma iestatījuma līmeņa un gatavošanas darbības ilguma.

Šo funkciju var izmantot, kad gatavošanas zona ir ieslēgta. Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Pieskarieties zonas simbolam.

3. Nospiediet .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.


4. Atzīmējiet izvēles rūtiņu Zonas izslēgšanās, lai aktivizētu funkciju.

5. Iestatiet laiku.

6. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.


Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**.

Gatavošanas laikā varat mainīt ECO Timer

iestatījumus: pieskarieties  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDIGĒT.

Kad taimeris beidzas, atskan signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Pieskarieties OK, lai apturētu signālu.

Lai izslēgtu funkciju, iestatiet karsēšanas


pakāpi uz **0**. Varat arī pieskarties pie  ar taimera vērtību, pieskarieties pie **X** un apstiprināt savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

Timer

Varat izmantot šo funkciju, kad gatavošanas zona ir aktivizēta.

Funkcija neietekmē nevienu citu funkciju, kas darbojas vienlaikus.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.

2. Nospiediet .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.


3. Noņemiet atzīmi Zonas izslēgšanās no izvēles rūtiņas, lai aktivizētu funkciju.

4. Iestatiet laiku.


5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**.

Gatavošanas laikā varat mainīt Timer

iestatījumus: pieskarieties  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDIGĒT.


Kad taimeris beidzas, atskan signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Pieskarieties OK, lai apturētu signālu.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties  ar taimera vērtību, pieskarieties **X** un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

6.10 / ... Bridge

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi. Varat to izmantot, lai gatavotu ar lieliem ēdiena gatavošanas traukiem.


Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija netiks aktivizēta.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonām.
2. Pieskarieties  displejā, lai atvērtu Izvēlne un atlasiet Bridge. Varat arī pieskarties saīšnei ... zonas pārskatā.
3. Iestatiet karstumu.



Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties saīšnei ... Gatavošanas zonas atsāks darboties atsevišķi.


6.11 Pause

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Ja funkcija darbojas, var izmantot tikai  un ATSĀKT pogas var izmantot. Visi pārējie simboli uz vadības panela ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas. Kad taimera funkcija beidzas, pieskarieties jebkurā ekrāna vietā, lai apturētu skaņas signālu.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .



Karstuma iestatījums ir pazemināts uz  (Siltuma uzturēšanas režīms).

Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties ATSĀKT.

Tiks atjaunoti iepriekšējie siltuma iestatījumi.

6.12 Lock

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejaušu karsēšanas iestatījuma maiņu.

1. Iestatiet karstumu.
2. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .


Lai deaktivizētu funkciju, , nospiediet un turiet ATBLOĶĒT 4 sekundes.



Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

6.13 Bērnu drošība

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas darbināšanu.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi > Uzstādīšana > Bērnu drošība.
3. Pagrieziet slēdzi ieslēgšanas pozīcijā un pieskatieties pie burtiem E-U-O alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju.

Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Pēc aktivizēšanas var pāriet kāds laiks, līdz funkcija darbosies.

6.14 FUNKCIJAS: Cepšana pannā

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Šī funkcija pielāgo plīts virsmas temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. Kad karsēšanas iestatījuma līmenis ir iestatīts, manuāla temperatūras regulēšana nav nepieciešama.



UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai aukstus ēdiena gatavošanas traukus. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet pannu ar eļļu/taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā pusē. Jūs varat izmantot vienu

gatavošanas zonu vai apvienot abas gatavošanas zonas, izmantojot Bridge.

2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Cepšana pannā.
3. Izvēlieties cepšanas līmeni.
- lepriekšēja karsēšana sākas.
4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Taimeris nekavējoties ieslēdzas. Kad panna ir sasniegusi paredzēto temperatūru, atskan skaņas signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Tagad pannā varat iepilināt eļļu un ievietot pārtiku. Lai aizvērtu uznirstošo logu un sāktu cepšanu, pieskarieties OK. Lai manuāli apturētu funkciju, vadības joslā pieskarieties 0.

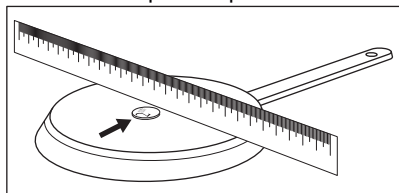
Padomi un ieteikumi

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus par to, kad ēdiens ir jāapgriež vai kad jāregulē karsēšanas līmenis.
- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

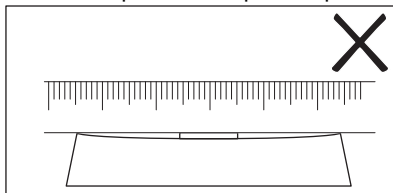
Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Pārbaudiet, vai panna ir pareiza:

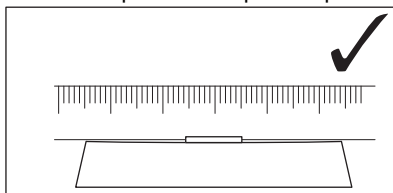
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Panna neder, ja varat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



- b. Panna der, ja nevarat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



6.15 FUNKCIJAS: Vārīšana

Šī funkcija automātiski pielāgo karsēšanas iestatījuma līmeni, lai ūdens nepārvārītos, kad tas sasniedz vārīšanās punktu.




Funkcija ir pieejama visās gatavošanas zonās. Ja gatavošanas zonai, kuru vēlaties lietot, ir atlikušais siltums (I/II/III), funkcija ir atspējota. Lai izmantotu funkciju, nogaidiet, līdz zona atdziest. Funkcija nedarbojas ar nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.

UZMANĪBU!

Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem. Neatstājiet plīti virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Uz gatavošanas zonas novietojiet katlu, kas piepildīts ar vismaz 1 l ūdens.
2. Atlasiet FUNKCIJAS > Vārīšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

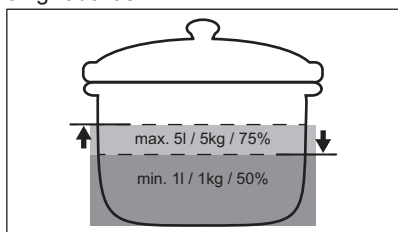
Taimeris nekavējoties ieslēdzas.

4. Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties  displeja augšējā kreisajā stūrī.

Kad ir sasniegts vārīšanās punkts, plīts virsma automātiski samazina karsēšanas iestatījuma līmeni. Šajā brīdī jūs to varat pielāgot arī manuāli, ja nepieciešams.

Padomi un ieteikumi

- Funkcija vislabāk ir piemērota, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.
- Funkcija var nedarboties pareizi, izmantojot tējkannas vai espresso katliņus.
- Uzplīdēt pusi vai trīs ceturtdaļas katla ar aukstu krāna ūdeni, atstājot tukšus 4 cm no katla augšas. Nelietojiet mazāk kā 1 un vairāk kā 5 litrus ūdens. Ūdens (vai ūdens un kartupeļu) kopējam svaram jābūt 1–5 kg robežās.



- Lai panāktu vislabākos rezultātus, vāriet tikai veselus, nemizotus vidēja izmēra kartupeļus. Nesalieciet kartupeļus pārāk blīvi.
- Centieties neradīt ārējas vibrācijas (piem., lietojot blenderi vai novietojot mobilo tālruni blakus plīts virsmai), kad darbojas funkcija.
- Atkarībā no ēdiena veida un gatavošanas traukiem var pielāgot sildīšanas pakāpi, kad ūdens sācis vārīties.
- Kad ūdens sācis vārīties, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju.

6.16 FUNKCIJAS: Kausēšana


Šo funkciju var lietot, lai kausētu produktus, piem., šokolādi vai sviestu.

UZMANĪBU!

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Kausēšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

4. Pieskarities OK (Labi).

Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarities  displeja augšējā kreisajā stūrī.

6.17 Ēdieni



Šī funkcija palīdz sagatavot dažādus ēdienus, izmantojot iepriekš iestatītas programmas, kas paredzētas noteiktām pārtikas kategorijām. Programmu pieejamība ir atkarīga no gatavošanas zonas.

UZMANĪBU!

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas. Jūs varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai apvienot divas sānu gatavošanas zonas, izmantojot Bridge.
2. Atlasiet Ēdieni.
3. Izvēlieties ēdiena veidu.
4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
5. Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atkarībā no ēdiena veida un izvēlētajā programmas varat iestatīt un modificēt detaļas, piem. gatavības līmenis, cepšanas karsēšanas līmenis utt.

Padomi un ieteikumi

- Visbiežāk gatavotie ēdieni tiek automātiski pievienoti Vislabāk pagatavotais sarakstam.
- Dažiem ēdieniem ir gari nosaukumi, kurus nevar pilnībā parādīt sarakstā. Lai skatītu pilnu ēdiena nosaukumu, lūdzu, pieskarities "...".
- Programmas var manuāli pievienot Biežāk lietotie  sarakstam.
- Varat paslēpt noteiktas programmas, pieskaroties . Lai atjaunotu programmas, dodieties uz Iestatījumi > Uzstādīšana > Ēdieni.

6.18 Hob²Hood

Tā ir automātiska funkcija, kas savieno plīts virsmu un piemērotu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts un pielāgots automātiski,

pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts karstāko gatavošanas trauku temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli no plīts virsmas vai paša tvaika nosūcēja.



Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīti virsmu tiks deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet abas ierīces.



Dažiem tvaika nosūcējiem šī funkcija var būt atspējota pēc noklusējuma. Šādos gadījumos aktivizējiet funkciju vispirms uz tvaika nosūcēja, pēc tam uz plīts virsmas. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Automātiskā ventilatora režīma iestatīšana

Lai iestatītu tvaika nosūcēju automātiskā režīmā, izvēlieties kādu no šiem iestatītajiem ventilatora ātrumiem: Režīms 2 — režīms 6. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Varat iestatīt, ka plīts virsma aktivizē tikai apgaismojumu, izvēloties 1 režīmu.

1. Nospiediet
2. Izvēlieties iestatījumi > Hob²Hood.
3. Ieslēdziet slēdzi, lai aktivizētu tvaika nosūcēju.

Visi automātiskie režīmi tiek parādīti kā saraksts.

4. Atlasiet režīmu.
5. Pieskarieties vai , lai saglabātu atlasīto izietu.

Lai pārbaudītu pašreizējo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties . Ventilatora ātruma līmenis ir redzams displeja augšējā kreisajā stūrī. Lai izslēgtu ventilatoru, pieskarieties . Lai ieslēgtu ventilatoru, pieskarieties .

Automātiskie režīmi	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana ¹⁾	Cepšana ²⁾
		Ventilatora darbības ātrums	
	Izslēgts	-	-
Režīms 1	Ieslēgts	-	-
Režīms 2 ³⁾	Ieslēgts	1	1
Režīms 3	Ieslēgts	-	1
Režīms 4	Ieslēgts	1	1
Režīms 5	Ieslēgts	1	2
Režīms 6	Ieslēgts	2	3

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

Manuālā ventilatora režīma iestatīšana

Jūs varat pielāgot ventilatora darbības ātrumu manuāli.

1. Nospiediet .
2. Nospiediet Manuāli.

Parādās vadības josla ar pašreizējo ventilatora ātrumu.

3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu ventilatora ātruma līmeni.


Lai aktivizētu maksimālo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties Boost. Ventilators noteiktu laiku darbojas Boost režīmā. Pēc šī laika beigām ventilatora darbības ātruma līmenis automātiski pārslēdzas uz 3. Lai deaktivizētu Boost manuāli, nospiediet 0.

Tvaika nosūcēja apgaismojums


Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu, sākot no 1 režīma līdz 6 režīmam. Varat arī manuāli aktivizēt vai deaktivizēt apgaismojumu uz tvaika nosūcēja.


Apgaismojuma manuāla ieslēgšana



1. Nospiediet .
2. Pieskarities , lai ieslēgtu apgaismojumu.

Lai izslēgtu apgaismojumu, atkārtoti pieskarities simbolam .

6.19 Valoda

1. Pieskarities , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Valoda.
3. Izvēlieties valodu no saraksta.


Lai saglabātu izvēli, pieskarities **X** vai .
Pēc tam uznirstošajā logā izvēlieties JĀ.

Ja izvēlējāties nepareizo valodu, pieskarities  > . Parādīsies saraksts. Atlasiet pirmo opciju no augšas pa kreisi, pēc tam otro opciju no augšas labajā pusē. Ritiniet uz leju, lai no saraksta izvēlētos pareizo valodu. Kad tiek parādīts uznirstošais logs, izvēlieties opciju labajā pusē.

6.20 Taustiņu skaņas signāls / Skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstieni.


Varat arī izvēlēties skaļuma līmeni.

1. Pieskarities pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Izvēlieties Iestatījumi > Uzstādīšana > Taustiņu skaņas signāls / Skaļums.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.21 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 5 spilgtuma līmeņi: 1 ir viszemākais, un 5 ir visaugstākais.

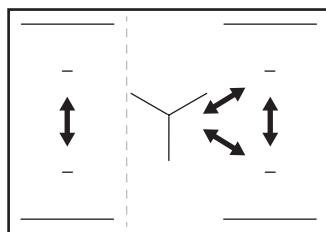
1. Pieskarities , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Displeja spilgtums.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.22 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām (pieslēgtas vienai fāzei). Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

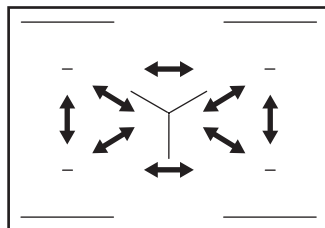
- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Pirmās izvēlētās gatavošanas zonas (vai gatavošanas zonas, izmantojot FUNKCIJAS vai Ēdieni) karsēšanas iestatījums vienmēr ir prioritāte. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši izvēles secībai.
- Vadības joslas krāsa parāda pieejamās karsēšanas iestatījumu opcijas:
 - sarkans - pašreizējais karsēšanas iestatījums,
 - balts - maksimālais pieejamais karsēšanas iestatījums,
 - gaiši pelēks — nepieejamais karsēšanas iestatījums (darbojas Jaudas pārvaldība).
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



Ja plīts kopējā jauda ir ierobežota (1500 W – 6000 W), šī funkcija sadala pieejamo jaudu

starp visām gatavošanas zonām. Skatiet nodaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes" > "FlexPower".



7. PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biežākiem un plakanākiem.
- Funkcijai Cepšana pannā lietojiet tikai pannas ar plakānu pamatni.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem vai malu apmali, jo tādējādi stikla virsma var iepļīst vai sabojāties.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virvai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

7.2 Trokšņi darbības laikā:

Ja dzirdat:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);

- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots ēdiena gatavošanas trauks;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

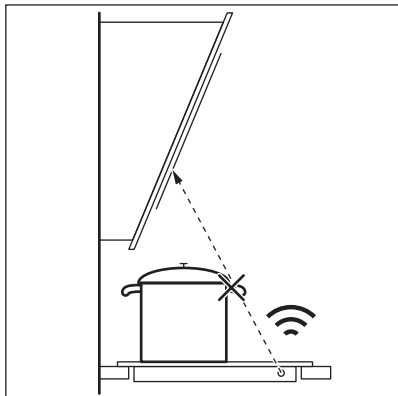
Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

7.3 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.




Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunikācijas ierīces lodziņu tīru.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. AEG tvaika nosūcēji, kas darbojas ar šo funkciju, ir apzīmēti ar simbolu .

8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.

- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

- Metāla malu apmales tīrīšanai izmantojiet tikai trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni. Apmales tīrīšanai un slaucīšanai izmantojiet drānu.

BRĪDINĀJUMS!

Malu apmales tīrīšanai neizmantojiet maigus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, spodrināšanas līdzekļus, skrāpjus un sūkļa cieta slāni.

- Spraugā starp stikla virsmu un malu apmali var uzkrāties netīrumi un nelielas ēdiena daļiņas. Lai iztīrītu spraugu starp

stikla virsmu un malu apmali, izmantojiet koka zobu bakstāmo kociņu.

BRĪDINĀJUMS!

Spraugas tīrīšanai neizmantojiet asus metāla piederumus, jo tie var paplašināt spraugu un sabojāt stikla virsmas malu apmali.

8.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.


9. PROBLĒMRISINĀŠANA





BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā ne-darbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektro-tīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. Skatiet sa-vienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalifi-cētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēša-nas pakāpi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Pause aktivizēta.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Noīriet displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarususi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu.
	Iedegas indikatori FlexPower līmenis ir pārāk zems.	Pārslēdziet maksimālo jaudu uz Izvēlne. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes".
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Hob ² Hood nedarbojas.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Hob ² Hood ekrāns nav redzams.	Hob ² Hood iestatījumus ir izslēgts.	Dodieties uz iestatījumiem/Hob ² Hood un aktivizējiet funkciju.
Hob ² Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Jūs aktivizējāt režīmu 1.	Pārslēdziet režīmu uz režīmu 1 līdz 6vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Hob ² Hood Darbojas režīmi 1 līdz 6, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Izpildiet sadaļā "Ikdienas lietošana", "Valoda" sniegtos norādījumus, lai mainītu nepareizi izvēlētu valodu.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Gatavošanas zona tiek izslēgta.	Automātiskā izslēgšanās deaktivizē gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās  un ziņojums.	Lock funkcija.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās E - U - O.	Darbojas funkcija Bērna drošība.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Jaudas līmeņa josla mirgo.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Iedegas  .	Elektrības savienojumā ir kļūme.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet savienojumu. Skatiet sadaļu „Uzstādīšana”.
Iedegas  .	Zonas temperatūras sensors nosaka pārāk augstu vai pārāk zemu temperatūru.	Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist vai paaugstiniet apkārtējās vides temperatūru virs 15 °C. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Iedegas  .	Dzesēšanas ventilators ir nosprosts.	Pārliedziniet, ka nekas neaizsprosto ventilatoru. Ja ventilatoru nekas neaizsprosto un problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav sadēriģa ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Iedegas indikatori FlexPower samazina maksimālo jaudu.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Jaudas pārvaldība.
Neieslēdzas funkcija Vārīšana.	Šajā zonā joprojām ir aktīvs atlikušais siltums.	Pagaidiet, līdz zona atdziest, vai izmantojiet citu auksto zonu.
Netiek apturēta funkcija Vārīšana.	Katlā var būt par maz ūdens (vibrācijas nevar noteikt) vai ūdens jau ir pārāk silts.	Katrā katlā izmantojiet vismaz 1 l auksta ūdens.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Pēkšņi tiek apturēta funkcija Vārīšana.	Ēdiena gatavošanas trauks nav sadēris ar funkciju. Funkcija nevar noteikt verdoša ūdens radītās vibrācijas. Ēdiena gatavošanas trauks var būt pārāk mazs gatavošanas zonai.	Neizmantojiet nepiedegošus ēdiena gatavošanas traukus, lietojot šo funkciju. Uzvērieties vairāk ūdens vai pārejiet uz aukstu zonu. Nepievienojiet sāli, pirms ūdens nav sasniedzis vārīšanās punktu. Pārliecinieties, vai gatavošanas trauku diametrs atbilst gatavošanas zonas izmēram. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet gatavošanas zonas centrā.
Uzsildīšana ar funkciju Cepšana pannā aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs, pārāk smags vai tā apakša ir nefīdzena.	Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi" pilnajā lietotāja rokasgrāmatas versijā tiešsaistē.

9.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai

izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis NIG85M30AB
Veids 62 D5A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 598 058 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācijā
7.35 kW



10.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Boost [W]	Boost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā vidējā	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Labā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

11.1 Produkta informācija

Modeļa identifikācija	NIG85M30AB	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	5	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apalo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā	21.0 cm
	Kreisā aizmugurē	21.0 cm
	Aizmugurējā vidējā	21.0 cm
	Labā priekšā	21.0 cm
	Labā aizmugurē	21.0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	180.8 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	175.4 Wh/kg
	Aizmugurējā vidējā	184.4 Wh/kg
	Labā priekšā	189.4 Wh/kg
	Labā aizmugurē	184.4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējās mērīšanas metodes.


11.2 Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į AEG pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	390
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	392
3. ĮRENGIMAS.....	394
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	396
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	398
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	400
7. PATARIMAI.....	407
8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	409
9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	409
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	412
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	413
12. APLINKOS APSAUGA.....	413

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojate automatinėmis funkcijomis. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

- **DĖMESIO!** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- **DĖMESIO:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:

- Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
- Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spausdintuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą.

Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ekране pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampa.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpusę įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm

atstumu nuo veikiančių indukcinų kaitviečių.

- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogdimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviro liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogdimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių gaminimo indų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto gaminimo indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršius.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistų dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

3. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.6 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisieki su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės.

Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentę tiekiamą su laidu galima jungti tik į.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite tokio tipo kabelį: H05V2V2-F gali veikti 90 °C arba aukštesnės temperatūros aplinkoje. Kiekvienas kabelio laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

⚠️ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

⚠️ DĖMESIO

Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

⚠️ DĖMESIO

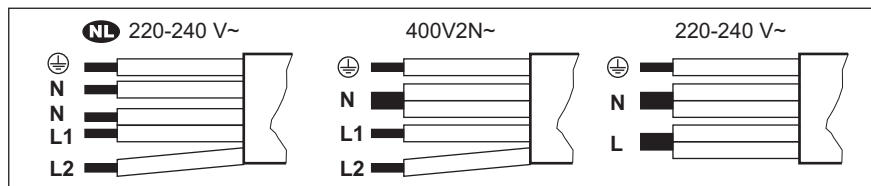
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo, rudo ir mėlyno laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo, juodo ir mėlyno laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).
5. Sujunkite dviejų mėlyny laidų galus.
6. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).

Dvifazė jungtis

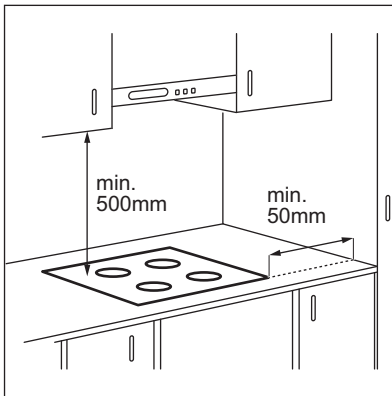
1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite dviejų mėlyny laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



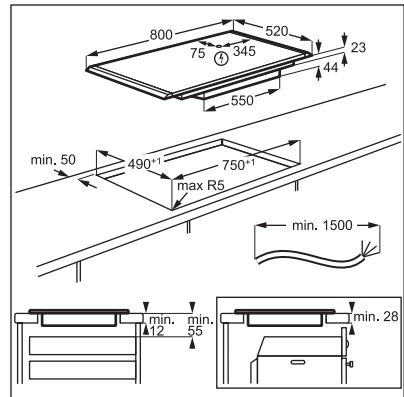
NL 220 - 240 V~	Dvifazė jungtis: 400 V2N~	Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² arba 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² arba 3 x 4 mm ²
⊕ Žalias-geltonas	⊕ Žalias-geltonas	⊕ Žalias-geltonas
N Mėlynas ir mėlynas	N Mėlynas ir mėlynas	N Mėlynas ir mėlynas
L1 Juodas	L1 Juodas	L Juodas ir rudas
L2 Rudas	L2 Rudas	

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirinkite gartraukio įrengimo instrukcijoje nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventilacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



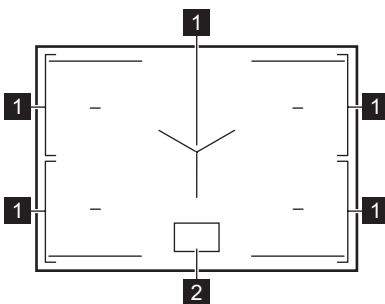
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



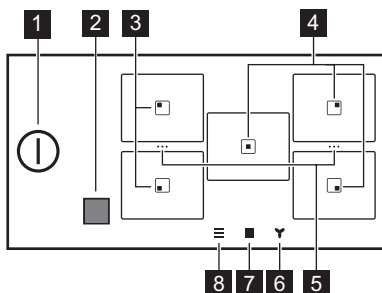
- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis



Daugiau informacijos apie kaitviečių dydžius rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

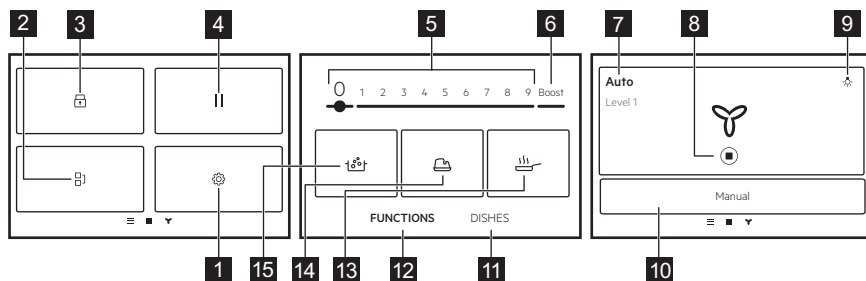
4.2 Valdymo skydelio išdėstymas










Pagrindinis rodinys






Simbolis	Aprašymas
1	Ijungti ir išjungti kaitlentę.
2	Hob²Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo.
3	Kaitvietė su funkcijomis Kepimas keptuvėje ir Virimas.
4	Kaitvietė su funkcija Virimas.
5 ...	Nuoroda į Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes į vieną zoną arba sujungtoms kaitvietėms atskirti.
6	Nustatyti gartraukio funkcijas.
7	Atverti kaitviečių apžvalga.
8	Atverti Meniu.

Išplėstasis rodinys



Simbolis	Aprašymas
1 	Nuostatos. Atverti kaitlentės nuostatas.
2 	Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes, kad veiktų kaip viena.
3 	Užraktas. Užrakinti / atrakinti valdymo skydelį.
4 	Pause. Sumažinti visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausios.
5 1 - 9	Nustato kaitinimo lygį.
6 Boost	Įjungti maksimalaus karščio nuostatą.
7 Rankinis nustatymas / Auto	Parodyti esamą gartraukio ventilatoriaus nuostatą.
8 	Sustabdyti / iš naujo paleisti gartraukį.
9 	Gartraukio apšvietimui įjungti ir išjungti.
10 Rankinis nustatymas / Auto	Perjungti į rankinį arba automatinį gartraukio režimą.
11 Patiekalai	Pasirinkti iš anksto nustatytas automatines programas skirtingoms maisto rūšims.
12 FUNKCIJOS	Pasirinkti automatines programas įvairiems maisto gaminimo būdams.
13 	Kepimas keptuvėje. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.
14 	Tirpinimas. Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams, pvz., šokoladui arba sviestui tirpinti.
15 	Virimas. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos.

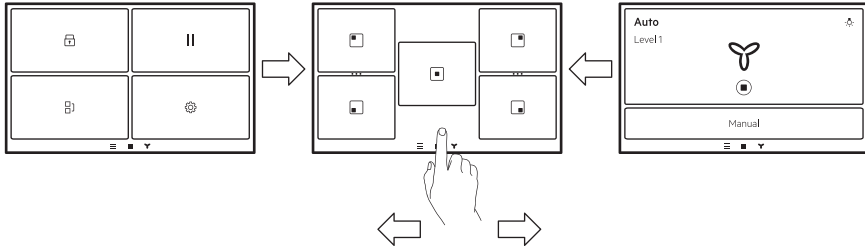
Naršymas ekrane

Simbolis	Aprašymas
OK	Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.
X	Užverti išskylantįjį langą.
	Suskleisti / išplėsti nurodymus ekrane.
	Įjungti / išjungti parinktį.
	Grįžti vienu Menu lygiu atgal / pereiti pirmyn.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

 **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

5.1 Naršymas ekrane



Norėdami keisti ekranus, bakstelėkite ekrano apačioje esančius simbolius. Taip pat galite nuslinkti į kairę Hob²Hood nuostatoms tvarkyti arba į dešinę, kad pasiektumėte Meniu.

5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ryškumas ir Garsumas.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Parinktys. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

5.3 Ekranų naudojimas

- Galima naudoti tik apšviestus simbolius.
- Norėdami įjungti parinktį, ekrane palieskite atitinkamą simbolį.
- Patraukus pirštą nuo ekrano, pasirinkta funkcija įjungžiama.
- Norėdami slinkti galimomis parinktimis, tai darykite greitu judesiu arba braukite pirštą per ekraną. Judesio greitis lemia ekrano judėjimo greitį.
- Slinkimas gali sustoti pats arba jūs jį galite sustabdyti patys, palietę ekraną.
- Jūs galite pakeisti daugumą ekrane rodomų parametru, kai paliečiate atitinkamus simbolius.
- Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją arba laiką, tai galite padaryti slinkdami sąrašu ir (arba) paliesdami norimą pasirinkti parinktį.
- Kai kaitlentė veikia ir tam tikri simboliai iš ekrano dingsta, palieskite jį vėl. Vėl rodomi visi simboliai.
- Tam tikroms funkcijoms, kai jas įjungiate, bus rodomas išskylantysis langas su papildoma informacija.

5.4 FlexPower

FlexPower apibrėžia, kiek energijos sunaudoja kaitlentė buitinių elektros saugiklių galimybių ribose.

Gamykloje nustatomas didžiausias prietaiso galios lygis. Jei instaliacija maksimalios galios nepalaiko, maksimalią galią galima pakeisti.

⚠ DĖMESIO

Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametru.



Jeigu galios lygis žemesnis kaip 2000 W, negalėsite įjungti jokių automatinių programų (Patiekalai ar FUNKCIJOS).


- Pasirūpinkite, kad visos kaitvietės būtų išjungtos.
- Ekrane palieskite , kad atvertumėte Meniu.
- Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > FlexPower ir pasirinktumėte tinkamą galios lygį.
- Palieskite < arba X. Laikytės ekrane pateikiamų nurodymų savo pasirinkimui patvirtinti.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.2 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- išjungtos visos kaitvietės;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistus. Indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 50 sekundžių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 5	5 val.
6	4 val.
7 - 9	1,5 val.

i

Kai naudojate Kepimas keptuvėje, kaitlentė išsijungs po 1,5 valandos. Kai naudojate Tirpinimas, kaitlentė išsijungs po 6 valandų.

6.3 Gaminimo indo aptikimas

Ši funkcija aptinka, ar puodai buvo padėti ant kaitviečių, o jeigu gaminimo indai nebeaptinkami, išjungia tas kaitvietes.

- Jeigu pirmiausia padedate gaminimo indą ant kaitvietės, o paskui įjungiate kaitlentę, atitinkamos kaitvietės apžvalgoje atsiranda pilka juosta.
- Juosta neatsiras, jeigu kaitvietėje nėra gaminimo indo arba jo neįmanoma aptikti, nes jis netinkamai padėtas arba yra iš netinkamos medžiagos.
- Jeigu nuimsite gaminimo indą nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos kaitvietės pradės mirksėti apžvalga. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite gaminimo indo atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs. Jeigu norite tęsti maisto gaminimą, padėkite gaminimo indą atgal ant kaitvietės prieš pasibaigiant skirtajam laikui.

6.4 Kaitviečių naudojimas

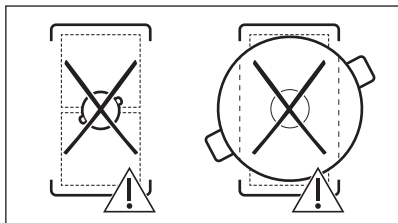
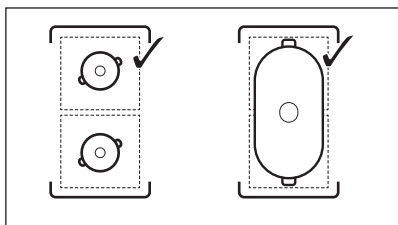
Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal gaminimo indo dugno dydį.

i

Patikrinkite, ar prikaistuvis tinkamas naudoti ant indukcinų kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“. Patikrinkite gaminimo indo dydį skyrelyje „Techniniai duomenys“.

Jei norite įjungti kaitvietę, padėkite prikaistuvį kaitvietės centre ir palieskite atitinkamos srities simbolį. Ekране atsiranda galimos programos. Nustatykite karščio lygį arba pasirinkite vieną iš automatiinių funkcijų. Norėdami grįžti į pagrindinį rodinį, viršutiniame dešiniajame kampe palieskite **X**.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite sujungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame gaminimo inde.

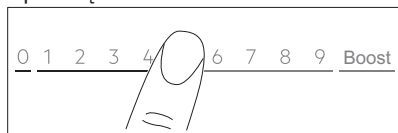


Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitviete norimi naudoti karščio lygiai. Žr. „Galios valdymas“.

6.5 Kaitros parinktis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės ir palieskite atitinkamos srities simbolį.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte karščio lygį.

Galios lygio piktogramos 1-9 padidėja, o juosta apačioje paraudonuoja, parodydama esamą galios nuostatą. Kai pasirinkamas galios lygis, vaizdas ekrane pasikeičia į išplėstinį.



Karščio lygį galite pakeisti ir kaitviečių apžvalgos ekrane. Norėdami nueiti į kaitviečių apžvalgos ekraną, palieskite išplėstinio vaizdo vidurį. Norėdami pakeisti karščio lygį, palieskite — arba + . Norėdami atverti išplėstinį ekrano vaizdą, palieskite galios lygį.

6.6 Boost

Ši funkcija suteikia daugiau galios indukcinėms kaitvietėms. Funkciją indukcinėi kaitviete galima įjungti tik ribotam laikui. Šiam

laikui praėjus indukcinė kaitvietė automatiškai sugrįžta prie aukščiausios karščio nuostatos.

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite Boost, kad įjungtumėte funkciją.

Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos karščio lygį į 0.



Funkcija „Boost“ neveikia, kai įjungta funkcija „Bridge“ arba kai vienos fazės galios nepakanka (žr. „Galios valdymas“).



Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

6.7 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Kol indikatorius $\text{III}/\text{II}/\text{I}$ šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

III – tęsti maisto gaminimą,

II – šilumos palaikymas,

I – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiatorius,


- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.


6.8 w Šilumos palaikymo režimas

Ši funkcija palaiko maistą šiltą naudojantis žemos temperatūros nuostata.

Šilumos palaikymo režimas yra prieinama tik tada, kai kaitvietė tebėra šilta po pasibaigusio maisto gaminimo proceso (matoma liekamojo karščio piktograma) ir prikaistuvis lieka ant kaitvietės. Ši funkcija neveikia, kai kaitvietė šalta.

1. Norėdami įjungti Šilumos palaikymo režimas, palieskite .

Šilumos palaikymo režimas veikia iki išjungiamo.

2. Norėdami sustabdyti funkciją, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Jeigu reikia, galite nustatyti laikmatį. Žr. „Laikmačio parinktyt“.

6.9 Laiko nustatymai





ECO laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.


Kad būtų taupoma energija, kaitvietės šildytuvai išsijungia prieš pasigirstant ECO laikmatis. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo karščio lygio ir maisto gaminimo trukmės.

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė yra įjungta. Kiekvienai kaitvietei galite atskirai nustatyti funkciją.

1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
 2. Palieskite kaitvietės simbolį.
 3. Palieskite .
- Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
4. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.
 5. Nustatykite laiką.
 6. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.


Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.


ECO laikmatis nuostatas galite keisti

gamindami maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis baigia skaičiuoti, pasigirsta signalas ir mirksi, atsiranda išskylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami šią funkciją išjungti, nustatykite


karščio lygį 0. Arba palieskite  su


laikmačio verte, palieskite  ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylantysis langas.


Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė įjungta.



Ši funkcija neturi poveikio jokiai kitai kartu veikiančiai funkcijai.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę. Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.
 2. Palieskite .
- Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
3. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.
 4. Nustatykite laiką.
 5. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.

Laikmatis nuostatas galite keisti gamindami maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.


Kai laikmatis baigia skaičiuoti, pasigirsta signalas ir mirksi, atsiranda išskylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami išjungti funkciją, Palieskite  su laikmačio verte, palieskite  ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai atsiranda išskylantysis langas.

6.10 / ... Bridge


Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena tuo pačiu kaitinimo lygiu. Galite tai naudoti maistui gaminti dideliuose gaminimo induose.

Gaminimo indas turi uždengti abiejų kaitviečių centrus. Jeigu gaminimo indas yra tarp dviejų centrų, funkcija nebus įjungta.




1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitviečių.
2. Ekране palieskite , kad atvertumėte Meniu, ir pasirinkite Bridge. Taip pat galite paliesti nuorodą *** kaitviečių apžvalgoje.
3. Nustatykite kaitros parinktį. Norėdami išjungti funkciją, palieskite nuorodą ***. Kaitvietės pratęs veikimą atskirai.

6.11 || Pause

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik  ir TĖSTI mygtukus. Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.



Ši funkcija laikmačio neišjungia. Kai laikmačio funkcija pasibaigia, palieskite bet kurią ekrano vietą garso signalui išjungti.

1. Palieskite  ir atverkite Meniu.
2. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Kaitros nustatymas sumažinamas iki  (Šilumos palaikymo režimas). Norėdami išjungti funkciją, palieskite TĖSTI.

Bus gražintos ankstesnės karščio nuostatos.

6.12 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip išvengsite atsitiktinio šlidymo nustatymų pakeitimo.


1. Nustatykite kaitros parinktį.
2. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, paspauskite ir palaikykite ATRAKINTI 4 sekundes.



Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

6.13 Vaikų užraktas

Ši funkcija apsaugo kaitlentę nuo atsitiktinio įjungimo.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinkty > Vaikų užraktas.

3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides E-U-O abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Po įjungimo funkcija gali pradėti veikti po tam tikro laiko.

6.14 FUNKCIJOS: Kepimas keptuvėje

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepinti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė reguliuoja temperatūrą skirtingos rūšies patiekalams ir išlaiko ją ruošiant maistą. Kai nustatysite karščio lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.

DĖMESIO

Naudokite tik šaltą gaminimo indą. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Padėkite gaminimo indą be aliejaus / riebalų ant kairės pusės kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba pasitelkę funkciją Bridge apjungti dvi.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Kepimas keptuvėje.
3. Pasirinkite kepimo lygį. Pradedamas išankstinis įkaitinimas.
4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti.

Kai keptuvė pasiekia numatytąją temperatūrą, pasigirsta signalas ir atsiranda iškylantysis langas. Dabar į keptuvę galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą. Norėdami užverti langą ir pradėti kepimą, palieskite OK. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, valdymo juostoje paspauskite 0.

Gudrybės ir patarimai

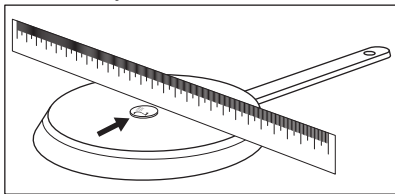
- Laikykites nurodymų ekране, kada apversti maistą arba pakoreguoti karščio lygį.
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs gaminimo indai kaista ilgiau.
- Naudodami gaminimo indus laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperaikintumėte ir nepažeistumėte indų.

- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

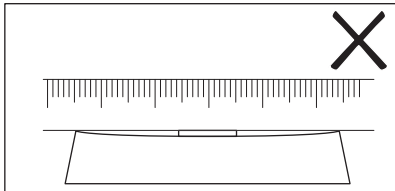
Funkcijai Kepimas keptuvėje tinkami gaminimo indai

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

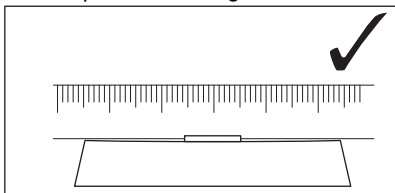
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- a. Gaminimo indas nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp liniuotės ir pakeistuvio dugno.



- b. Gaminimo indas yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir pakeistuvio dugno.



6.15 FUNKCIJOS: Virimas

Ši funkcija sureguliuoja karščio lygį, kad vanduo vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.




Ši funkcija galima visose kaitvietėse. Jeigu pageidaujama kaitvietė vis dar įkaitusi (I/II/III), funkcijos įjungti negalėsite. Jei norite naudoti funkciją, palaukite, kol kaitvietė atvės. Nenaudokite šios funkcijos su pakeistuviais nepridegančiais paviršiais.

DĖMESIO

Nenaudokite funkcijos su tuščiais pakeistuviais. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant kaitvietės padėkite puodą su bent 1 l vandens.
2. Pasirinkite: FUNKCIJOS > Virimas.
3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

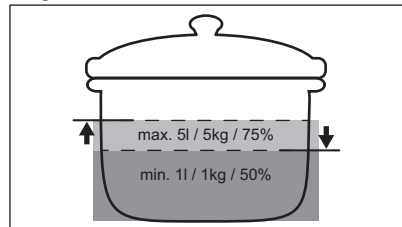
Laikmatis iškart pradeda veikti.

4. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Kai pasiekiami virimo temperatūra, kaitlentė automatiškai sumažina karščio lygį. Šiuo metu tai galite nustatyti ir rankiniu būdu.

Gudrybės ir patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Funkcija gali neveikti tinkamai su arbatinukais ar espreso kavinukais.
- Pripildykite pusę ar tris ketvirčius puodo šalto vandens iš čiaupo, kad iki puodo viršaus liktų 4 cm. Nenaudokite mažiau kaip 1 ar daugiau kaip 5 litrų vandens. Pasirūpinkite, kad vandens (arba bendras vandens ir bulvių) svoris būtų nuo 1 iki 5 kg.



- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, virkite tik nepjaustytas, neluptas vidutinio

dydžio bulves. Pasirūpinkite, kad bulvės puode nebūtų suspaustos.

- Kol funkcija veikia, stenkitės nesukelti išorinių vibracijų (nenaudokite trintuvo, šalia kaitlentės nelaikykite mobiliojo telefono).
- Priklausomai nuo maisto rūšies ir naudojamų puodų, pasiekus virimo temperatūrą galite nustatyti kitą kaitros lygį.
- Druską berkite vandeniui užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją.


6.16 FUNKCIJOS: Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti produktams tirpinti, pvz., šokoladui arba sviestui.

DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Tirpinimas.
3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
4. Palieskite OK.

Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

6.17 Patiekalai

Ši funkcija padeda Jums gaminti skirtingą maistą naudojantis iš anksto nustatytomis programomis, skirtomis konkrečioms maisto kategorijoms. Programų prieinamumas priklauso nuo kaitvietės.



DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba pasitelkę funkciją Bridge sujungti dvi šonines kaitvietes.
2. Pasirinkite Patiekalai.
3. Pasirinkite maisto rūšį.
4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
5. Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus.

Atsižvelgiant į maisto rūšį ir pasirinktą programą, galite nustatyti ir keisti parametrus, pvz., pagaminimo lygį, kepimo karščio lygį ir kt.

Gudrybės ir patarimai

- Dažniausiai gaminami patiekalai automatiškai įtraukiami į Daugiausiai gaminta sąrašą.
- Kai kurių patiekalų pavadinimai per ilgi, tad sąrašė neįmanoma pateikti viso pavadinimo. Jei norite pamatyti visą patiekalo pavadinimą, palieskite daugtaškį „...“.
- Galite rankiniu būdu įtraukti programas į Mėgstamiausios  sąrašą.
- Galite paslėpti tam tikras programas paliesdami . Norėdami atkurti programas, eikite į Nustatymai > Parinktys > Patiekalai.

6.18 Hob²Hood

Tai yra automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę su tinkamu gartraukiu. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus greitis nustatomas ir koreguojamas automatiškai, pagal pasirinktą režimą ir labiausiai įkautusio prikaistuvio temperatūrą. Ventilatorių taip pat galite valdyti rankiniu būdu patys iš kaitlentės arba ant paties gartraukio.

i



Jeigu pakeisite ventilatoriaus greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl išjunkite ir įjunkite abu prietaisus.




i


Kai kuriuose gartraukiuose ši funkcija pagal numatytąsias nuostatas gali būti išjungta. Tokiais atvejais pirmiausia įjunkite funkciją gartraukyje, o paskui kaitlenteje. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinio ventiliatoriaus režimo nustatymas.

Norėdami nustatyti automatinį gartraukio režimą, pasirinkite vieną iš šių nustatytųjų ventiliatoriaus greičių: Režimas 2 – režimas 6. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus režimą 1.

1. Palieskite .
2. Pasirinkite Nustatymai > Hob²Hood.
3. Gartraukį įjunkite mygtuku.
4. Pasirinkite režimą.
5. Palieskite **X** arba , kad išsaugotumėte pasirinkimą ir išeitumėte.


Norėdami patikrinti esamą ventiliatoriaus greičio lygį, palieskite . Ventiliatoriaus greičio lygis rodomas ekrano viršutiniame kairiajame kampe. Norėdami išjungti ventiliatorių, palieskite . Norėdami įjungti ventiliatorių, palieskite .

Automatiniai režimai	Automatinis apšvietimas	Virimas ¹⁾	Kepimas ²⁾
		Ventiliatoriaus greitis	
	Išjungta	-	-
Režimas 1	Ijungta	-	-
Režimas 2 ³⁾	Ijungta	1	1
Režimas 3	Ijungta	-	1
Režimas 4	Ijungta	1	1
Režimas 5	Ijungta	1	2
Režimas 6	Ijungta	2	3

- 1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.
- 2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.
- 3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

Rankinio ventiliatoriaus režimo nustatymas



Ventiliatoriaus greitį galite reguliuoti rankiniu būdu.


1. Palieskite .
 2. Palieskite Rankinis nustatymas.
- Atsiranda valdymo juosta su nurodytu esamu ventiliatoriaus greičiu.
3. Palieskite arba paslinkite pirštu, kad nustatytumėte ventiliatoriaus greičio lygį.
- Norėdami įjungti maksimalų ventiliatoriaus greičio lygį, palieskite Boost. Ventiliatoriaus veikia režimu Boost tam tikrą laiką. Tam laikui praėjus, ventiliatoriaus greičio lygis automatiškai pasikeičia į 3. Norėdami išjungti Boost rankiniu būdu, paspauskite 0.

Gartraukio apšvietimas


Galite pasirinkti, kad kaitlentė įjungtų apšvietimą automatiškai, kai tik aktyvuojate kaitlentę. Kad tai galėtumėte padaryti, pakeiskite automatinį režimą į 1–6 režimą. Gartraukio apšvietimą galite įjungti ir išjungti patys.


Apšvietimo įjungimas rankiniu būdu



1. Palieskite .
2. Norėdami įjungti apšvietimą, palieskite .

Norėdami išjungti apšvietimą, dar kartą palieskite .

6.19 Kalba

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Kalba.
3. Iš sąrašo pasirinkite kalbą.


Norėdami išsaugoti parinktį, palieskite **X** arba . Paskui išskylančiame lange pasirinkite TAIP.

Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite  > . Atsiranda sąrašas. Pasirinkite pirmąją parinktį viršuje kairėje, o paskui antrąją parinktį viršuje dešinėje. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Kai atsiranda išskylančiasis langas, pasirinkite parinktį dešinėje.

6.20 Mygtukų tonai / Garsumas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.


Taip pat galite pasirinkti garsumo lygį.

1. Ekrane palieskite , kad atidarytumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Mygtukų tonai / Garsumas.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.21 Ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 5 ryškumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 5 – aukščiausias.

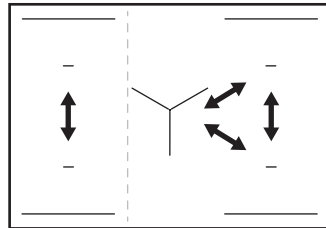
1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Ryškumas.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.22 Galios valdymas

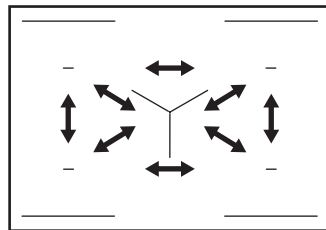
Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Didžiausia kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W. Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmenybė visada teikiama pirmiausiai pasirinktos kaitvietės (arba FUNKCIJOS / Patiekalai naudojančios kaitvietės) karščio nustatymui. Likusi galia kitoms kaitvietėms bus paskirstoma pagal pasirinkimo eilės tvarką.

- Valdymo juostos spalva rodo galimas karščio nustatymo parinktis:
 - raudona – esamas karščio lygis;
 - balta – maksimali galima karščio nuostata;
 - šviesiai pilka – neprieinama karščio nuostata (veikia Galios valdymas).
 - Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.
- Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



Jeigu kaitlentės bendroji galia ribota (1500 W–6000 W), funkcija paskirsto turimą galią visoms kaitvietėms (žr. skyrių „Prieš naudojant pirmąkart“ > „FlexPower“.



7. PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcinės kaitvietės naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Funkcijai Kepimas keptuvėje naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų ar šoninių apdailos elementų, kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokia inde užverda labai greitai, jei pasirinkamas didžiausias kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

7.2 Veikiant girdimi garsai

Jei girdite:

- traškėjimą: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas, aptiktas gaminimo indas, kai jį pastote ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

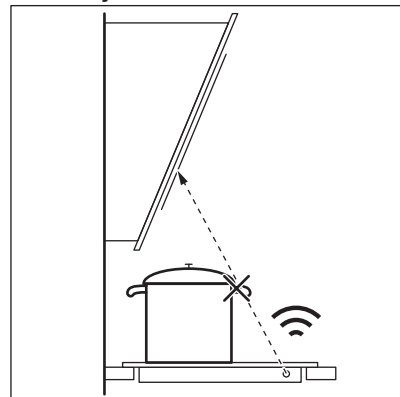
Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

7.3 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.



Neužblokuokite Hob²Hood infraraudonųjų spindulių signalų.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „AEG“ gartraukiai žymimi simboliu

8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stikliui nuvalyti.

ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

- Metaliniams šoniniams apdailos elementams valyti naudokite tik indų ploviklį su šiltu vandeniu. Apdailos elementus nuvalykite šluoste.

ĮSPĖJIMAS!

Šoniniams apdailos elementams valyti nenaudokite jokių valomųjų pienelių, poliravimo priemonių, grandiklių ar šiurkščių kempinių.

- Tarpuose tarp stiklinio paviršiaus ir šoninių apdailos elementų gali kauptis nešvarumai. Tarpus tarp stiklinio paviršiaus ir šoninių apdailos elementų valykite mediniu dantų krapštuku.

ĮSPĖJIMAS!

Tokių tarpų nevalykite jokiais aštriais metaliniais įrankiais, kurie gali praplėsti tarpą ir pažeisti šoninį apdailos elementą bei stiklinį paviršių.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią viryklės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.





9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Pause įsijungia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmaisiaus sumažinkite kitos kaitvietės galią.
	Funkcija FlexPower lygis yra per žemas.	Pasirinkite Meniu ir pakeiskite maksimalią galią. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Hob ² Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Hob ² Hood ekranas nematomas.	Hob ² Hood išjungta nuostatose.	Eikite į nustatymus/Hob ² Hood ir įjunkite funkciją.
Hob ² Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote 1 režimą.	Pasirinkite 1–6 režimą arba palaukite, kol įsijungs automatinis režimas.
Hob ² Hood Veikia 1–6 režimai, bet apšvietimas išjungtas.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Buvo nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Laikykitės skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Kalba nurodymų, kur nurodoma, kaip pakeisti netinkamą kalbą.
Kaitvietė išsijungia.	Maisto ruošimo zoną išaktyvina funkcija Automatinis išsijungimas.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma  ir pranešimas.	Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Pasirodo E - U - O.	Išsijungia Vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Galios lygio juosta mirksi.	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Išsijungia  .	Elektros jungtis yra netinkama.	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo ir patikrinkite jungtį. Skaitykite skyrių „Montavimas“.
Išsijungia  .	Kaitviečių temperatūros jutiklis aptinka per aukštą arba per žemą temperatūrą.	Leiskite kaitviete atvėsti arba sušilti iki aukštesnės kaip 15 °C temperatūros. Jeigu problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Išsijungia  .	Aušinimo ventiliatorius užstotas.	Pasirūpinkite, kad niekas neužstotų ventiliatoriaus. Jeigu ventiliatoriaus niekas neužstoja ir nesklendumas išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Gaminimo indai kaista ilgiau kaip 5 min	Gaminimo indo dugnas netinka indukcinei kaitlentei.	Naudokite gaminimo indus tinkamu (plokščiu, įsmagnetinančiu) dugnu. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Funkcija FlexPower sumažina maksimalią galią.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Galios valdymas.
Virimas funkcija nepradeda veikti.	Ši kaitvietė tebėra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės, arba naudokite kitą šaltą kaitvietę, .
Virimas funkcija neišsijungia.	Puode gali būti nepakankamai vandens (nejmanoma aptikti virpesių) arba vanduo jau per karštas.	Puode turi būti ne mažiau kaip 1 l šalto vandens.

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Virimas funkcija staiga sustoja.	Gaminimo indas netinkamas funkcijai. Funkcija negali aptikti verdančio vandens virpesių. Gaminimo indas gali būti per mažas kaitvietei.	Nenaudokite šios funkcijos su neprieganciais gaminimo indais. Virkite daugiau vandens arba pereininkite prie šaltos kaitvietės. Nepilkite druskos, kol vanduo neužvirė. Pasirūpinkite, kad gaminimo indo skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės vidurio.
Naudojant funkciją Kepimas keptuvėje šildymas trunka ilgiau.	Gaminimo indas yra per mažas, per sunkus arba jo dugnas nelygus.	Žr. „Patarimai“.

9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliojotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliojtuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

10. TECHNINIAI DUOMENYS

10.1 Vardinė lentelė

Modelis NIG85M30AB
Tipas 62 D5A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
AEG

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietijoje
7.35 kW



10.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	Boost [W]	Boost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Vidurinė galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji galinė	2300	3200	10	125 - 210

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

11.1 Informacija apie gaminį

Modelio identifikatorius	NIG85M30AB	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	5	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21.0 cm
	Kairioji galinė	21.0 cm
	Vidurinė galinė	21.0 cm
	Dešinioji priekinė	21.0 cm
	Dešinioji galinė	21.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	180.8 Wh/kg
	Kairioji galinė	175.4 Wh/kg
	Vidurinė galinė	184.4 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	189.4 Wh/kg
	Dešinioji galinė	184.4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 – būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.


11.2 Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.aeg.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	414
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	417
3. МОНТАЖА.....	419
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	422
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	424
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	425
7. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	434
8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	436
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	436
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	439
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	440
12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	441

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесот на готвење мора да виде надгледуван (дури и функциите за автоматско готвење. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капацы, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач на пара за чистење на уредот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
 - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контакттирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Ако на екранот се појави шифрата E3, веднаш исклучете ја плочата за готвење и проверете дали електричното поврзување и мрежниот напон се точни.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см

од индуктивните рингли кога апаратот работи.

- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре

кога треба да ги поместите на површината за готвење.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки

што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

2.6 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушнување.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Една жица мора да има минимален пресек во согласност со табелата подолу. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

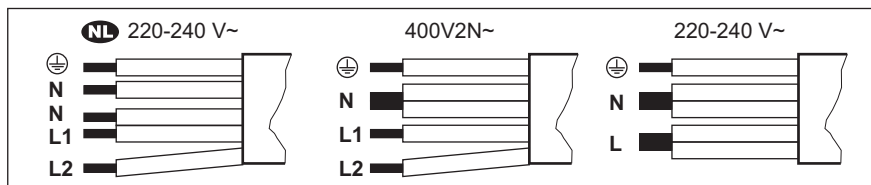
Еднофазно поврзување

1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната, кафеавата и сината жица.
2. Извадете ја изолацијата од краевите на црниот, кафеавиот и синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.

4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).
5. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
6. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

Двофазно поврзување

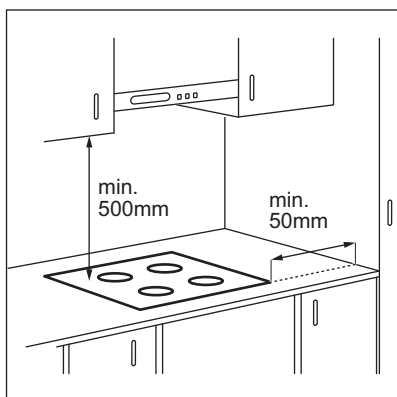
1. Извадете го завршетокот на кабелот од сината жица.
2. Отстранете дел од изолацијата на краевите од синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).



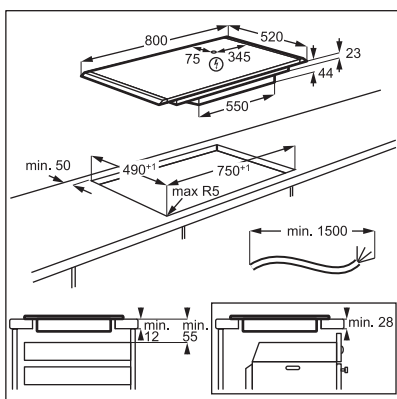
NL 220 - 240 V~	Двофазно поврзување: 400 V2N~	Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~
5x1,5 мм²	5x1,5 мм² или 4x2,5 мм²	5x1,5 мм² или 3x4 мм²
Зелена - жолта	Зелена - жолта	Зелена - жолта
N Сина и сина	N Сина и сина	N Сина и сина
L1 Црна	L1 Црна	L Црна и кафеава
L2 Кафеава	L2 Кафеава	

3.4 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.




Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



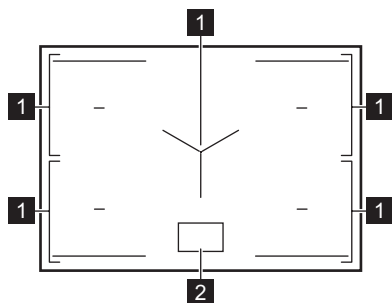
Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење



1 Индукциска рингла

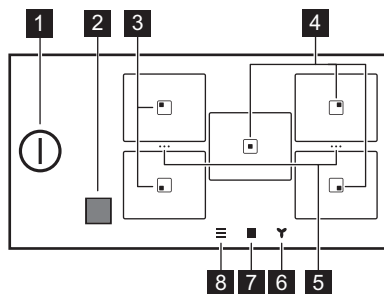
2 Контролна табла




За подетални информации за големината на ринглите видете во „Технички податоци“.

4.2 Распоред на контролната табла

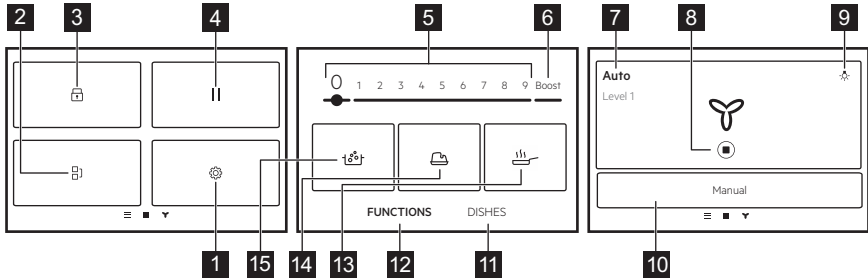
Главен преглед















Симбол	Опис
1	За вклучување и исклучување на плочата за готвење.
2	Прозорецот за Hob ² Hood инфра-црвениот сигнален комуникатор. Не покривајте ја.
3	Рингла со Пржење и Вареење функции.
4	Рингла со Вареење функција.
5 ...	Кратенка за Bridge. За да се спојат две странични рингли за да се создаде едно место за готвење или да се поделат споените рингли.
6	За поставување на функциите на аспираторот.
7	За да го отворите прегледот на ринглите.

Симбол	Опис
8 	За да го отворите Мени.

Проширен преглед



Симбол	Опис
1 	Поставки. За да ги отворите поставките на плочата за готвење.
2 	Bridge. За поврзување две рингли за да може да работат како една.
3 	Lock. За заклучување / отклучување на контролната плоча.
4 	Pause. За поставување на сите рингли што се во функција на најмала поставка за јачина на топлината.
5 1 - 9	За поставување на поставка за јачина на топлина.
6 Boost	За вклучување на максималната поставка за јачина на топлината.
7 	Упатство за употреба / Auto
	За да се прикаже моменталната поставка на вентилаторот на аспираторот.
8 	За запирање / рестартирање на аспираторот.
9 	За вклучување и исклучување на аспираторот.
10 	Упатство за употреба / Auto
	За да се префрлите на рачниот или автоматскиот режим на аспираторот.
11 	Јадења
	За да изберете претходно поставени автоматски програми за различни видови храна.
12 	ФУНКЦИИ
	За да изберете автоматски програми за различни методи на готвење.
13 	Пржење.
	Да се пржи со автоматски контролирани нивоа на топлина, посветени на разни видови јадење.
14 	Топење.
	За топење различни видови производи, на пр. чоколадо или путер.

Симбол	Опис
15	Варење. Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.

Навигација на екран

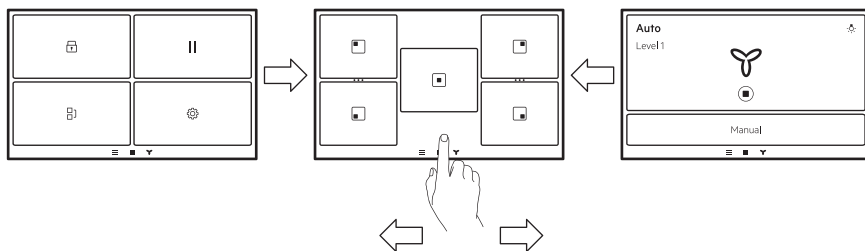
Симбол	Опис
OK	За потврда на изборот или поставката.
X	За да го затворите прозорецот кој се појавува.
	За да ги соберете / проширите упатствата на екранот.
	За да ги вклучите / исклучите опциите.
	За враќање назад / напред едно ниво во Мени.

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Навигација на екранот



За да се движите помеѓу екраните, допрете на симболите на дното на екранот. Можете исто така да поминете налево за да управувате со поставките за Hob²Hood или надесно за да стигнете до Мени.

5.2 Прво поврзување со приклучоците за струја

Кога ја поврзувате површината за готвење со струја, ќе треба да ги поставите Јазик, Осветленост и Јачина на звук.

Можете да ја смените поставката во Мени > Поставки > Поставка. Погледнете во „Дневна употреба“.

5.3 Користење на екранот

- Може да се користат само симболите со задни светла.
- За да ја вклучите дадената опција допрете го соодветниот симбол на екранот.
- Избраната функција се вклучува кога ќе го тргнете прстот од екранот.

- За да вртите низ достапните опции, користете брз потег или влечете го вашиот прст преку екранот. Јачината на потегот определува колку брзо ќе се движи екранот.
- Вртењето може само по себе да сопре или пак вие да го сопрете веднаш доколку го допрете екранот.
- Можете да ги смените повеќето параметри прикажани на екранот кога ќе допрете соодветни симболи.
- За да ја поставите потребната функција или време можете да вртите низ листата и / или да ја допрете опцијата што сакате да ја изберете.
- Кога апаратот е вклучен и некои симболи исчезнуваат од екранот, допрете го екранот каде било. Сите симболи се враќаат.
- За некои функции, кога ќе ги стартувате, се појавува прозорец со додатни информации кога ќе ги стартувате.

5.4 FlexPower

FlexPower дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата.




На почеток апаратот работи на највисоко можно ниво на јачина. Можете да ја смените максималната моќност ако монтажата не ја поддржува целата моќност.

ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

i

Ако нивото на јачина е пониско од 2000 W, не можете да вклучите никакви автоматски програми (Јадења или ФУНКЦИИ).


1. Проверете дали сите рингли се исклучени.
2. Допрете  на екранот за да се отвори Мени.
3. Изберете Поставки > Поставка > FlexPower и одберете го соодветното ниво на јачина.
4. Допрете го  или . Следете ги упатствата на екранот за да го потврдите изборот.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Активирање и деактивирање

Допрете го  1 секунда за да ја исклучите површината за готвење.

6.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не ја поставувате јачината за топлина откако ќе ја активирате плочата за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тавче, ткаенина, итн.). Се

огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.

- плочата за готвење станува премногу жешка (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.
- користите неправилен сад за готвење или нема сад за готвење на ринглата. Индукциската рингла автоматски се исклучува по 50 секунди.
- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува порака и површината за готвење се исклучува.

Односот помеѓу поставувањето на топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:

Поставки за подгревање	Плочата за готвење се исклучува по
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 час



Кога го користите Пржење плочата за готвење се исклучува после 1,5 час. За Топење плочата за готвење се исклучува после 6 часа.

6.3 Откривање тенџере

Оваа функција открива дали се поставени тенџериња на ринглите и ги исклучува ринглите ако садовите за готвење веќе не се откриваат.

- Ако прво ставите садови на ринглата, а потоа ја вклучите плочата за готвење, на прегледот на соодветната рингла се појавува сива лента.
- Лентата нема да се појави ако нема сад за готвење на ринглата или ако садот за готвење не може да се открие поради неговата неправилна поставеност или несоодветен материјал.
- Ако отстраните сад за готвење од вклучена рингла и привремено го ставите настрана, ќе почне да трепка соодветниот преглед на ринглата. Ако не го вратите садот за готвење на вклучената рингла во рок од 120 секунди, ринглата ќе се исклучи автоматски. За да продолжите со готвењето, погрижете се да ги вратите садовите за готвење на ринглите пред наведениот рок.

6.4 Користење на ринглите

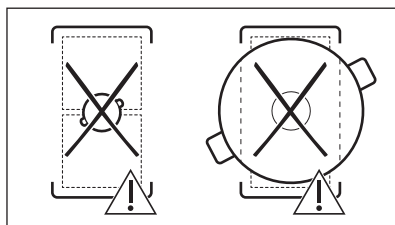
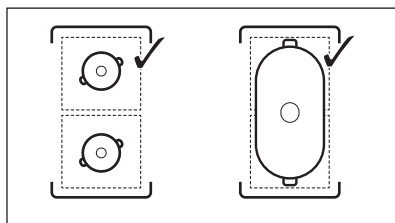
Индукциските рингли се автоматски приспособуваат на димензиите на дното на садот.



Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Грижа и совети“. Проверете ја големината на садот за готвење во „Технички податоци“.

За да ја вклучите ринглата, ставете ги садовите во центарот на ринглата и допрете го симболот за соодветната рингла. Достапните програми се појавуваат на екранот. Поставете го нивото на топлина или изберете една од автоматските функции. За да се вратите на главниот преглед, допрете **X** во горниот десен агол.

Можете да готвите во големи садови на две рингли истовремено користејќи ја Bridge.



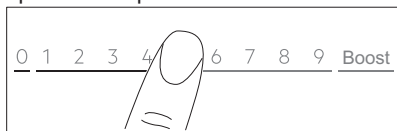
Кога другите рингли се активни поставката за јачина на ринглата која сакате да ја користите може да е ограничена. Погледнете во „Управ. со енергијата“.

6.5 Поставки за подгревање

1. Вклучете ја плочата за готвење.
2. Ставете го тенџерето на избраната рингла и допрете го симболот за соодветната рингла.

3. Допрете или лизгајте со прст за да поставите поставка за јачина на топлина.

Иконите за нивото на јачина 1-9 стануваат поголеми и лентата подолу станува црвена за да ја означи моменталната поставка за јачина. Кога е избрано нивото на јачина, екранот се менува во проширен приказ на екранот.



Можете исто така да ја промените поставката за топлина на екранот за преглед на ринглата. За да отидете на екранот за преглед на ринглата, допрете го центарот на проширениот приказ на екранот. За да го промените нивото на топлина, допрете — или +. За да го отворите проширениот приказ на екранот, допрете го нивото на јачина.

6.6 Boost

Оваа функција овозможува поголема моќност на индукциските рингли. Функцијата може да се вклучи за индукциската рингла само ограничено време. По ова време, индукциската рингла автоматски се враќа на највисоката температура.

1. Изберете рингла.
2. Допрете го Boost за да ја вклучите функцијата.

Функцијата автоматски се исклучува. За да ја исклучите функцијата рачно одберете рингла и сменете ја нејзината поставка за јачина на 0.



Boost не работи кога функцијата Bridge е активна или кога јачината во една фаза е недоволна. Видете во Управување со енергијата.



За максимални вредности на траењето, видете во „Технички податоци“.

6.7 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сè додека показателот е вклучен, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

- продолжи со готвење,

- одржување на топлина,

- преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.


6.8 Режим за одржување на топлината

Оваа функција ја одржува храната топла со поставка за ниска температура.

Режим за одржување на топлината е достапна само кога ринглата е сè уште топла по завршениот процес на готвење (со видлива икона за преостаната топлина) и садот за готвење останува на ринглата. Функцијата не работи на ладна рингла.

1. Допрете за да ја вклучите Режим за одржување на топлината. Работи Режим за одржување на топлината додека не се исклучи.

2. За да ја запрете функцијата, допрете

 во горниот лев агол на екранот.

Можете да поставите тајмер, доколку е потребно. Погледнете во „Опции за тајмер“.


6.9 Опции на тајмерот

+STOP **ECO Timer**

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.


За да заштеди енергија, грејачот на ринглата се исклучува пред звуците ECO Timer. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставка на топлината и од должината на готвењето.

Можете да ја користите оваа функција кога ринглата е вклучена. Можете да поставите функција за секоја рингла одделно.

1. Прво поставете ја јачината на топлината за соодветната рингла а потоа поставете ја функцијата.
 2. допрете го симболот за рингла.
 3. Допрете .
- Менито со тајмерот се појавува на екранот.
4. Штиклирајте го Исклучи зонаполето за да ја активирате функцијата.
 5. Поставете го времето.
 6. Допрете го ОК за да потврдите.


Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.

Можете да ги промените ECO Timer поставките за време на готвењето:

допрете  +STOP за вредност на тајмерот, па допрете ИЗМЕНИ.

Кога тајмерот ќе истече, се огласува сигнал исе појавува. Допрете ОК за да го запрете сигналот.


За да ја исклучите функцијата, сменете ја јачината на топлина на 0. Во друг случај,

допрете на  +STOP на лево за вредност на тајмерот, допрете го **X** за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.


Timer

Оваа функција можете да ја користите кога е вклучена ринглата.


Функцијата нема ефект врз која било друга функција која работи истовремено.

1. Одберете било која рингла. Соодветниот лизгач се појавува на екранот.
 2. Допрете .
- Менито со тајмерот се појавува на екранот.
3. Отштиклирајте го Исклучи зона полето за да ја вклучите функцијата.
 4. Поставете го времето.
 5. Допрете го ОК за да потврдите.

Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.

Можете да ги промените Timer поставките за време на готвењето: допрете  за вредност на тајмерот, па допрете ИЗМЕНИ.


Кога тајмерот ќе истече, се огласува сигнал исе појавува. Допрете ОК за да го запрете сигналот.

За да ја исклучите функцијата допрете  за вредноста на тајмерот, допрете **X** и потврдете го вашиот избор кога ќе се појави прозорецот.

6.10 / ... **Bridge**

Оваа функција поврзува две рингли и тие работат како една со иста јачина на топлина. Можете да го користите за готвење со големи садови.

Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли. Ако садот за готвење е ставен меѓу двата центри, функцијата нема да биде вклучена.

1. Ставете го садот за готвење на ринглите.
2. Допрете  на екранот за да го отворите Мени и изберете Bridge. Можете исто така да

ја допрете кратенката *** во прегледот на ринглата.


3. Поставете ја поставката за подгревање.

За да ја исклучите функцијата, допрете кратенката***. Ринглите продолжуваат да работат независно.



6.11 || Pause


Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.

Кога функцијата е активна,

само  и ПРОДОЛЖИ копчињата може да се користат. Сите други симболи на контролната плоча се заклучени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот. Кога ќе заврши функцијата на тајмерот, допрете каде било на екранот за да го запрете звучниот сигнал.



1. Допрете го  за да отворите Мени.
2. Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

Поставката за јачина е намалена на  (Режим за одржување на топлината). За да ја исклучите функцијата допрете ПРОДОЛЖИ.

Претходните поставки за топлина ќе се вратат.

6.12 Lock

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставките за подгревање.

1. Поставете ја поставката за подгревање.
2. Допрете го  за да се отвори Мени.
3. Допрете го  за да ја вклучите функцијата.


За да ја исклучите функцијата, притиснете и задржете ОТКЛУЧИ 4 секунди.



Кога ќе ја исклучите плочата за готвење, се исклучува и оваа функција.

6.13 Child Lock

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење.

1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Child Lock.
3. Вклучете го прекинувачот и допрете ги буквите E-U-O по азбучен ред за да ја вклучите функцијата.

За да ја исклучите функцијата, исклучете го прекинувачот.

Може да треба време за да работи функцијата по вклучувањето.

6.14 ФУНКЦИИ: Пржење

Оваа функција ви овозможува да поставите соодветно ниво на поставка за јачина на топлина за да ја пржите храната. Плочата за готвење ја приспособува температурата според различните видови храна и ја оддржува за време на готвењето. Откако ќе се постави нивото на поставка за јачина на топлината, не е потребно рачно прилагодување на температурата.



ВНИМАНИЕ!

Користете само ладни садови за готвење.
Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тава без масло / маснотии на една од ринглите на левата страна. Можете да користите една рингла или да ги поврзете двете рингли користејќи Bridge.
 2. Одберете ФУНКЦИИ > Пржење.
 3. Изберете ниво на пржење.
 4. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
- Тајмерот започнува веднаш.

Откако тавата ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец. Сега можете да ставите масло и храна во тавата. За да го затворите прозорецот и да започнете со пржење допрете ОК. За рачно прекинување на функцијата, допрете 0 на контролната лента.

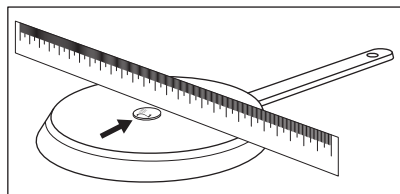
Совети и помош:

- Следете ги упатствата на екранот за тоа кога да ја превртите храната или да го прилагодите нивото на топлина.
- Може да го смените стандардното ниво на јачина на топлина, доколку е потребно.
- За дебели парчиња храна или сиров компир, користете капак во првите 10 минути од пржењето.
- На тешките тави може да им треба подолго време за да се загреат.
- Користете ламинирани тави со ниско ниво на јачина за да спречите оштетување и прегревање на садот за готвење.
- Не користете тенки емајлирани садови за готвење. Може да се прегрејат и оштетат.

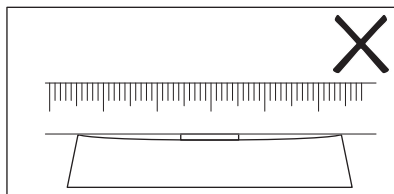
Правилни тави за функцијата Пржење

Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавата е исправна:

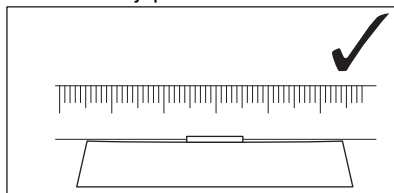
1. Ставете ја тавата наопaku.
2. Ставете линијар на дното на тавата.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 евроценти (или која било монета со слична дебелина, приближно 1,7 мм) помеѓу линијарот и дното на тавата.



- a. Тавата е неточна ако можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



- b. Тавата е точна ако не можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



6.15 ФУНКЦИИ: Вареење

Функцијата автоматски го прилагодува нивото на поставка на топлина за водата да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.



Функцијата е достапна на сите рингли.


Ако има преостаната топлина (I/III/III) на ринглата која сакате да ја користите, функцијата е исклучена. Почекајте додека ринглата не се олади за да се користи оваа функција. Функцијата не работи со нелеплив сад за готвење.

ВНИМАНИЕ!

Не користете ја функцијата со празни садови. Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тенцере наполнето со најмалку 1 l вода на ринглата.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Вареење.
3. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.

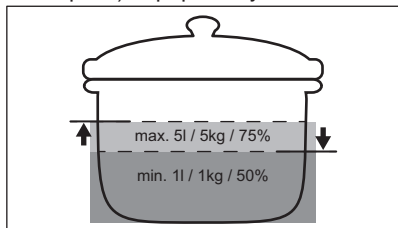
Тајмерот започнува веднаш.

4. За да ја прекинете функцијата рачно допрете  во горниот лев агол на екранот.

Откако ќе се достигне точката на вриење, плочата за готвење автоматски го намалува нивото на поставка за топлината. Во овој момент можете да го прилагодите и рачно по потреба.

Совети и помош:

- Функцијата најдобро одговара за вриење на вода и готвење компири.
- Оваа функција може да не работи правилно за електрични бокали и апарати за правење на еспресо.
- Наполнете го тенџерето помеѓу пола и три - четвртини со ладна вода од чешма оставајќи го празно 4 см од ивицата. Не користете помалку од 1 или повеќе од 5 литри вода. Вкупната тежина на водата (или на водата и компирите) варира меѓу 1-5 кг..



- За да постигнете најдобри резултати гответе само цели, неизлупени, средни компири. Погрижете се да не ги ставите компирите збиени едно до друго.
- Избегнувајте правење на надворешни вибрирања (на пр. користење на блендер или ставање на мобилен телефон до ринглата) кога функцијата работи.
- Во зависност од видот јадење и садовите за готвење, можете да ја прилагодите поставката за топлина откако ќе се достигне точката на вриење.
- Додајте сол откако ќе се достигне точката на вриење.
- Употребете го капакот за да заштедите енергија.


6.16 ФУНКЦИИ: Топење

Оваа функција може да ја користите за топење производи, на пр. чоколадо или путер.

ВНИМАНИЕ!

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете го садот за готвење на ринглата.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Топење.
3. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
4. Допрете го ОК.

За да ја прекинете функцијата рачно допрете  во горниот лев агол на екранот.

6.17 Јадења


Оваа функција ви помага да подготвувате различни јадења користејќи претходно поставени програми посветени на одредени категории на храна. Достапноста на програмите зависи од ринглата.


ВНИМАНИЕ!

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете го садот за готвење на ринглата. Можете да користите една рингла или да ги поврзете двете рингли користејќи Bridge.
2. Изберете Јадења.
3. Изберете го видот на храна.
4. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
5. Следете ги упатствата на екранот. Во зависност од видот на храната и избраната програма, можете да поставите и менувате детали, на пр. ниво на подготвеност, ниво на топлина за пржење итн.

Совети и помош:

- Најчесто готвените јадења автоматски се додаваат на списокот на Најмногу готвено.
- Некои јадења имаат долги имиња кои не можат целосно да се прикажат на списокот. За да го видите целото име на јадењето, допрете „...“.
- Можете рачно да додавате програми во списокот на Омилени .

- Можете да скриете одредени програми со допирање . За да ги вратите програмите, одете до Поставки > Поставка > Јадења.

6.18 Hob²Hood

Тоа е автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со соодветен аспиратор. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот се дефинира и се прилагодува автоматски врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Можете исто така да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење или од самиот аспиратор.



Ако ја смените брзината на вентилаторот на аспираторот, стандардното поврзување со плочата за готвење ќе биде исклучено. За да ја обновите функцијата, исклучете ги и вклучете ги двата апарата повторно.



Во некои аспиратори, функцијата може да биде стандардно исклучена. Во такви случаи, активирајте ја функцијата прво на аспираторот, а потоа на плочата за готвење. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

Поставување на автоматскиот режим на вентилатор


За да го поставите аспираторот во автоматски режим, изберете помеѓу следниве поставени брзини на вентилаторот: Режим 2 - Режим 6. Аспираторот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Можете да ја поставите плочата за готвење да го вклучи само светлото со одбирање на режим 1.




1. Допрете .
2. Одберете Поставки > Hob²Hood.

3. Вклучете го прекинувачот и вклучете го аспираторот.

Сите автоматски режими се појавуваат како листа.

4. Одберете го режимот.

5. Допрете  или  за да го зачувате изборот и заминете.

За да го проверите моменталното ниво на брзина на вентилаторот, допрете . Нивото на брзината на вентилаторот е видливо во горниот лев агол на екранот. За да го исклучите вентилаторот, допрете . За да го вклучите вентилаторот, допрете .

Автоматск и режими	Автома тско светло	Вриењ е ¹⁾	Пржењ е ²⁾
		Брзина на вентилатор	
	Исклучи	-	-
Режим 1	Вклучи	-	-
Режим 2 ³⁾	Вклучи	1	1
Режим 3	Вклучи	-	1
Режим 4	Вклучи	1	1
Режим 5	Вклучи	1	2
Режим 6	Вклучи	2	3


1) Плочата за готвење го открива процесот на вриење и ја поставува брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

2) Плочата за готвење го открива процесот на пржење и ја поставува брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

Рачно поставување режим на вентилатор

Можете да ја прилагодите брзината на вентилаторот рачно.

1. Допрете .
2. Допрете Упатство за употреба. Се појавува контролна лента со моменталната брзина на вентилаторот.



3. Допрете или лизгајте со прст за да го поставите нивото на брзина на вентилаторот.


За да го активирате нивото на максимална брзина на вентилаторот, допрете Boost. Вентилаторот работи во Boost режим одредено време. По тој период, нивото на брзина на вентилаторот автоматски се менува на 3. За исклучување Boost рачно, притиснете 0.

Светло на аспираторот


Можете да ја поставите површината за готвење автоматски да го активира светлото секогаш кога ја активирате површината за готвење. За да го направите тоа, поставете го автоматскиот режим на Режим 1 - Режим 6. Можете и рачно да го вклучите или исклучите светлото на аспираторот.



Рачно активирање на светилото



1. Допрете .
2. Притиснете го  за да го вклучите светлото.

За да го исклучите светлото допрете повторно на .

6.19 Јазик

1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Јазик.
3. Одберете јазик од списокот.

За да го зачувате изборот, допрете  или . Потоа изберете ДА во прозорецот кој се појавува.


Ако изберете погрешен јазик, допрете  > . Се појавува список. Изберете ја првата опција од врвот лево, а потоа втората опција од врвот надесно. Вртете надолу за да го одберете точниот јазик од списокот. Кога ќе се појави прозорецот, изберете ја опцијата десно.

6.20 Тонови на копчињата / Јачина на звук

Може да изберете тип на звук или површина за готвење којашто емитира или

исклучува звуци. Можете да изберете помеѓу клик (стандард) или бип.


Можете исто така да го изберете нивото на јачина на звук.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Тонови на копчињата / Јачина на звук.
3. Одберете ја соодветната опција. Поставката е автоматски зачувана.

6.21 Осветленост

Можете да ја смените светлината на екранот.

Има 5 нивоа на светлина, 1 е за најниско и 5 е за највисоко.

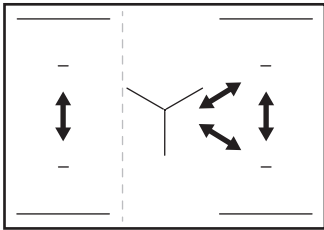
1. Допрете го  за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Осветленост.
3. Одберете го соодветното ниво. Поставката е автоматски зачувана.

6.22 Управ. со енергијата

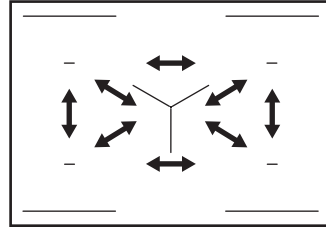
Ако повеќе рингли се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли (поврзани со истата фаза). Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимално електрично напојување од 3680W. Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана прва (или ринглата со користење ФУНКЦИИ или Јадења). Пре останатата јачина се дели меѓу другите рингли по редослед на избор.
- Бојата на контролната лента ги прикажува достапните опции за поставка за топлина:

- црвена - моментална јачина на топлина,
 - бела - максимална достапна јачина на топлина
 - светло сива - недостапна јачина на топлина (Управ. со енергијата работи).
 - Ако повисока поставка за јачина не е достапна намалете ја прво за другите рингли.
- Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



Ако вкупната моќност на ринглата е ограничена (1500 W - 6000 W), функцијата ја распределува достапната моќност помеѓу сите рингли. Видете во поглавјето „Пред првата употреба“ > "FlexPower".



7. ПОМОШ И СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.
- За функција Пржење користете само тави со рамно дно.

- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглиите на стаклото или на страничната облога бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.

- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

7.2 Звучи за време на работата

Ако слушнете:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунеење: користите високо енергетско ниво.
- кликање: се појавува електрично префрлување, садот за готвење е откриен откако сте го ставиле на плочата за готвење.
- пштење, брмчење: вентилаторот работи.

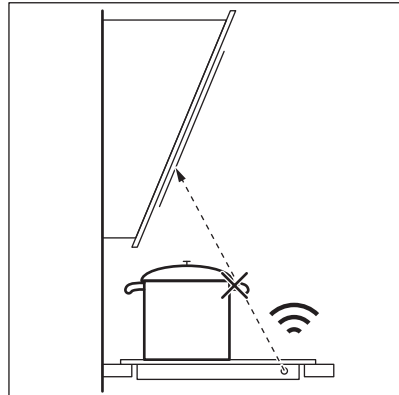
Звучите се нормални и не се знак за неисправност.

7.3 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

Аспираторот на сликата подолу е само за илустрација.




Оставете го прозорот за Hob²Hood инфрацрвениот сигнален комуникатор чист.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучен Hob²Hood.

Аспиратори со функција Hob²Hood

За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите AEG кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површината на плочата за готвење.
- Секогаш користете стругалка препорачана за плочи за готвење со стаклена површина. Користете ја стругалката само како дополнителна алатка за чистење на стаклото по стандардната процедура за чистење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.

- За металната странична облога, користете само детергент за миење садови со топла вода. Користете крпа за да ја исчистите и избришете облогата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете благо абразивно млеко за чистење, какви било детергенти за полирање, стругалки или тврдиот слој на сунѓер за чистење на страничната облога.

- Јазот помеѓу стаклената површина и страничната облога може да собере нечистотија и мали честички храна. Користете дрвена чепкалка за заби за да ја исчистите празнината помеѓу стаклената површина и страничната облога.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете остри метални алатки за чистење на јазот бидејќи тие може да ја прошират празнината и да ја оштетат страничната облога или стаклената површина.

8.2 Чистење на плочата за готвење


- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.

9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Погледнете го дијаграмот за врски.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не поставивте јачината за топлина за време од 60 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Pause е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Екранот не реагира на допир.	Дел од екранот е покриен или се ставени тенџериња во близина на екранот. На екранот има течност или предмет.	Отстранете ги предметите. Тргнете ги тенџерињата од екранот. Исчистете го екранот, почекајте додека апаратот не се олади. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле  .	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или оштетен е сензорот под површината за готвење.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Не можете да ја вклучете највисоката поставка на јачина.	Друга рингла веќе е поставена на највисока поставка на јачина.	Прво намалете ја јачината на другата рингла.
	Функцијата FlexPower нивото е премногу ниско.	Променете ја максималната јачина во Мени. Видете во „Пред првата употреба“.
Сензорското поле се вжештува.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Ноб ² Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.

Проблем	Можна причина	Решение
Hob²Hood на екранот не е видливо.	Hob²Hood е исклучен во поставките.	Одете до поставките/Hob²Hood и вклучете ја функцијата.
Hob²Hood работи, но само светлото свети.	Сте го активирале Режим 1.	Сменете го режим Режим 1 - Режим 6 или почекајте додека не почне автоматскиот режим.
Hob²Hood Режимите 1 - 6 работат, но светлото е исклучено.	Можеби има проблем со светлото во светилката.	Контактирајте со овластен сервисен центар.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.
Поставен е погрешен јазик.	Го сменивте јазикот по грешка.	Следете ги упатствата во „Секојдневна употреба“, „Јазик“ за да го промените погрешниот јазик.
Ринглата се исклучува.	Автоматско исклучување ја исклучува ринглата.	Исклучете и повторно вклучете ја плочата за готвење. Видете во „Секојдневна употреба“.
 и се прикажува порака.	Lock.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Се појавува E - U - O.	Child Lock работи.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Лентата за нивото на јачина трепка.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете соодветен сад за готвење. Видете во „Помош и совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
 се вклучува.	Електричното поврзување е неисправно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричната мрежа и проверете ја врската. Видете во „Монтажа“.
 се вклучува.	Сензорот за температура во ринглата открива превисока или прениска температура.	Оставете ја ринглата да се излади или подигнете ја температурата на околината над 15°C. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со Овластен сервисен центар.
 се вклучува.	Вентилаторот за ладење е блокиран.	Погрижете се ништо да не го блокира вентилаторот. Ако вентилаторот не е блокиран од ништо и проблемот постои, контактирајте го овластениот сервисен центар.

Проблем	Можна причина	Решение
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
Садовите се загреваат подолго од 5 мин.	Дното на садот за готвење не е компатибилно со индукција.	Користете садови за готвење со соодветно дно (рамно, магнетно). Видете во „Помош и совети“.
	Функцијата FlexPower ја намалува максималната јачина.	Видете во „Секојдневна употреба“, Управ. со енергијата.
Варење функцијата не почнува.	Преостанатата топлина е сè уште активна на оваа рингла.	Почекајте додека ринглата не се олади или користете друга, ладна рингла.
Варење функцијата не запира.	Можеби нема доволно вода во тенџерето (вибрациите не може да се забележат) или водата е веќе премногу топла.	Користете минимум 1 л ладна вода по тенџере.
Варење функцијата наеднаш престанува.	Садот за готвење не е компатибилен со функцијата. Функцијата не може да детектира вибрации предизвикани од зовриената вода. Садот за готвење може да биде премал за ринглата.	Не користете ја оваа функција со нелеплив сад за готвење. Сварете повеќе вода или префрлете се на ладна рингла. Не додавајте сол пред водата да достигне точка на вриење. Проверете дали дијаметарот на садот за готвење одговара на големината на ринглата. Ставете го садот за готвење во центарот на ринглата.
Загревањето со функцијата Пржење трае долго време.	Садовите за готвење се премногу мали, премногу тешки или дното е нерамно.	Видете во „Совети и помош“.

9.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Проверете дали правилно

сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

10.1 Плочка со спецификации

Модел NIG85M30AB
Тур 62 D5A 01 AA
Индукција 7.35 kW
Сер.бр.

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено во: Германија
7.35 kW

10.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	Boost [W]	Boost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	2300	3200	10	125 - 210
Лев заден	2300	3200	10	125 - 210
Среден заден	2300	3200	10	125 - 210
Десен преден	2300	3200	10	125 - 210
Десен заден	2300	3200	10	125 - 210

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на сатовите за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете сатови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

11.1 Информации за производ

Идентификација на модел	NIG85M30AB	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на рингли	5	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лев преден Лев заден Среден заден Десен преден Десен заден	21.0 см 21.0 см 21.0 см 21.0 см 21.0 см
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден Лев заден Среден заден Десен преден Десен заден	180.8 Wh/kg 175.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за

готвење - методи за мерење на резултатите.

11.2 Штеди енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садите за готвење.

- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.


12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот



Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

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.....	442
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	444
3. MONTERING.....	446
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	449
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	451
6. DAGLIG BRUK.....	452
7. RÅD OG TIPS.....	460
8. STELL OG RENGJØRING.....	461
9. FEILSØKING.....	462
10. TEKNISKE DATA.....	464
11. ENERGIEFFEKTIV.....	465
12. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	466

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 (selv de automatiske tilberedningsfunksjonene). En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- 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.
- Hvis E3-koden vises på skjermen, må du umiddelbart koble fra platetoppen og

sjekke om den elektriske tilkoblingen og nettspenningen er riktig.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Fjern all 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 rengjøringsvumper, 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!

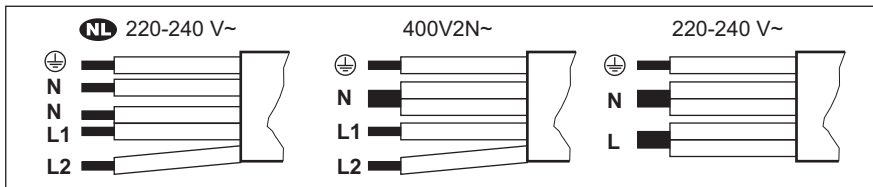
Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

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

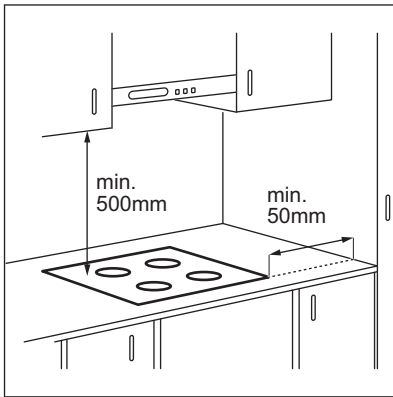
1. Fjern ledningsendehylsen fra blå ledninger.
2. Fjern en del av isoleringen av de brune og svarte kabelendene.
3. Koble til endene på to blå kabler.
4. Bruk en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).



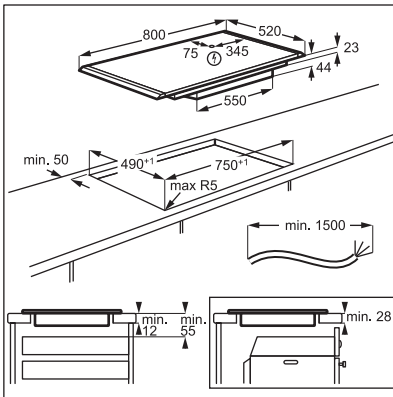
NL 220 - 240 V~	Tofaset tilkobling: 400 V2N~	Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²	5x1,5 mm² eller 3x4 mm²
Grønn – gul	Grønn – gul	Grønn – gul
N Blå og blå	N Blå og blå	N Blå og blå
L1 Svart	L1 Svart	L Svart og brun
L2 Brun	L2 Brun	

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.



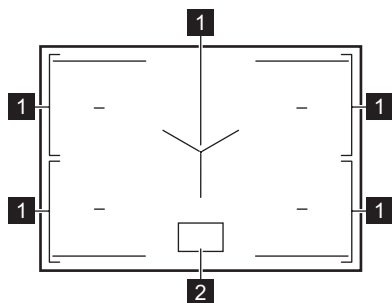
Finn videoopplæring "Slik installerer du din AEG induksjonstopp - nedfelt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



1 Induksjonskokesone

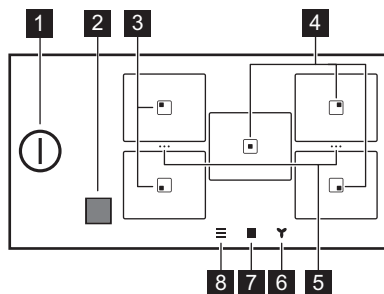
2 Betjeningspanel




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

4.2 Oversikt over betjeningspanelet

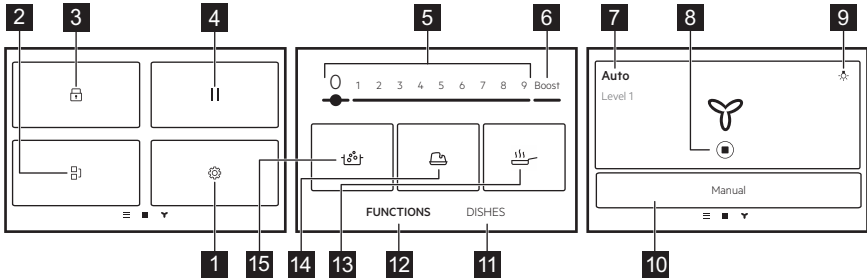
Hovedvisning















Symbol	Beskrivelse
1	Slå platetoppen av og på.
2	Vindu til Hob²Hoods infrarøde signal. Dekk det ikke til.
3	Sone med Pannesteking- og Kokende-funksjoner.
4	Sone med Kokende-funksjon.
5	En snarvei for Bridge. For å slå sammen to kokesoner på siden for å opprette ett kokeområde eller dele de sammenslåtte sone.
6	For å angi ventilatorfunksjonene.
7	For å åpne soneoversikten.

Symbol	Beskrivelse
8 	For å åpne Meny.

Utvidet visning



Symbol	Beskrivelse
1 	Innstillinger. For å åpne innstillingene til platetoppen.
2 	Bridge. For å koble de to sonene slik at de fungerer som én.
3 	Lås. For å låse / låse opp kontrollpanelet.
4 	Pause. Alle soner som er aktive blir innstilt på den laveste varmeinnstillingen.
5 1 - 9	Stille inn en varmeinnstilling.
6 Boost	For å aktivere den maksimale varmeinnstillingen.
7 	Bruksanvisning / Auto For å vise gjeldende innstilling for ventilatorviften.
8 	For å stoppe / starte ventilatoren på nytt.
9 	For å slå ventilatorlyset på eller av.
10 	Bruksanvisning / Auto For å bytte til manuell eller automatisk modus på ventilatoren.
11 	Retter For å velge forhåndsinnstilte automatiske programmer for ulike mattyper.
12 FUNKSJONER	For å velge automatiske programmer for ulike tilberedningsmetoder.
13 	Pannesteking. For å steke ulike mattyper med automatisk kontrollerte varmenivåer.
14 	Smelting. For å smelte forskjellige produkter, f.eks. sjokolade eller smør.
15 	Kokende. For å automatisk justere temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.

Displaynavigasjon

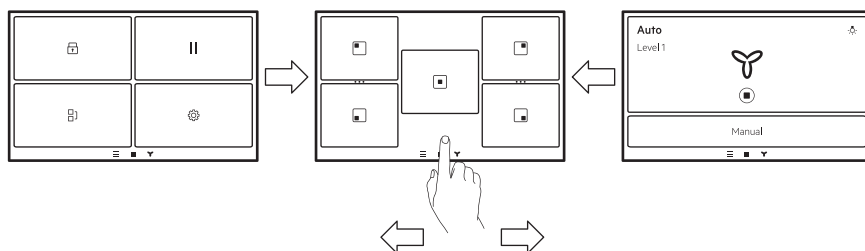
Symbol	Beskrivelse
OK	Slik bekrefter du valget eller innstillingen.
X	For å lukke pop-up-vinduet.
^ v	For å skjule/utvide instruksjonene på displayet.
☐	For å aktivere/deaktivere alternativet.
< >	For å bakover/forover ett nivå i Meny.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Navigere i displayet



For å navigere mellom skjermbildene, trykk på symbolene nederst på displayet. Du kan også sveipe til venstre for å administrere innstillingene for Hob²Hood eller til høyre for å nå Meny.

5.2 Første tilkobling til strømforsyningen

Når du kobler platetoppen til strømmettet, må du stille inn Språk, Lysstyrke og Lydnivå.

Du kan endre innstillingen i Meny > Innstillinger > Oppsett. Se «daglig bruk».

5.3 Bruk av displayet

- Kun de bakgrunnsbelyste symbolene kan brukes.
- For å aktivere et gitt alternativ, berør det aktuelle symbolet på displayet.
- Den valgte funksjonen aktiveres når du fjerner fingeren fra displayet.
- For å bla gjennom de tilgjengelige alternativene, bruk en hurtig bevegelse eller dra fingeren over displayet. Hvor raskt du beveger fingeren styrer hvor fort skjermen beveger seg.
- Rullebevegelsen stopper av seg selv eller du kan stoppe den umiddelbart ved å berøre displayet.
- Du kan endre de fleste parametrene som vises på displayet ved å berøre det relevante symbolet.
- For å velge den påkrevde funksjonen eller tiden kan du bla gjennom listen og/eller berøre det alternativet du ønsker å velge.

- Når koketoppen er aktivert og noen av symbolene forsvinner fra displayet, berør den på nytt. Alle symbolene slås på igjen.
- For enkelte funksjoner vises et popup-vindu med tilleggsinformasjon når du starter de.

5.4 FlexPower

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




Opprinnelig fungerer produktet på høyeste strømnivå. Du kan endre maksimal strømnivå hvis installasjonen ikke har støtte for maksimal strøm.

FORSIKTIG!

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



Hvis strømnivået er lavere enn 2000 W, kan du ikke aktivere noen automatiske programmer (Retter eller FUNKSJONER).


1. Sørg for at alle kokesonene er deaktivert,
2. Berør  på displayet for å åpne Meny.
3. Velg Innstillinger > Oppsett > FlexPower og velg riktig strømnivå.
4. Berør  eller . Følg instruksjonene på displayet for å bekrefte valget ditt.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.

6.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktivert,
- du stiller ikke inn oppvarmingsinnstillingen etter at du har aktivert platetoppen,
- du søler eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- Platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du brukte feil kokekar eller det er ikke kokekar på den aktuelle sonen. Induksjonskokeonefargen deaktiveres automatisk etter 50 sekunder.

- du ikke deaktiverer en sone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en tid vises en melding og koketoppen deaktiveres.

Forholdet mellom oppvarmingsinnstillingen og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer
6	4 timer
7 - 9	1,5 time



Når du bruker Pannesteking, deaktiveres platetoppen etter 1,5 timer. For Smelting deaktiveres platetoppen etter 6 timer.

6.3 Kjeleregistrering

Denne funksjonen oppdager om gryter ble plassert på kokesonene og deaktiverer kokesonene hvis kokekaret ikke lenger kan oppdages.

- Hvis du setter kokekar på en kokesone først og deretter aktiverer platetoppen, vises en grå stolpe på oversikten over den tilsvarende kokesonen.
- Stolpen vises ikke hvis det ikke er noe kokekar på kokesonen, eller hvis kokekaret ikke kan oppdages på grunn av feil plassering eller uegnet materiale.
- Hvis du fjerner kokekaret fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil den korresponderende oversikten over kokesone begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk. For å gjenoppta tilberedning må du sørge for å sette kokekaret tilbake på kokesonene før det angitte tidsavbruddet.

6.4 Bruke sonene

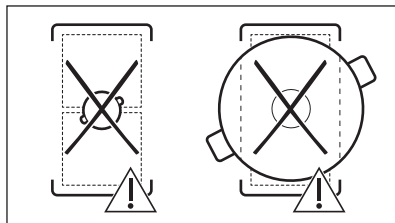
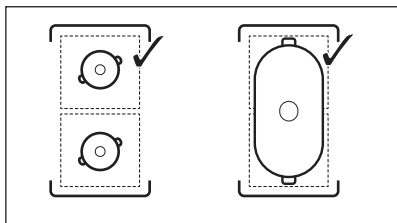
Induksjonssonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.



Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonsplattetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips». Sjekk størrelsen på kokekaret i «Tekniske data».

Vil du aktivere sonen, berører du det relevante sonesymbolet eller setter kokekaret midt på sonen. De tilgjengelige programmene vises på displayet. Angi varmenivået eller velg én av de automatiske funksjonene. For å komme tilbake til hovedvisningen, berør **X** øverst til høyre.

Du kan bruke store kokekar plassert på to kokesoner samtidig ved bruk av Bridge.

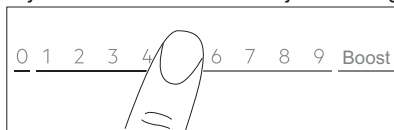


Når andre soner er aktive, kan varminnstillingen for sonen du vil bruke, være begrenset. Se «Strømstyring».

6.5 Varmeinnstilling

1. Aktivere platetoppen.
2. Plasser gryten på sonen du vil bruke og berør riktig sonesymbol.
3. Berør eller skyv fingeren din for å angi varmeinnstillingen.

Effektnivåikonene 1-9 blir større og linjen nedenfor blir rød for å indikere gjeldende innstilling. Når effektnivået er valgt, endres skjermen til den utvidede skjermvisningen.



Du kan også endre effekttinnstillingen på skjermbildet for soneoversikt. Trykk på midten av den utvidede skjermvisningen for å gå til skjermbildet for soneoversikt. For å endre varmenivået, berør **—** eller **+**. Trykk på effektnivået for å åpne den utvidede skjermvisningen.

6.6 Boost

Denne funksjonen gjør mer effekt tilgjengelig for induksjonskokesonene. Funksjonen kan bare aktiveres for induksjonssonen i en begrenset tidsperiode. Etter denne tiden stilles induksjonssonen automatisk tilbake til høyeste varmeinnstilling.

1. Velg sone.
2. Berør Boost for å aktivere funksjonen. Funksjonen deaktiveres automatisk. For å deaktivere funksjonen manuelt, velg sonen og endre effekttinnstillingen til 0.



Boost fungerer ikke når Bridge er aktiv eller når strømmen er utilstrekkelig innenfor en fase (se «strømstyring»).



For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

6.7 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!

Så lenge indikatoren / / er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

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

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

- fortsette tilberedningen,

- hold varm,

- restvarme.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar plasseres på en kald kokesone,
- når platetoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.8 Hold varm-modus

Denne funksjonen holder mat varm med den lave temperaturinnstillingen.

Hold varm-modus er kun tilgjengelig når kokesonen fortsatt er varm etter ferdig matlaging (med et synlig restvarmeikon) og kokekaret forblir på sonen. Funksjonen fungerer ikke med en kald kokesone.

1. Berør for å aktivere Hold varm-modus. Hold varm-modus fungerer til den slås av.
2. For å stoppe funksjonen, berør øverst til venstre på displayet. Du kan stille inn en tidtaker om nødvendig. Referer til «Timer Valg».

6.9 Timer Valg



ECO Timer

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

For å spare energi, deaktiveres varmeapparatet i kokesonen før ECO Timer høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

Du kan bruke denne funksjonen når kokesonen er aktivert. Du kan stille inn funksjonen for hver kokesone hver for seg.

1. Angi varmeinnstillingen for den aktuelle kokesonen først og still deretter inn funksjonen.
 2. Berør sonesymbolet.
 3. Berør .
- Timermeny-vinduet vises på skjermen.
4. Merk av i Stopp sone-boksen for å aktivere funksjonen.
 5. Still inn tiden.
 6. Trykk på OK for å bekrefte.

Du kan også velge for å avbryte valget. Du kan endre ECO Timer-innstillingene under

tilberedning: berør med tidtakerverdien, og berør deretter REDIGER.

Når tidtakeren går tomt, høres et signal og et popup-vindu vises. Berør OK for å stoppe signalet.


Angi varmeinnstillingen til **0** for å deaktivere funksjonen. Alternativt,



berør med tidtakerverdien, berør og bekreft valget ditt når et popup-vindu vises.

Timer



Du kan bruke denne funksjonen når kokesonen er aktivert.

Funksjonen har ingen effekt på andre funksjoner som fungerer samtidig.

1. Velg hvilken som helst kokesone. Den relevante glidebryteren vises på skjermen.
2. Berør .
3. Fjern merket i Stopp sone-boksen for å aktivere funksjonen.
4. Still inn tiden.
5. Trykk på OK for å bekrefte.

Du kan også velge  for å avbryte valget. Du kan endre Timer-innstillingene under tilberedning: berør  med tidtakerverdien, og berør deretter REDIGER.


Når tidtakeren går tomt, høres et signal og et popup-vindu vises. Berør OK for å stoppe signalet.

For å deaktivere funksjonen, berør  med tidtakerverdien, berør  og bekreft valget ditt når et popup-vindu vises.

6.10 / ... Bridge

Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én med de samme varmeinnstillingene. Du kan bruke den til å lage mat med store kokekar.

Kokekaret må dekke midten av begge sonene. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke funksjonen aktiveres.


1. Plasser kokekaret på kokesonene.
2. Berør  på skjermen for å åpne Meny og velge Bridge. Du kan også berøre på snarveien ... i soneoversikten.
3. Angi varmeinnstilling.

For å deaktivere funksjonen,



berør snarveien Kokesonene fortsetter å fungere uavhengig av hverandre.


6.11 || Pause

Denne funksjonen stiller inn alle sonene på laveste varmenivå.

Når funksjonen er i drift kan kun  og FORTSETT-knapper brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelet er låst.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene. Når timerfunksjonen avsluttes, trykk hvor som helst på skjermen for å stoppe lydsignalet.

1. Berør  for å åpne Meny.
2. Berør  for å aktivere funksjonen.



Varmenivået senkes til  (Hold varm-modus).

For å deaktivere funksjonen, berør FORTSETT.

Det tidligere varmenivået gjenopprettes.

6.12 Lås

Du kan låse kontrollpanelet mens platetoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.


1. Angi varmeinnstilling.
2. Berør  for å åpne Meny.
3. Berør  for å aktivere funksjonen. For å deaktivere funksjonen, og hold LÅSE OPP inne i 4 sekunder .



Når du deaktiverer platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

6.13 Banelås

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.

1. Berør  for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Banelås.
3. Slå bryteren på og trykk på bokstavene E-U-O i alfabetisk rekkefølge for å aktivere funksjonen.

For å deaktivere funksjonen, slå av bryteren.

Det kan ta litt tid før funksjonen fungerer etter aktivering.

6.14 FUNKSJONER: Pannesteking

Med denne funksjonen kan du stille inn et passende varmenivå for å steke maten. Plattetoppen justerer temperaturen til ulike mattyper og opprettholder den under tilberedningen. Når varmeinnstillingsnivået er angitt, er ingen manuell temperaturjustering nødvendig.

FORSIKTIG!

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

1. Plasser en panne uten olje/fett på én av de kokesonene på venstre side. Du kan bruke én enkelt sone eller koble til begge sonene ved hjelp av Bridge.
2. Velg FUNKSJONER > Pannesteking.
3. Velg et stekenivå.

Forvarming starter.

4. Angi en timer om nødvendig.

Tidtakeren starter umiddelbart.

Når pannen når den tiltenkte temperaturen, høres et lydsignal og et popup-vindu vises. Du kan ta olje og mat i pannen nå. Berør OK for å lukke vinduet og starte steking. For å stoppe funksjonen manuelt, berør 0 på kontrollinjen.

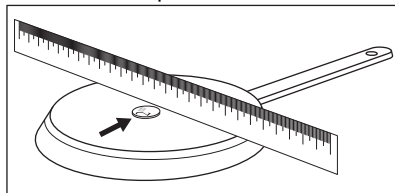
Hjelp og tips:

- Følg instruksjonene på displayet for når maten skal snus eller for å justere varmenivået.
- Du kan endre standard for varmenivået etter behov.
- For tykke biter av mat eller rå poteter, bruk et lokk de første 10 minuttene av steking.
- Tunge panner kan ta lengre tid å varme opp.
- Bruk laminerte panner med lave varmeinnstillinger for å forhindre overoppheting av og skade på kokekarene.
- Ikke bruk tynde emaljerte kokekar. De kan bli overopphetet og skadet.

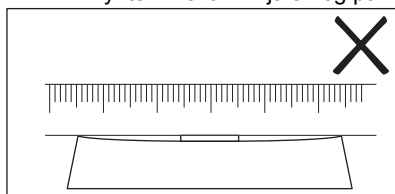
Riktige panner for Pannesteking-funksjon

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

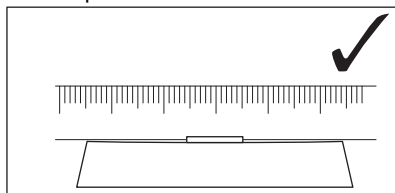
1. Sett pannen opp ned.
2. Sett en linjal på bunnen av pannen.
3. Prøv å legge en mynt på 1, 2 eller 5 Euro Cent (eller en mynt med lignende tykkelse, ca. 1,7 mm) mellom linjalen og bunnen av pannen.



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



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



6.15 FUNKSJONER: Kokende

Denne funksjonen justerer varmeinnstillingsnivået automatisk slik at vannet ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.



Funksjonen er tilgjengelig på alle sonene. Hvis det er noe restvarme (I/II/III) på sonen du vil bruke, blir funksjonen deaktivert. Vent til sonen er avkjølt for å bruke funksjonen. Funksjonen fungerer ikke med kokekar med slippbelegg.

FORSIKTIG!

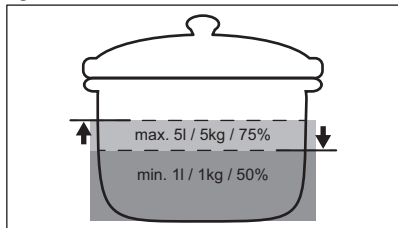
Ikke bruk funksjonen med tomme kokekar. Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Plasser en gryte fylt med minst 1 l vann på kokesonen.
2. Velg FUNKSJONER > Kokende.
3. Angi en timer om nødvendig. Tidtakeren starter umiddelbart.
4. For å stoppe funksjonen manuelt, berør øverst til venstre på displayet.

Når kokepunktet er nådd, reduserer platetoppen automatisk varmeinnstillingsnivået. På dette punktet kan du også justere det manuelt etter behov.

Hjelp og tips:

- Funksjonen er best egnet for å koke vann og poteter.
- Funksjonen fungerer kanskje ikke som den skal for vannkokere og espressokjeler for platetopp.
- Fyll mellom halvparten til tre fjerdedeler av kjelen med kaldt vann fra springen og la 4 cm fra kanten være fri. Ikke bruk mindre enn 1 liter eller mer enn 5 liter vann. Sørg for at den totale vekten av vannet (eller vannet og potetene) varierer mellom 1–5 kg.



- For best resultat bør du bare koke hele, uskrelte og middels store poteter. Påse at du ikke har for mange poteter sammen.

- Unngå å produsere eksterne vibrasjoner (f.eks. ved å bruke en blender eller plassere en mobiltelefon ved siden av platetoppen) når funksjonen er i gang.
- Avhengig av mattype og kokekar kan du justere varmeinnstillingen etter at kokepunktet er nådd.
- Tiltsett salt når kokepunktet er nådd.
- Bruk et lokk for å spare energi.

6.16 FUNKSJONER: Smelting

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte produkter, f.eks. sjokolade eller smør.

FORSIKTIG!

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

1. Sett kokekaret på sonen.
2. Velg FUNKSJONER > Smelting.
3. Angi en timer om nødvendig.
4. Trykk på OK .

For å stoppe funksjonen manuelt, berør øverst til venstre på displayet.

6.17 Retter

Denne funksjonen hjelper deg med å tilberede forskjellig mat ved hjelp av forhåndsinnstilte programmer dedikert til bestemte matkategorier. Tilgjengeligheten av programmer avhenger av sonen.



FORSIKTIG!

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

1. Sett kokekaret på sonen. Du kan bruke én enkelt sone eller koble sammen to soner ved å bruke Bridge.
2. Velg Retter.
3. Velg mattypen.
4. Angi en tid om nødvendig.
5. Følg instruksjonene på displayet. Avhengig av mattype og valgt program kan du angi og endre detaljer, f.eks. ferdignivå, effektnivå for steking osv.

Hjelp og tips:

- De oftest tilberedte rettene legges automatisk til i listen over Mest tilberedt.

- Noen retter har lange navn og vises ikke fullt ut på listen. Trykk på «...» for å vise hele navnet på retten.
- Du kan legge til programmer manuelt i listen over Favoritter .
- Du kan skjule visse programmer ved å berøre . Gå til Innstillinger > Oppsett > Retter for å gjenopprette programmene.

6.18 Hob²Hood

Dette er en automatisk funksjon som kobler platetoppen til en egnet ventilator. Både platetoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres og justeres automatisk basert på modusinnstillingen og temperaturen til det varmeste kokekaret på platetoppen. Du kan også betjene viften fra platetoppen manuelt fra platetoppen eller selve ventilatoren.




Hvis du endrer viftehastighet på ventilatoren, blir standardkoblingen med platetoppen deaktivert. For å reaktivere funksjonen, slå begge apparatene av og på igjen.



I noen ventilatorer kan funksjonen være deaktivert som standard. I slike tilfeller aktiverer du funksjonen først på ventilatoren og deretter på platetoppen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.



Angi automatisk viftemodus




For å sette ventilatoren i automatisk modus, velg mellom følgende innstilte viftehastigheter: Modus 2 – modus 6. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker platetoppen. Du kan stille inn platetoppen til å kun aktivere lyset ved å velge modus 1.


1. Berør .
2. Velg Innstillinger > Hob²Hood.
3. Slå på en bryter for å aktivere ventilatoren.

Alle automatiske moduser vises som en liste.

4. Velg modusen.

5. Berør  eller  for å lagre valget og avslutte.

For å sjekke gjeldende viftehastighetsnivå, berør . Viftehastighetsnivået er synlig øverst til venstre på displayet. Berør  på for å slå av viften. Berør  for å slå på viften.

Automatiske moduser	Automatisk lys	Koken- de ¹⁾	Ste- king ²⁾
		Viftehastighet	
	Av	-	-
Modus 1	På	-	-
Modus 2 ³⁾	På	1	1
Modus 3	På	-	1
Modus 4	På	1	1
Modus 5	På	1	2
Modus 6	På	2	3


1) Platetoppen oppdager kokeprosessen og angir viftehastigheten i henhold til automatisk modus.

2) Platetoppen oppdager stekeprosessen og angir viftehastigheten i henhold til automatisk modus.

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

Angi manuell viftemodus

Du kan justere viftehastigheten manuelt.

1. Berør .
 2. Berør Bruksanvisning.
- En kontrolllinje vises med gjeldende viftehastighet.
3. Berør med eller skyv fingeren for å angi viftehastighetsnivået.




For å aktivere det maksimale viftehastighetsnivået, berør Boost. Viften kjører i Boost-modus i en viss tid. Etter den tiden endres viftehastighetsnivået automatisk til 3. For å deaktivere Boost manuelt, trykk på 0.

Ventilatorlys


Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å gjøre det angir du automatisk modus til



Mode 1 – Mode 6. Du kan også aktivere eller deaktivere lyset på ventilatoren manuelt.



Aktivere lyset manuelt

1. Berør .
 2. Berør  for å slå på lyset.
- For å slå av lyset, berør  igjen.

6.19 Språk

1. Berør  for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Språk.
3. Velg språket fra listen.


For å lagre valget, berør  eller . Velg deretter JA i popup-vinduet.

Hvis du velger feil språk, berør  > . En liste vil vises. Velg det første alternativet øverst til venstre, deretter det andre alternativet øverst til høyre. Bla ned for å velge det riktige språket fra listen. Når popup-vinduet vises, velg alternativet til høyre.

6.20 Tastelyder / Lydnivå

Du kan velge lyden koketoppen avgir, eller slå av alle lyder. Du kan velge mellom klikk (standard) eller beep.


Du kan også velge volumnivået.

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Tastelyder / Lydnivå.
3. Velg det aktuelle alternativet. Innstillingen lagres automatisk.

6.21 Lysstyrke

Du kan endre lysstyrken av displayet.

Det finnes 5 nivåer for lysstyrke. 1 er laveste og 5 er høyeste.

1. Berør  for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Lysstyrke.
3. Velg den aktuelle modusen. Innstillingen lagres automatisk.

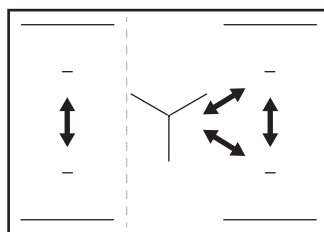
6.22 Strømstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle sonene

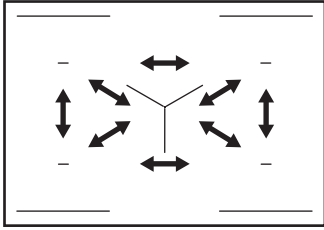
(koblet til samme fase). Platetoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Sonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i platetoppen. Hver fase har maksimal strømbelastning på 3680 W. Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Varmeinnstillingen for sonen som velges først (eller en kokesone som bruker FUNKSJONER eller Retter) prioriteres alltid. Gjenværende strøm vil deles mellom de andre kokesonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Fargen på kontrollinjen viser de tilgjengelige varmeinnstillingsalternativene:
 - rød – gjeldende varmeinnstilling,
 - hvit – maksimal tilgjengelig varmeinnstilling,
 - lysegrå – utilgjengelig varmeinnstilling (Strømstyring er aktivert).
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.

Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom sonene.



Hvis den totale strømmen til platetoppen er begrenset (1500 W –6000 W), fordeler funksjonen den tilgjengelige strømmen mellom alle kokesonene. Referer til kapittelet «Før førstegangsbruk» > «FlexPower».



7. RÅD OG TIPS

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 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.
- For Pannesteking-funksjonen skal det kun brukes panner med flat bunn.
- Sørg for at kokekarbaser er rene og tørre før du setter dem på platetoppens overflate.
- Vær alltid forsiktig så du ikke sklir eller gnir kokekaret på kantene og hjørnene av glasset eller sidelisten, 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».

7.2 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, kokekaret oppdages etter at du setter den på platetoppen.
- hvesing, summing: viften går.

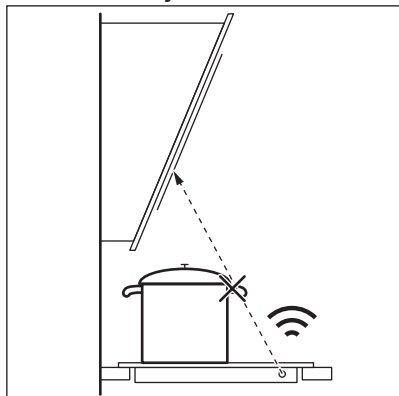
Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

7.3 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.




Hold vinduet til Hob²Hood infrarød signalkommunikator ren.



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike produkter i nærheten av platetoppen mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjon

Se forbrukernettsidet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

8. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 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.

- For metallsidelist, bruk kun oppvaskmiddel med varmt vann. Bruk en klut til å rengjøre og tørke av listen.

⚠ ADVARSEL!

Ikke bruk lett slipende rengjøringsmelk, poleringsmidler, skrapere eller den harde siden av en svamp til å rengjøre sidelisten.

- Mellomrommet mellom glassoverflaten og sidelisten kan samle smuss og små matpartikler. Bruk en tannpirker av tre til å rengjøre mellomrommet mellom glassoverflaten og sidelisten.

⚠ ADVARSEL!

Ikke bruk skarpe metallverktøy til å rengjøre mellomrommet, da de kan utvide mellomrommet og skade sidelisten eller glassoverflaten.

8.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.



9. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 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. Se koblingskjema.
	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 «Daglig bruk».
Displayet reagerer ikke på berøringen.	En del av displayet er tildekket eller kasserollene er plassert for nærme displayet. Det er noe væske eller en gjenstand på displayet.	Fjern gjenstandene. Flytt grytene bort fra displayet. Rengjør displayet, vent til produktet er avkjølt. Koble platetoppen fra strømforsyningen. Etter 1 minutt, koble platetoppen til på nytt.

Problem	Mulig årsak	Løsning
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 under overflaten til platetoppen er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Du kan ikke aktivere den høyeste effektinnstillingen.	En annen sone er allerede innstilt på den høyeste effektinnstillingen. FlexPower nivå er for lavt.	Reduser først effekten på den andre sonen. Endre maksimal effekt i Meny. Referer til «Før førstegangsbruk».
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Hob ² Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
Hob ² Hood skjermen er ikke synlig.	Hob ² Hood er slått av i innstillingene.	Gå til innstillinger/Hob ² Hood og aktiver funksjonen.
Hob ² Hood er i drift, men bare lyset er på.	Du har aktivert Mode 1.	Bytte modus til Modus 1–Modus 6 eller vent til automatisk modus starter.
Hob ² Hood Modus 1–6 er i drift, men lyset er slått av.	Det kan hende at lyspæren ikke virker.	Kontakt et autorisert servicesenter.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Feil språk ble angitt.	Du har forandret språket ved en feil.	Følg instruksjonene i «Daglig bruk», «Språk» for å endre feil språk.
En sone deaktiveres.	Automatisk utkopling deaktiverer kokesonen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen. Se «Daglig bruk».
 og en melding vises.	Lås er aktivert.	Se «Daglig bruk».
E – U – O vises.	Barnelås er i drift.	Se «Daglig bruk».
Strømnivålinjen blinker.	Det er ikke noe kokekar på sonen. Du bruker feil kokekar.	Sett kokekaret på kokesonen. Bruk egnede kokekar. Se «Råd og tips».
 tennes.	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen. Den elektriske tilkoblingen er defekt.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data». Koble kokekaret fra strømmettet og kontroller tilkoblingen. Referer til «Installasjon».

Problem	Mulig årsak	Løsning
E4 tennes.	Sonetempertursensoren registrerer en for høy eller for lav temperatur.	La kokesonen avkjøles eller øk omgivelsestemperaturen over 15 °C. Ta kontakt med servicesenteret hvis feilen fortsetter.
E7 tennes.	Kjøleviften er blokkert.	Pass på at ingenting blokkerer viften. Hvis viften ikke er blokkert av noe og problemet vedvarer, ta kontakt med det autoriserte servicesenteret.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Kokekaret bruker mer enn 5 min. på å varmes opp.	Bunnen av kokekaret er ikke induksjonskompatibel.	Bruk kokekar med en egnet bunn (flat, magnetisk). Se «Råd og tips».
	FlexPower reduserer maksimal effekt	Referer til «Daglig bruk», Strømstyring.
Kokende-funksjonen starter ikke.	Restvarme er fortsatt aktiv på denne sonen.	Vent til sonen er avkjølt eller bruk en annen kald sone.
Kokende-funksjonen stopper ikke.	Det er kanskje ikke nok vann i gryten (vibrasjoner kan ikke oppdages) eller vannet er allerede for varmt.	Bruk minst 1 l kaldt vann per gryte.
Kokende-funksjonen stopper plutselig.	Kokekaret er ikke kompatibelt med funksjonen. Funksjonen kan ikke oppdage vibrasjoner fra det kokende vannet. Kokekaret kan være for lite for kokesonen.	Ikke bruk Superclean-kokekar med denne funksjonen. Kok mer vann eller bytt til en kald sone. Ikke tilsett salt før vannet når kokepunktet. Kontroller at diameteren på kokekaret passer til størrelsen på sonen. Plasser kokekaret på midten av den sonen.
Oppvarming med Pannesteking-funksjon tar lang tid.	Kokekaret er for lite, for tungt eller bunnen er ujevn.	Referer til «Råd og tips».

9.2 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.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Modell NIG85M30AB
Type 62 D5A 01 AA
Induksjon 7.35 kW
Serienr.

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW

10.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	Boost [W]	Boost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210
Midtre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 - 210

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.

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktinformasjon

Modellidentifikasjon	NIG85M30AB	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	5	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre fremme	21.0 cm
	Venstre bak	21.0 cm
	Midtre bak	21.0 cm
	Høyre fremme	21.0 cm
	Høyre bak	21.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre fremme	180.8 Wt/kg
	Venstre bak	175.4 Wt/kg
	Midtre bak	184.4 Wt/kg
	Høyre fremme	189.4 Wt/kg
	Høyre bak	184.4 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	182.9 Wt/kg	


IEC / EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlagning – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.


11.2 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.

12. 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.

Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	467
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	470
3. INSTALACJA.....	472
4. OPIS URZĄDZENIA.....	475
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	477
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	478
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	487
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	488
9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	489
10. DANE TECHNICZNE.....	492
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	492
12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	493

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w

zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucze lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako

odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkodzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.

- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczają produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.

- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym

centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F który wytrzymuje temperaturę co najmniej 90°C. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem

serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

⚠ UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

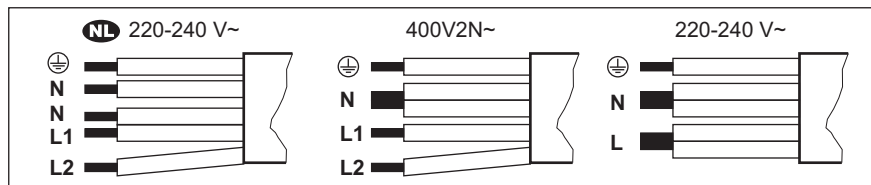
Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.

2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

Połączenie dwufazowe

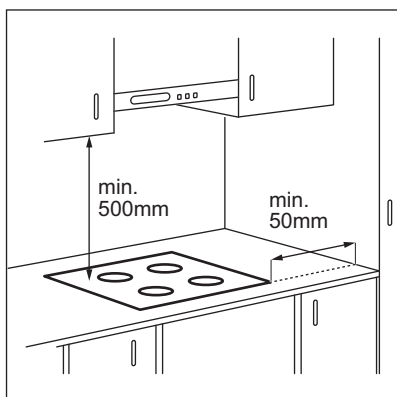
1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



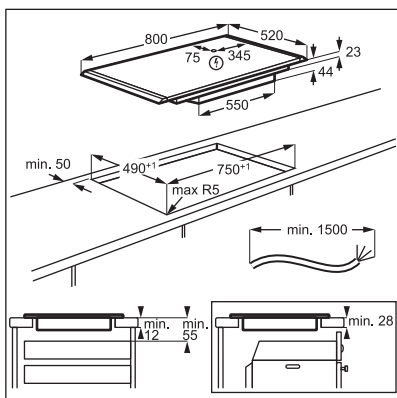
NL 220 - 240 V~	Połączenie dwufazowe: 400 V2N~	Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² lub 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² lub 3x4 mm ²
Zielony – żółty	Zielony – żółty	Zielony – żółty
N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski
L1 Czarny	L1 Czarny	L Czarny i brązowy
L2 Brązowy	L2 Brązowy	

3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.




Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.



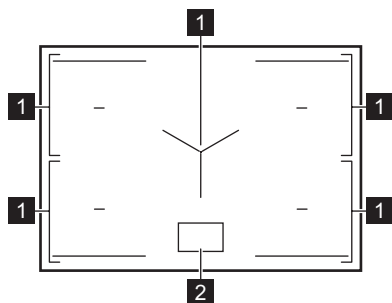
Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej AEG – instalacja na blacie roboczym”, wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania



1 Indukcyjne pole grzejne

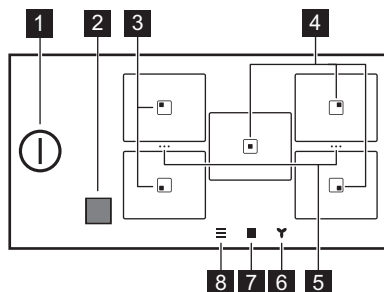
2 Panel sterowania




Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

4.2 Układ panelu sterowania

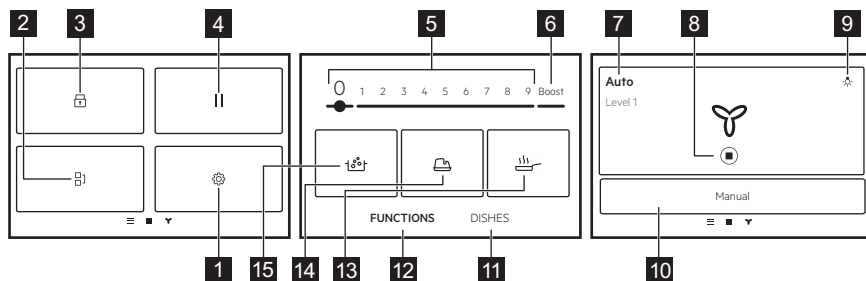
Widok główny
















Symbol	Opis
1 ①	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2 ■	Okienko emitera sygnałów w podświetleniu funkcji Hob ² Hood. Nie należy go zakrywać.
3 □	Pole z funkcjami Smażenie na patelni i Gotowanie.
4 □	Pole z funkcją Gotowanie.
5 ...	Skrót do Bridge. Połączenie dwóch sąsiednich pól grzejnych, aby utworzyć jedną powierzchnię grzejną lub podzielić połączone pola.
6 ☘	Ustawianie funkcji okapu.
7 ■	Otwieranie przeglądu pola.

Symbol	Opis
8 	Aby otworzyć Menu.

Widok rozszerzony



Symbol	Opis
1 	Ustawienia. Otwieranie ustawień płyty grzejnej.
2 	Bridge. Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole.
3 	Blokada. Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.
4 	Pauza. Przesłanie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.
5 1 - 9	Ustawianie mocy grzania.
6 Boost	Włączanie maksymalnego ustawienia mocy grzania.
7  Tryb ręczny / Auto	Pokazanie aktualnego ustawienia wentylatora okapu.
8 	Zatrzymanie/ ponowne uruchamianie okapu.
9 	Włączanie i wyłączenie oświetlenia w okapie.
10  Tryb ręczny / Auto	Przełączanie okapu na tryb ręczny lub automatyczny.
11  Potrawy	Wybór zadanych programów automatycznych dla różnych rodzajów żywności.
12  FUNKCJE	Wybór programów automatycznych dla różnych metod gotowania.
13 	Smażenie na patelni. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.
14 	Roztapianie. Roztapianie różnych produktów, np. czekolady lub masła.
15 	Gotowanie. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykpięła po osiągnięciu temperatury wrzenia.

Poruszanie się po wyświetlaczu

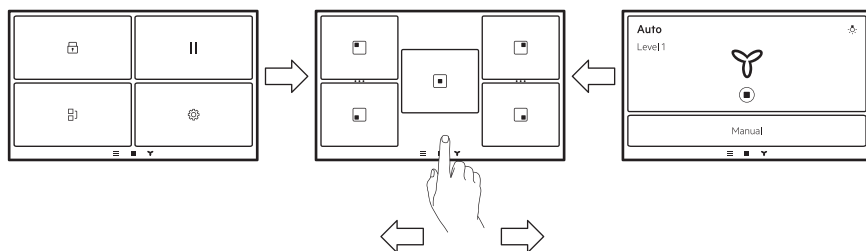
Symbol	Opis
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
X	Zamknięcie wyskakującego okienka.
^ v	Zwijanie/ rozwijanie instrukcji na wyświetlaczu.
☐	Włączanie/wyłączanie tej opcji.
< >	Przechodzenie do poprzedniego/następnego poziomu w Menu.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Poruszanie się po wyświetlaczu



Aby poruszać się między ekranami, należy dotknąć symboli u dołu wyświetlacza. Można również przesunąć palcem w lewo, aby zarządzać ustawieniami Hob²Hood lub w prawo, aby uzyskać dostęp do Menu.

5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry: Język, Jasność i Głośność.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

5.3 Korzystanie z wyświetlacza

- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- Aby włączyć daną opcję, należy dotknąć odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu.

- Wybrana funkcja włączy się po zdjęciu palca z wyświetlacza.
- Aby przewinąć dostępne opcje, należy użyć szybkiego gestu lub przesunąć palcem po wyświetlaczu. Szybkość gestu wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może zatrzymać się samoistnie lub można je przerwać, dotykając wyświetlacza.
- Dotykając odpowiednich symboli, można zmienić większość parametrów widocznych na wyświetlaczu.

- Aby wybrać żadaną funkcję lub czas, można przewinąć listę i/lub dotknąć wybranej opcji.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy ponownie go dotknąć. Wszystkie symbole powrócą.
- Przy uruchamianiu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami.

5.4 FlexPower

FlexPower określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.




Początkowo urządzenie jest ustawione na najwyższą możliwą moc. Jeśli instalacja nie umożliwia wykorzystania pełnej mocy, można zmienić maksymalną moc urządzenia.

UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.



Jeśli moc jest niższa niż 2000 W, nie można włączyć żadnych programów automatycznych (Potrawy ani FUNKCJE).


1. Upewnić się, że wszystkie pola grzejne są wyłączone.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
3. Wybrać opcję Ustawienia > Konfiguracja > FlexPower i wybrać odpowiedni poziom mocy.
4. Dotknąć  lub . Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby potwierdzić ten wybór.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono mocy grzania;
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyciszyć panel sterowania.

- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Indukcyjne pole grzejne wyłącza się automatycznie po 50 sek..
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.



Gdy korzysta się z Smażenie na patelni, płyta grzejnej wyłącza się po 1,5 godz. Przy Roztapianie płyta grzejna wyłącza się po 6 godz.

6.3 Wykrywanie naczyń

Funkcja ta sprawdza, czy na polach grzejnych ustawiono naczynia, i wyłącza pola grzejne, na których już nie wykrywa naczyń.

- Jeśli naczynie najpierw ustawi się na polu grzejnym, a potem włączy płytę grzejną, na ekranie tego pola grzejnego pojawi się szary pasek.
- Pasek ten nie pojawi się, jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub nie można wykryć naczynia z powodu jego nieprawidłowego umieszczenia lub nieodpowiedniego materiału.
- Jeśli naczynie na chwilę zdejmie się z włączonego pola grzejnego i odstawi na bok, wskaźniki przeglądu tego pola grzejnego zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

6.4 Używanie pola grzejnego

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

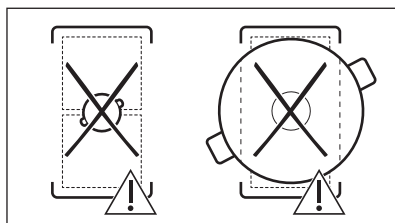
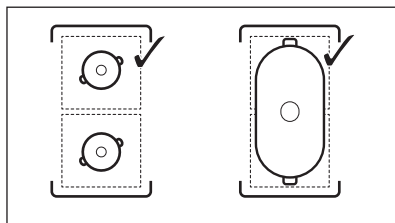


Upewnij się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”. Sprawdzić wielkość naczynia w rozdziale „Dane techniczne”.

Aby włączyć pole grzejne, należy umieścić naczynie na jego środku i dotknąć jego

symbolu. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne programy. Ustawić poziom mocy grzania lub wybrać jedną z funkcji automatycznych. Aby powrócić do widoku głównego, należy dotknąć **X** w prawym górnym rogu.

Można gotować w dużych naczyniach ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych przy użyciu Bridge.

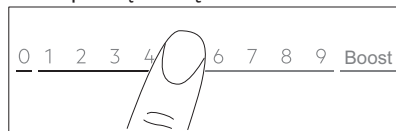




Gdy działają inne pola grzejne, zakres ustawień mocy dla wybranego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

6.5 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć odpowiedniego symbolu pola.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić moc grzania.

Ikony mocy 1-9 powiększają się, a pasek poniżej zmienia kolor na czerwony wskazując aktualne ustawienie mocy. Po wybraniu mocy ekran przełącza się na widok rozszerzony.



Można również zmienić ustawienie mocy grzania na ekranie przeglądu pola grzejnego. Aby przejść do ekranu przeglądu pola, należy dotknąć środka rozszerzonego widoku ekranu. Aby zmienić moc grzania, należy dotknąć  lub . Aby otworzyć rozszerzony widok ekranu, dotknąć odpowiedniej mocy.

6.6 Boost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W indukcyjnym polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.

1. Wybór pola grzejnego.
2. Dotknąć Boost, aby włączyć funkcję. Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić jego ustawienie mocy grzania na 0.




Funkcja Boost nie działa, gdy włączona jest funkcja Bridge lub gdy moc jednej fazy jest niewystarczająca (patrz „Zarządzanie energią”).



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.


6.7 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

OSTRZEŻENIE!

Gdy świeci się wskaźnik , występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczyńia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

 - dalsze gotowanie,

 - podtrzymywanie temp,

 - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:



- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.8 Keep warm

Funkcja ta służy do podtrzymywania temperatury, aby potrawa pozostawała ciepła.

Funkcja Keep warm jest dostępna tylko wtedy, gdy pole grzejne jest nadal ciepłe po zakończeniu gotowania (widać ikonkę ciepła resztkowego), a naczynie pozostaje na polu grzejnym. Funkcja ta nie działa przy zimnym polu grzejnym.

1. Dotknąć  aby włączyć Keep warm. Funkcja Keep warm działa do czasu jej wyłączenia.
2. Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza. W razie potrzeby można ustawić timer. Patrz „Opcje timera”.

6.9 Opcje timera

ECO Timer

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim odezwie się ECO Timer. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.


Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone. Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
2. Dotknąć symbolu pola.


3. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

4. Zaznaczyć Wyłącz pole grzejne pole wyboru, aby włączyć tę funkcję.
5. Ustawić czas.
6. Dotknąć OK, aby potwierdzić.



Można także wybrać , aby anulować wybór.

Ustawienia ECO Timer można zmienić w

trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.


Aby wyłączyć tę funkcję, należy ustawić moc


grzania na 0. Albo dotknąć  z wartością timera, dotknąć  i potwierdzić wybór gdy pojawi się wyskakujące okienko.


Timer

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone.



Funkcja nie ma wpływu na inne jednocześnie działające funkcje.

1. Wybrać dowolne pole grzejne. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.
2. Dotknąć .
3. Odnaczyć Wyłącz pole grzejne pole, aby włączyć tę funkcję.
4. Ustawić czas.
5. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Można także wybrać , aby anulować wybór.

Ustawienia Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.


Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć  z wartością timera, dotknąć  i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

6.10 / ... Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania. Można jej używać do gotowania w dużych naczyniach kuchennych.


Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych. Jeśli naczynie stoi pomiędzy ich dwoma środkami, funkcja ta nie włączy się.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu i wybrać Bridge. Można również dotknąć skrót * * * w widoku ogólnym pola.
3. Ustawić moc grzania.


Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć skrót * * *. Pola grzejne będą odciążone niezależnie.


6.11 || Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Gdy funkcja ta działa, można używać wyłącznie symboli przycisków  i WZNÓW. Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara: Po zakończeniu działania funkcji timera dotknąć dowolnego miejsca na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Dotknąć ||, aby włączyć funkcję.



Ustawienie mocy grzania jest obniżone do  (Keep warm).

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć WZNÓW.

Poprzednie ustawienia mocy grzania zostaną przywrócone.

6.12 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.


1. Ustawić moc grzania.
2. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
3. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać ODBLOKIJ przez 4 sek..



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.13 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Blokada uruchomienia.
3. Aby włączyć tę funkcję, należy włączyć przełącznik i dotknąć liter E-U-O w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Uruchomienie funkcji po jej włączeniu może zająć trochę czasu.

6.14 FUNKCJE: Smażenie na patelni

Funkcja ta umożliwia ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna dostosowuje tę temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją przez cały czas gotowania. Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.



UWAGA!

Używać wyłącznie zimnych naczyń. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z pól grzejnych po lewej stronie. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć oba pola za pomocą Bridge.

2. Wybrać FUNKCJE > Smażenie na patelni.
3. Wybrać poziom smażenia. Start podgrzewania.
4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Timer uruchamia się natychmiast.

Gdy naczynie osiągnie żądaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Teraz do naczynia można dodać olej i potrawę. Aby zamknąć to okienko i rozpocząć smażenie, należy dotknąć OK. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy dotknąć 0 na pasku sterowania.

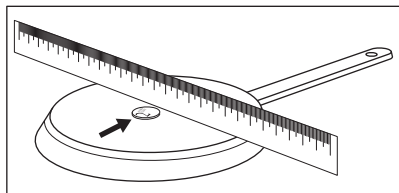
Wskazówki i porady:

- Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu, aby dowiedzieć się, kiedy odwrócić potrawę lub dostosować poziom grzania.
- W razie potrzeby można zmienić domyślną moc grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Nagrzewanie ciężkich naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

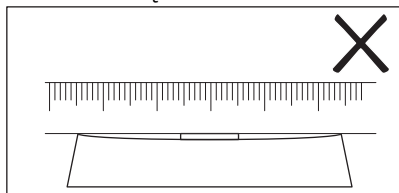
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie na patelni

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

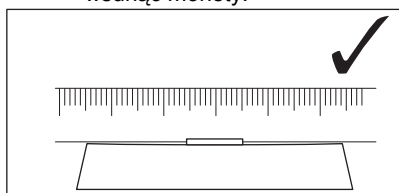
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



- a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia można wsunąć monetę.






- b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



6.15 FUNKCJE Gotowanie

Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc grzania, aby woda nie wykipiła, gdy osiągnie temperaturę wrzenia.



Funkcja ta jest dostępna we wszystkich polach grzejnych. Jeśli wybrane pole grzejne ( /  / ) zawiera jeszcze ciepło resztkowe, funkcja jest wyłączona. Zaczekać, aż pole grzejne ostygnie, aby użyć funkcji. Funkcja ta nie działa z naczyniami nieprzewierającymi.




UWAGA!

Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Umieścić na polu grzejnym naczynie napełnione co najmniej 1 l wodą.
2. Wybrać FUNKCJE > Gotowanie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

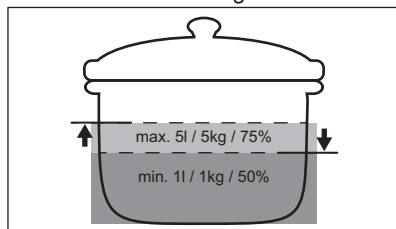
Timer uruchamia się natychmiast.

4. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzejna automatycznie obniży ustawienie mocy grzania. W tym momencie można również dostosować je ręcznie w razie potrzeby.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Funkcja może nie działać prawidłowo, gdy korzysta się z czajnika lub kawiarki.
- Napełnić naczynie między połową a trzema czwartymi pojemności zimną wodą, tak aby jej poziom znajdował się 4 cm poniżej górnej krawędzi. Użyć od 1 do 5 litrów wody. Łączny ciężar wody (lub wody i ziemniaków) powinien mieścić się w zakresie od 1 do 5 kg.



- Aby uzyskać najlepsze efekty, należy gotować tylko całe, nieobrane, średniej wielkości ziemniaki. Nie układać ziemniaków w naczyniu zbyt ściśle.
- Podczas działania tej funkcji należy unikać powodowania nadmiernych drgań zewnętrznych (np. od użycia blendera lub telefonu komórkowego położonego obok płyty grzejnej).
- W zależności od rodzaju produktu i naczynia można dostosować moc grzania po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Sól dodawać dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię.


6.16 FUNKCJE Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Wybrać FUNKCJE > Roztapianie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
4. Dotknąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

6.17 Potrawy

Funkcja ta pomaga w przygotowywaniu różnych potraw przy użyciu wstępnie ustawionych programów przeznaczonych dla określonych kategorii żywności. Dostępność programów zależy od pola grzejnego.

UWAGA!



Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć dwa pola za pomocą Bridge.
2. Wybrać Potrawy.
3. Wybrać rodzaj potrawy.
4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
5. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

W zależności od rodzaju potrawy i wybranego programu można ustawić i modyfikować szczegóły, np. poziom dogotowania potraw, poziom grzania do smażenia itp.

Wskazówki i porady:

- Najczęściej gotowane potrawy są automatycznie dodawane do listy. Najczęściej przyrządzane.
- Niektóre potrawy mają długie nazwy, których nie można w pełni wyświetlić na liście. Aby wyświetlić pełną nazwę potrawy, należy dotknąć „...”.

- Programy można dodawać ręcznie do listy Ulubione .
- Niektóre programy można ukryć, dotykając . Aby je przywrócić, należy przejść do Ustawienia > Konfiguracja > Potrawy.

6.18 Hob²Hood

Jest to funkcja automatyczna służąca do połączenia płyty grzejnej z odpowiednim okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest zadawana i ustawiana automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie wentylatorem z płyty grzejnej lub samego okapu.




Jeśli zmieni się prędkość wentylatora okapu, domyślne połączenie z płytą grzejną zostaje wyłączone. Aby ponownie włączyć tę funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.



W niektórych okapach funkcja ta może być domyślnie wyłączona. W takim przypadku należy włączyć funkcję najpierw na okapie, a następnie na płycie grzejnej. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Ustawianie automatycznego trybu wentylatora

Aby ustawić okap w trybie automatycznym, należy wybrać jedno z następujących ustawień prędkości wentylatora: Tryb 2 - Tryb 6. Okap reaguje na każde działanie płyty grzejnej. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać 1.


1. Dotknąć .
2. Wybrać Ustawienia > Hob²Hood.
3. Włączyć przełącznik, aby włączyć okap.



Wszystkie tryby automatyczne są wyświetlane jako lista.


4. Wybrać tryb.

5. Dotknąć **X** lub **<**, aby zapisać wybór i wyjść.

Aby sprawdzić aktualną prędkość

wentylatora, należy dotknąć . Prędkość wentylatora widać w lewym górnym rogu wyświetlacza. Aby wyłączyć wentylator,

należy dotknąć . Aby włączyć wentylator, należy dotknąć .

Tryby auto- matyczne	Oświet- lenie automa- tyczne	Gotowa- nie ¹⁾	Smaże- nie ²⁾
		Prędkość wentylato- ra	
	Wył.	-	-
Tryb 1	Wł.	-	-
Tryb 2 ³⁾	Wł.	1	1
Tryb 3	Wł.	-	1
Tryb 4	Wł.	1	1
Tryb 5	Wł.	1	2
Tryb 6	Wł.	2	3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Ustawianie trybu ręcznego wentylatora

Prędkość wentylatora można również regulować ręcznie.

1. Dotknąć .

2. Dotknąć Tryb ręczny.

Pojawi się pasek regulacji z bieżącą prędkością wentylatora.

3. Dotknąć lub przesunąć palcem, aby ustawić prędkość wentylatora.

Aby włączyć maksymalną prędkość wentylatora, należy dotknąć Boost. Przez


pewien czas wentylator pracuje w trybie Boost. Po upływie tego czasu ustawienie prędkości wentylatora automatycznie zmienia się na 3. Aby wyłączyć Boost ręcznie, należy nacisnąć 0.


Oświetlenie w okapie

Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na tryb 1 - tryb 6. Oświetlenie okapu można również włączać lub wyłączać ręcznie.


Ręczne włączanie oświetlenia

1. Dotknąć .

2. Aby włączyć oświetlenie, należy dotknąć .

Aby wyłączyć oświetlenie, należy ponownie dotknąć .



6.19 Język

1. Dotknąć  aby otworzyć Menu.

2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język.

3. Wybrać język z tej listy.


Aby zapisać wybór, należy dotknąć **X** lub **<**. Następnie wybrać TAK w wyskakującym oknie.

W razie pomyłki w wyborze języka, należy dotknąć  > . Pojawi się lista. Najpierw wybrać pierwszą od góry opcję z lewej strony, potem pierwszą od góry opcję z prawej strony. Przewinąć w dół, aby wybrać z listy odpowiedni język. Gdy pojawi się wyskakujące okienko, wybrać opcję po prawej stronie.

6.20 Dźwięki przycisków / Głośność

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.

Można również wybrać poziom głośności.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.

- Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność.
- Wybrać odpowiednią opcję.
Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.21 Jasność

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są 5 jasności wyświetlacza od najniższej 1 do najwyższej 5.

- Dotknąć , aby otworzyć Menu.
- Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność.
- Wybrać odpowiednie ustawienie.
Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

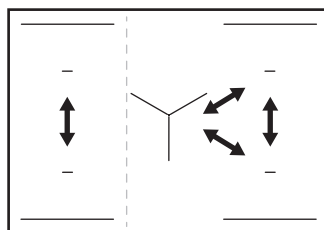
6.22 Zarządzanie energią

Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby nie wyzwolić bezpieczników instalacji domowej.

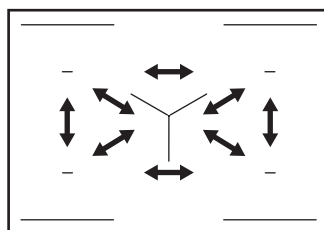
- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Priorytetowe jest zawsze ustawienie mocy grzania pola grzejnego wybranego jako pierwsze (lub pola grzejnego przy użyciu FUNKCJE lub Potrawy). Pozostała moc zostanie rozdzielona pomiędzy pozostałymi polami grzejnymi zgodnie z wybraną kolejnością.
- Kolor paska sterowania pokazuje dostępne opcje mocy grzania:

- czerwony – aktualne ustawienie mocy grzania,
 - biały – maksymalna dostępna moc grzania,
 - jasnoszary – niedostępne ustawienie grzania (działa Zarządzanie energią).
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



Jeśli całkowita moc płyty grzejnej jest ograniczona (1500W–6000 W), funkcja ta rozdziela dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „FlexPower”.



7. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji Smażenie na patelni należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła ani listwę boczną, ponieważ może to spowodować odprysnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania

tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

7.2 Hałas podczas pracy

Jeśli słysząc:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.
- klikanie: następuje przełączanie elektryczne, naczynie jest wykrywane po jego umieszczeniu na płycie grzejnej.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

7.3 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap jest przykładowy.




Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą posiadać .

8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

- Do metalowej listwy bocznej należy używać wyłącznie detergentu do mycia naczyń z ciepłą wodą. Do czyszczenia i

wycierania tej listwy należy użyć ściereczki.

OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia listwy bocznej nie należy używać lekko ściernego mleczka do czyszczenia, detergentów polerujących, skrobaków ani twardej warstwy gąbki.

- W szczelinie między szklaną powierzchnią a listwą boczną może gromadzić się brud i małe cząstki żywności. Szczelinę między szklaną powierzchnią a listwą boczną czyści się za pomocą drewnianej wykałaczki do zębów.

OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia tej szczeliny nie należy używać ostrych metalowych narzędzi, ponieważ mogą one ją poszerzyć i uszkodzić listwę boczną lub szklaną powierzchnię.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie

zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.

- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne

odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.


- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.



9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Włączona jest funkcja Pauza.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania elektrycznego. Po upływie 1 minuty ponownie ją podłączyć.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono przedmiot na jednym lub większej liczbie pól czujników.	Zdjąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
	Funkcja FlexPower zbyt niski poziom.	Zmiana mocy maksymalnej zasilania w Menu. Zobacz „Przed pierwszym użyciem”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Hob ² Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Hob ² Hood ekran jest niewidoczny.	Hob ² Hood jest wyłączone w ustawieniach.	Przejdź do ustawień/Hob ² Hood i włącz tę funkcję.
Hob ² Hood funkcja jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono Tryb 1.	Zmienić tryb na Tryb 1 - Tryb 6 lub zaczekać, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Hob ² Hood Działają tryby 1 – 6, ale oświetlenie jest wyłączone.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotknięcia pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Aby zmienić niewłaściwy język, należy postępować zgodnie z instrukcją w punkcie „Codzienne użytkowanie”, „Język”.
Pole grzejne wyłącza się.	Funkcja Samoczynne wyłączenie wyłącza pole grzejne.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Blokada działa.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pojawia się E – U – O.	Włączona jest Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pasek poziomu mocy miga.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Włączy się  .	Połączenie elektryczne jest wadliwe.	Odcłączyć płytę grzejną od zasilania i sprawdzić to połączenie. Patrz „Instalacja”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Włączy się E4 .	Czujnik temperatury pola wykrywa temperaturę zbyt wysoką lub zbyt niską.	Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia lub podnieść temperaturę otoczenia powyżej 15°C. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Włączy się E7 .	Wentylator chłodzący jest zablokowany.	Upewnić się, że nic nie blokuje wentylatora. Jeśli wentylator nie jest przez nic zablokowany i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania elektrycznego. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut.	Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.	Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Funkcja FlexPower zmniejsza maksymalną moc zasilania.	Zobacz Codzienne użytkowanie, Zarządzanie energią.
Funkcja Gotowanie nie włącza się.	W tym polu grzejnym nadal pozostaje ciepło resztkowe.	Poczekać, aż pole grzejne ostygnie, lub użyć innego, zimnego pola.
Funkcja Gotowanie nie wyłącza się.	W garnku może brakować wody (nie można wykryć wibracji) lub woda jest już zbyt ciepła.	Użyć co najmniej 1 l zimnej wody na garnek.
Funkcja Gotowanie nagle się wyłącza.	Naczynie nie spełnia warunków tej funkcji. Funkcja nie wykrywa drgań wywołanych wrzeniem wody. Naczynie może być zbyt małe dla tego pola grzejnego.	Funkcji tej nie należy używać do naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zagotować więcej wody lub przełączyć się na jakieś zimne pole. Nie dodawać soli, do czasu aż woda osiągnie punkt wrzenia. Upewnić się, że średnica naczynia odpowiada wielkości pola grzejnego. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
Nagrzewanie przy użyciu funkcji Smażenie na patelni zajmuje dużo czasu.	Naczynie jest zbyt małe, zbyt ciężkie lub ma nierówne dno.	Patrz „Wskazówki i porady”.

9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się,

że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

10. DANE TECHNICZNE

10.1 Tabliczka znamionowa

Model NIG85M30AB
Typ 62 D5A 01 AA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
AEG

Numer produktu (PNC) 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemczech
7.35 kW



10.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Boost [W]	Maksymalny czas funkcji Boost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

11.1 Informacje o produkcji

Dane identyfikacyjne modelu	NIG85M30AB	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	5	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21.0 cm
	Lewe tylne	21.0 cm
	Środkowe tylne	21.0 cm
	Prawe przednie	21.0 cm
	Prawe tylne	21.0 cm

Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	180.8 Wh/kg
	Lewe tylne	175.4 Wh/kg
	Środkowe tylne	184.4 Wh/kg
	Prawe przednie	189.4 Wh/kg
	Prawe tylne	184.4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		182.9 Wh/kg


IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.


11.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

12. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

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.....	494
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	497
3. INSTALAÇÃO.....	499
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	501
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	503
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	505
7. SUGESTÕES E DICAS.....	513
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	515
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	515
10. DADOS TÉCNICOS.....	518
11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	519
12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	520

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 brincom 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 (mesmo as funções de cozedura automática). Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize 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.
- Se o código E3 aparecer no ecrã, desligue imediatamente a placa e verifique se a ligação eléctrica e a tensão de alimentação estão corretas.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho 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 encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que 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.

CUIDADO!

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

CUIDADO!

Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.

CUIDADO!

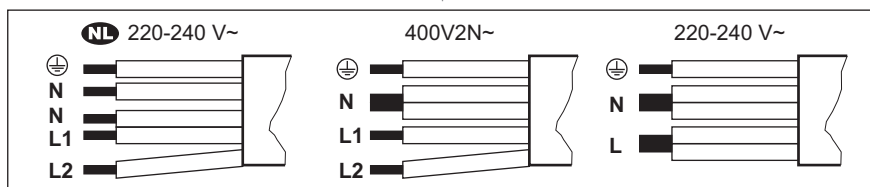
Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

Ligação monofásica

1. Remova a manga de terminal dos fios preto, castanho e azul.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades castanhas, pretas e azuis do cabo.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).
5. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
6. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).

Ligação bifásica

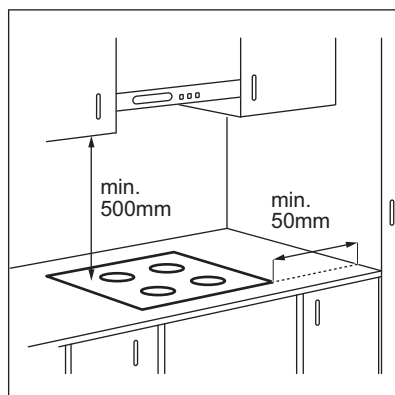
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).



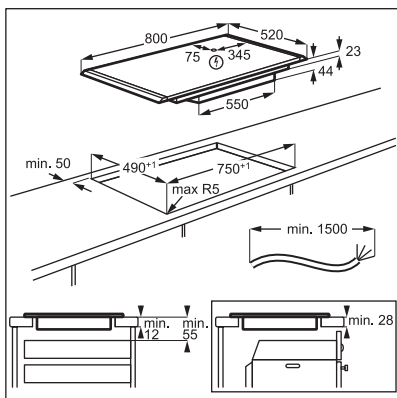
NL 220 - 240 V~	Ligação bifásica: 400 V2N~	Ligação monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² ou 4x2,5 mm²	5x1,5 mm² ou 3x4 mm²
Verde - amarelo	Verde - amarelo	Verde - amarelo
N Azul e azul	N Azul e azul	N Azul e azul
L1 Preto	L1 Preto	L Preto e Castanho
L2 Castanho	L2 Castanho	

3.4 Montagem

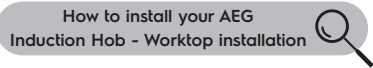
Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.



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.

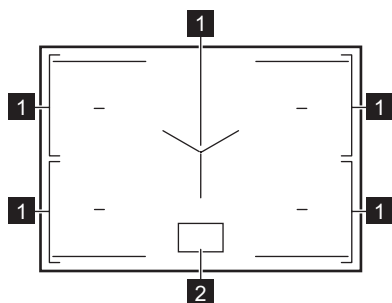


Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção

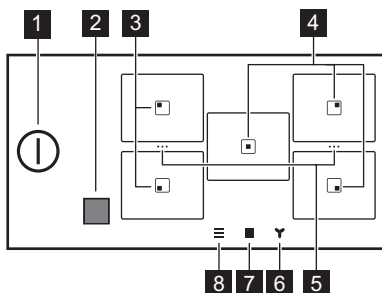


- 1** Zona de cozedura de indução
- 2** Painel de comandos

i Para obter informações detalhadas sobre os tamanhos das zonas de confeção, consulte "Dados técnicos".

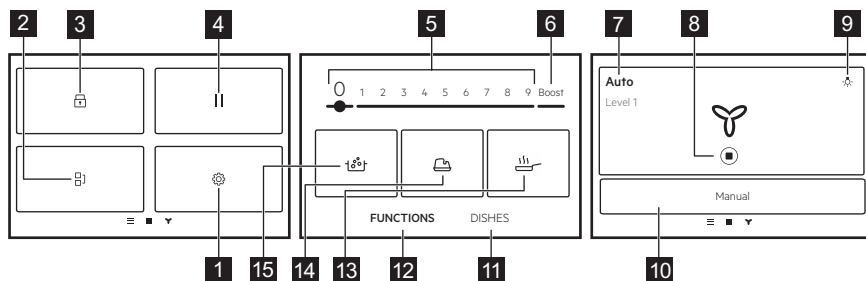
4.2 Disposição do painel de comandos










Vista principal






Símbolo	Descrição
1	Como ativar e desativar a placa.
2	Janela do comunicador de sinal de infravermelhos Hob ² Hood. Não a tape.
3	Zona com as funções Fritar na frigideira e Ferver.
4	Zona com função Ferver.
5	Um atalho para Bridge. Para unir duas zonas de cozedura laterais para criar uma área de cozedura ou dividir as zonas unidas.
6	Para definir as funções do exaustor.
7	Para abrir a visão geral da zona.
8	Para abrir o Menu.

Vista expandida



Símbolo	Descrição
1 	Definições. Para abrir as definições da placa.
2 	Bridge. Como ligar duas zonas da placa para que funcionem como uma.
3 	Lock. Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
4 	Pause. Como definir todas as zonas da placa em funcionamento para o grau de calor mais baixo.
5 1 - 9	Para seleccionar o grau de cozedura.
6 Boost	Está ativado a definição de cozedura máxima.
7 Manual / Auto	Para mostrar a definição atual da ventoinha do exaustor.
8 	Para parar/reiniciar o exaustor.
9 	Para ligar ou desligar a luz do exaustor.
10 Manual / Auto	Para mudar para o modo manual ou modo automático do exaustor.
11 Pratos	Para seleccionar programas automáticos predefinidos para diferentes tipos de alimentos.
12 FUNÇÕES	Para seleccionar programas automáticos para os diferentes métodos de cozedura.
13 	Fritar na frigideira. Para fritar com níveis de calor controlados automaticamente, dedicados a vários tipos de alimentos.
14 	Derreter. Para derreter diferentes produtos, por ex., chocolate ou manteiga.
15 	Ferver. Para ajustar automaticamente a temperatura da água para que não transborde quando chegar ao ponto de ebulição.

Visualizar navegação

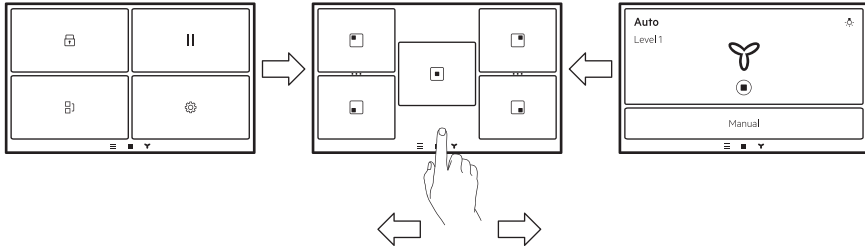
Símbolo	Descrição
OK	Para confirmar a seleção ou definições.
X	Para fechar a janela de pop-up.
	Para fechar/expandir as instruções no visor.
	Para ativar/desativar a opção.
	Para avançar/retroceder um nível no Menu.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Navegar no visor



Para navegar entre os ecrãs, toque nos símbolos na parte inferior do visor. Também pode deslizar para a esquerda para gerir as definições para Hob²Hood, ou para a direita para alcançar o Menu.

5.2 Primeira ligação à alimentação elétrica

Quando ligar a placa à alimentação elétrica, tem de definir Idioma, Luminosidade e Volume.

Pode alterar a definição em Menu > Definições > Configuração. Consulte "Utilização diária".

5.3 Utilizar o ecrã

- Apenas os símbolos retroiluminados podem ser utilizados.
- Para ativar uma determinada opção, toque no respetivo símbolo no visor.
- A função selecionada é ativada quando retira o dedo do visor.
- Para percorrer as opções disponíveis, faça um gesto rápido ou arraste o dedo pelo visor. A velocidade do gesto determina a rapidez com que o ecrã se desloca.
- O deslocamento pode parar sozinho, ou pode parar imediatamente se tocar no visor.
- Pode alterar a maioria dos parâmetros apresentados no visor quando toca nos respetivos símbolos.
- Para selecionar a função ou o tempo pretendido, pode percorrer a lista e/ou tocar na opção que pretende escolher.
- Quando a placa estiver ativada e alguns dos símbolos desaparecerem do visor, toque novamente na placa. Todos os símbolos irão voltar a acender-se.

- Para determinadas funções, quando as inicia, é apresentada uma janela pop-up com informações adicionais.

5.4 FlexPower

FlexPower define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica.

Originalmente, o aparelho funciona no nível de potência mais elevado possível. Pode alterar a potência máxima se a instalação não suportar a potência total.

⚠ CUIDADO!

Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.



Se o nível de potência for inferior a 2000 W, não pode ativar quaisquer programas automáticos (Pratos ou FUNÇÕES).


1. Certifique-se de que todas as zonas de cozedura estão desativadas.
2. Toque em **≡** no ecrã para abrir o Menu.
3. Selecione Definições > Configuração > FlexPower e escolha o nível de potência adequado.
4. Toque em **<** ou **X**. Siga as instruções no visor para confirmar a sua seleção.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa.

6.2 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

- todas as zonas de cozedura forem desativadas,
- não configurou a definição de cozedura após a ativação da placa,
- derrama algo ou coloca algum objeto sobre o painel de controlo durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. Remova o objeto ou limpe o painel de comandos.
- a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Deixe a zona de cozedura arrefecer antes de utilizar a placa novamente.
- utiliza um tacho incorreto ou não existe nenhum tacho numa determinada zona. A zona de cozedura de indução é desativada automaticamente após 50 segundos.
- não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, é apresentada uma mensagem e a placa desativa-se.

Relação entre a definição de cozedura e o tempo após o qual a placa se desativa:

Definição de cozedura	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 horas

i

Quando utilizar Fritar na frigideira, a placa a função é desativada após 1,5 horas. Para Derreter a placa é desativada após 6 horas.

6.3 Deteção de tachos

Esta função deteta se foram colocados tachos nas zonas de cozedura e desativa as zonas de cozedura se o tacho já não for detetável.

- Se colocar um tacho numa zona de cozedura primeiro e, em seguida, ativar a placa, é apresentada uma barra cinzenta na visão geral da zona de cozedura correspondente.
- A barra não aparecerá se não existir um tacho na zona de cozedura, ou se o tacho não puder ser detetado devido à sua colocação incorreta ou material inadequado.
- Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, a visão geral da zona de cozedura correspondente começará a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 120 segundos, a zona de cozedura é automaticamente desativada. Para retomar a cozedura, certifique-se de que coloca o tacho novamente nas zonas de cozedura dentro do tempo limite indicado.

6.4 Utilizar as zonas de cozedura

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

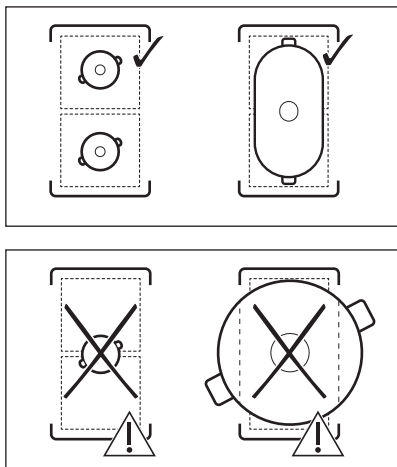
i

Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte "Sugestões e dicas". Verifique o tamanho do tacho em "Dados técnicos".

Para ativar a zona de cozedura, coloque o tacho no centro da zona de cozedura e toque no símbolo da zona relevante. Os programas disponíveis são apresentados no visor. Selecione o a definição de cozedura ou selecione uma das funções automáticas.

Para voltar à vista principal, toque em **X** no canto superior direito.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de cozedura ao mesmo tempo usando a função Bridge.

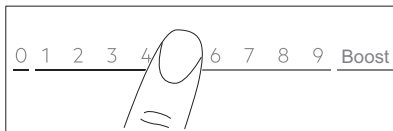


Quando outras zonas estiverem ativas, a definição de cozedura para a zona que deseja utilizar pode ser limitada. Consulte "Gestão de potência".

6.5 Definição de cozedura

1. Ative a placa.
2. Coloque a panela na zona de cozedura selecionada e toque no símbolo da zona relevante.
3. Toque ou faça deslizar o seu dedo para definir o grau de aquecimento.

Os ícones do nível de potência 1-9 tornam-se maiores e a barra abaixo fica vermelha para indicar a definição de potência atual. Quando o nível de potência é selecionado, o ecrã muda para a vista de ecrã expandido.



Também pode alterar o nível de cozedura no ecrã de visão geral da zona. Para ir para o ecrã de visão geral da zona, toque no centro da vista do ecrã expandido. Para alterar o nível de aquecimento, toque em **—** ou **+**. Para abrir a vista de ecrã expandido, toque no nível de potência.

6.6 Boost

Esta função disponibiliza mais energia às zonas de cozedura de indução. A função só pode ser ativada para a zona de cozedura de indução apenas durante um período de tempo limitado. Após este período, a zona de cozedura de indução volta automaticamente à definição de cozedura mais elevada.

1. Selecionar a zona de cozedura.
2. Toque em Boost para ativar a função. A função é desativada automaticamente. Para desativar a função manualmente, selecione a zona e altere a sua definição de cozedura para 0.



O Boost não funciona quando a função Bridge está ativa ou quando a potência numa fase é insuficiente (consulte "Gestão de potência").



Para valores de duração máxima, consulte os "Dados técnicos".

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



Enquanto o indicador **|||** / **||** / **|** estiver aceso, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

 - Continuar a cozinhar,

 - Manter quente,

 - Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:


- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de cozedura fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.


6.8 Modo Manter quente

Esta função mantém os alimentos quentes com a definição de temperatura baixa.

Modo Manter quente está disponível apenas quando a zona de cozedura ainda está quente após o processo de cozedura terminar (com um ícone de calor residual visível) e o tacho permanece na zona. A função não funciona com uma zona de cozedura fria.

1. Toque em  para ativar Modo Manter quente.

O Modo Manter quente funciona até ser desligado.

2. Para parar a função, toque  em no canto superior esquerdo do visor.

Pode definir um temporizador, se necessário. Consulte as “Opções de temporizador”.

6.9 Opções de temporizador



ECO Timer


Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Para poupar energia, o aquecedor da zona de cozedura é desativado antes de ECO Timer emitir um aviso sonoro. A diferença no tempo de funcionamento depende da definição de cozedura e da duração da cozedura.

Pode utilizar esta função quando a zona de cozedura está ativada. Pode selecionar a função para cada zona de aquecimento separadamente.

1. Comece por selecionar o nível de calor para a zona de cozedura adequada e seleccione depois a função.

2. Toque no símbolo da zona.


3. Tocar em .

A janela do menu do temporizador aparece no visor.


4. Assinale a Zona de stop caixa para ativar a função.

5. Acertar as horas.

6. Toque em OK para confirmar.

Também pode tocar em  para cancelar a sua seleção.

Pode alterar as ECO Timer definições


durante a cozedura: toque em  com o valor do temporizador e, em seguida, toque em EDITAR.

Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e sendo apresentada uma janela de pop-up. Toque em OK para parar o sinal.

Para desativar a função regule a definição de cozedura para 0. Em alternativa, toque em



com o valor do temporizador, toque em

 e confirme a sua escolha quando for apresentada uma janela de pop-up.

Timer

Pode utilizar esta função quando a zona de cozedura está ativada.


A função não tem qualquer efeito sobre qualquer outra função que funcione simultaneamente.


1. Selecione qualquer zona de cozedura. O controlo deslizante relevante aparece no visor.

2. Tocar em .



A janela do menu do temporizador aparece no visor.

3. Desmarque a Zona de stop caixa para ativar a função.
4. Acertar as horas.
5. Toque em OK para confirmar.

Também pode tocar em  para cancelar a sua seleção.

Pode alterar as Timer definições durante a cozedura: toque em  com o valor do temporizador e, em seguida, toque em EDITAR.


Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e sendo apresentada uma janela de pop-up. Toque em OK para parar o sinal.

Para desativar a função, Toque em  com o valor do temporizador, toque em  e confirme a sua escolha quando aparecer uma janela de pop-up.

6.10 / ... Bridge

Esta função liga duas zonas de cozedura e elas passam a funcionar como uma só, com a mesma definição de cozedura. Pode utilizá-lo para cozinhar com tachos grandes.


O tacho deve cobrir os centros de ambas as zonas. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função não será ativada.

1. Coloque o tacho em duas zonas de cozedura.
2. Toque em  no visor para abrir o Menu e selecionar Bridge. Também pode tocar no atalho ... na visão geral da zona.
3. Regule a definição de cozedura.

Para desativar a função, toque no atalho As zonas de cozedura continuam o funcionamento de forma independente.



6.11 Pause


Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.

Quando a função está apenas a funcionar, apenas  e os símbolos dos botões

RETOMAR podem ser utilizados. Todos os outros símbolos no painel de controlo estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador. Quando a função do temporizador terminar, toque em qualquer parte do ecrã para parar o sinal sonoro.

1. Toque em  para abrir o Menu.
2. Toque em  para ativar a função.



O grau de cozedura é reduzido para  (Modo Manter quente).

Para desativar a função toque em RETOMAR.

Os graus de cozedura anteriores serão restaurados.

6.12 Lock

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está a funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.


1. Regule a definição de cozedura.
2. Toque em  para abrir o Menu.
3. Toque em  para ativar a função. Para desativar a função, e mantenha premido DESBLOQUEAR durante 4 segundos.



Quando desativar a placa, também desativará esta função.

6.13 Child Lock

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

1. Toque em  para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Child Lock.
3. Ligue o interruptor e toque nas letras E-U-O por ordem alfabética para ativar a função.

Para desativar a função, desligue o interruptor.

Pode demorar algum tempo até que a função funcione após a ativação.

6.14 FUNÇÕES: Fritar na frigideira

Esta função permite-lhe definir um nível de grau de cozedura adequado para fritar os seus alimentos. A placa ajusta a temperatura a diferentes tipos de alimentos e mantém a mesma ao longo da cozedura. Assim que a definição de cozedura estiver definida, não é necessário ajustar manualmente a temperatura.

CUIDADO!

Utilize apenas tachos frios.
Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque uma panela sem óleo/gordura numa das zonas de cozedura frias do lado esquerdo. Pode utilizar uma única zona de cozedura ou ligar ambas as zonas utilizando Bridge.
2. Selecione FUNÇÕES > Fritar na frigideira.
3. Escolha um nível de fritura.
O pré-aquecimento é iniciado.
4. Selecione uma função de temporizador, se necessário.

O temporizador é iniciado imediatamente. Quando o tacho atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro e é apresentada uma janela pop-up. Pode colocar óleo e alimentos dentro da panela agora. Para fechar a janela e começar a fritar, toque em OK. Para parar a função manualmente, toque em 0 na barra de comandos.

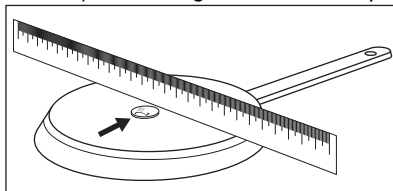
Sugestões e conselhos:

- Siga as instruções no visor para saber quando virar os alimentos ou ajustar o nível de aquecimento.
- Pode alterar o nível de aquecimento predefinido, se necessário.
- Para pedaços espessos de alimentos ou batatas cruas, utilize uma tampa durante os primeiros 10 minutos de fritura.
- Os tachos pesados podem demorar mais tempo a aquecer.
- Utilize panelas laminadas com níveis baixos de cozedura, para evitar sobreaquecer e danificar as panelas.
- Não utilize tachos esmaltados finos. Podem sobreaquecer e danificar-se.

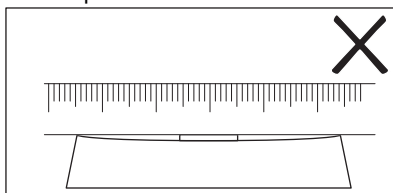
Panelas adequadas para a função Fritar na frigideira

Utilize apenas panelas com base plana. Para verificar se a panela está correta:

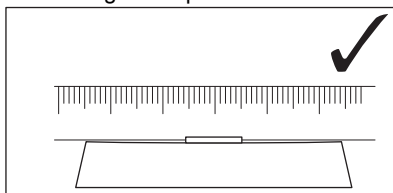
1. Coloque o tacho virado para baixo.
2. Coloque uma régua no fundo da panela.
3. Tente colocar uma moeda de 1 ou 2 euros ou 5 cêntimos (ou qualquer moeda com espessura semelhante, aprox. 1,7 mm) entre a régua e o fundo da panela.



- a. A panela está incorreta se conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



- b. A panela está correta se não conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



6.15 FUNÇÕES: Ferver

Esta função ajusta automaticamente o nível da definição de cozedura para que a água não ferva quando atinge o ponto de ebulição.



A função está disponível em todas as zonas de cozedura. Se existir algum calor residual (I/II/III) na zona de cozedura que pretende utilizar, a função é desativada. Aguarde até que a zona arrefeça para utilizar a função. A função não funciona com tachos antiaderentes.

CUIDADO!

Não utilize a função com tachos vazios. Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque uma panela cheia com pelo menos 1 l de água na zona de cozedura.
2. Selecione FUNÇÕES > Ferver.
3. Selecione uma função de temporizador, se necessário.

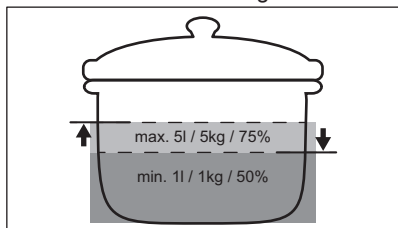
O temporizador é iniciado imediatamente.

4. Para parar a função manualmente, toque em no canto superior esquerdo do visor.

Quando o ponto de ebulição tiver sido atingido, a placa reduz automaticamente o nível da definição de cozedura. Neste momento, também pode ajustá-la manualmente, conforme necessário.

Sugestões e conselhos:

- A função é mais adequada para ferver água e cozinhar batatas.
- A função pode não funcionar devidamente em chaleiras e cafeteiras de fogão.
- Encha entre metade e três quartos do recipiente com água fria deixando vazios 4 cm a partir da extremidade do recipiente. Não utilize menos de 1 ou mais de 5 litros de água. Certifique-se de que o peso total da água (ou da água e batatas) se encontra entre 1 e 5 kg.



- Para alcançar os melhores resultados cozinhe apenas batatas inteiras, sem pele e de tamanho médio. Certifique-se de que não acondiciona as batatas demasiado apertadas.
- Evite produzir vibrações externas (por exemplo, utilizando um misturador ou colocando um telemóvel perto da placa) quando a função está a ser executada.
- Dependendo do tipo de alimentos e tachos, pode ajustar o grau de cozedura depois de atingir o ponto de ebulição.
- Adicione sal quando o ponto de ebulição tiver sido atingido.
- Utilize uma tampa para poupar energia.

6.16 FUNÇÕES Derreter

Pode utilizar esta função para derreter produtos, por exemplo, chocolate ou manteiga.

CUIDADO!

Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque o tacho sobre a zona de cozedura.
2. Selecione FUNÇÕES > Derreter.
3. Selecione uma função de temporizador, se necessário.
4. Toque em OK.

Para parar a função manualmente, toque em no canto superior esquerdo do visor.

6.17 Pratos

Esta função ajuda-o a preparar diferentes alimentos utilizando programas predefinidos dedicados a categ. de alimentos específicas. A disponibilidade dos programas depende da zona de cozedura.



CUIDADO!

Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque o tacho sobre a zona de cozedura. Pode utilizar uma única zona de cozedura ou ligar duas zonas laterais utilizando Bridge.
2. Selecione Pratos.
3. Selecione o tipo de alimento.

4. Selecione uma função de temporizador, se necessário.
5. Siga as instruções apresentadas no visor. Dependendo do tipo de alimento e do programa selecionado, pode selecionar e modificar detalhes, por exemplo, a definição de cozadura, nível de aquecimento para fritar, etc.

Sugestões e conselhos:

- Os pratos cozinhados com mais frequência são automaticamente adicionados à lista de Mais cozinhado.
- Alguns pratos têm nomes compridos que não podem ser totalmente apresentados na lista. Para ver o nome completo de um prato, toque em "...".
- Pode adicionar manualmente programas à lista de Favoritos .
- Pode ocultar determinados programas ao tocar em . Para restaurar os programas, aceda a Definições > Configuração > Pratos.

6.18 Hob²Hood

É uma função automática que liga a placa a um exaustor adequado. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida e ajustada automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente. Também pode utilizar a ventoinha manualmente a partir da placa ou do próprio exaustor.






Se alterar a velocidade da ventoinha no exaustor, a ligação pré-definida com a placa será desativada. Para reativar a função, desligue e volte a ligar ambos os aparelhos.






Em alguns exaustores, a função pode ser desativada por predefinição. Nesses casos, ative a função primeiro no exaustor e, em seguida, na placa. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.


Definir o modo de ventoinha automática

Para definir o exaustor para um modo automático, escolha entre as seguintes velocidades da ventoinha: Modo 2 - Modo 6. O exaustor reage ao funcionamento da placa. Pode definir a placa para ativar apenas a luz selecionando o Modo 1.

1. Tocar em .
2. Selecione Definições > Hob²Hood.
3. Ligue um interruptor para ativar o exaustor.
4. Escolha o modo.
5. Toque em  ou  para guardar a seleção e sair.

Todos os modos automáticos aparecem como uma lista.

Para verificar o nível de velocidade atual da ventoinha, toque em . O nível de velocidade da ventoinha é visível no canto superior esquerdo do visor. Para desligar a ventoinha, toque em . Para ligar a ventoinha, toque em .

Modos automáticos	Luz automática	Ferver ¹⁾	Fritar ²⁾
		Velocidade da ventoinha	
	Desligado	-	-
Modo 1	Ligado	-	-
Modo 2 3)	Ligado	1	1
Modo 3	Ligado	-	1
Modo 4	Ligado	1	1
Modo 5	Ligado	1	2
Modo 6	Ligado	2	3


1) A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha de acordo com o modo automático.

2) A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha de acordo com o modo automático.

3) Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

Definir o modo de ventoinha manual

Pode ajustar manualmente o nível de velocidade da ventoinha.




1. Tocar em .
 2. Tocar em Manual.
- É apresentada uma barra de controlo com a velocidade atual da ventoinha.
3. Toque ou faça deslizar o dedo para definir o nível de velocidade da ventoinha.

Para ativar o nível máximo de velocidade da ventoinha, toque em Boost. O ventilador funciona no modo Boost durante um determinado período de tempo. Após esse tempo, o nível de velocidade da ventoinha muda automaticamente para 3. Para desativar Boost manualmente, prima 0.


Luz do exaustor



Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para tal, defina o modo automático para o Modo 1 - Modo 6. Também pode ativar ou desativar manualmente a luz no exaustor.



Ativar a luz manualmente

1. Tocar em .
 2. Toque em  para ligar a luz.
- Para desligar a luz, toque  novamente.

6.19 Idioma

1. Toque em  para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Idioma.
3. Escolha o idioma da lista.

Para guardar a seleção, toque em  ou em . Em seguida, escolha SIM na janela de pop-up.


Se escolher o idioma errado, toque em  > . É apresentada uma lista. Selecione a primeira opção no canto superior esquerdo e, em seguida, a segunda opção no canto superior direito. Desloque-se para baixo para

selecionar o idioma correto da lista. Quando a janela de pop-up for apresentada, escolha a opção à direita.

6.20 Sons teclado / Volume

Pode escolher o tipo de som que a sua placa emite ou desligar totalmente os sons. Pode escolher entre o som de clique (predefinição) ou o sinal sonoro de bip.


Também pode escolher o nível de volume.

1. Toque em  no ecrã para abrir o Menu.
 2. Selecione Definições > Configuração > Sons teclado / Volume.
 3. Escolha a opção apropriada.
- A definição é guardada automaticamente.

6.21 Luminosidade

Pode alterar a luminosidade do visor.

Existem 5 níveis de luminosidade; 1 é o mais baixo e 5 é o mais elevado.

1. Toque em  para abrir o Menu.
 2. Selecione Definições > Configuração > Luminosidade.
 3. Escolha o nível adequado.
- A definição é guardada automaticamente.

6.22 Gestão de potência

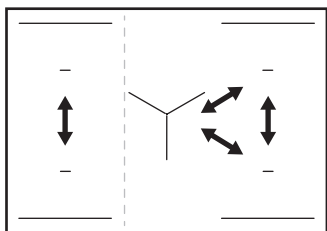
Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da fonte de alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura (ligadas à mesma fase). A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3680 W. Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- O grau de cozedura da zona de cozedura selecionada em primeiro lugar (ou uma zona de cozedura que utilize FUNÇÕES ou Pratos) é sempre priorizado. A potência restante será dividida entre as

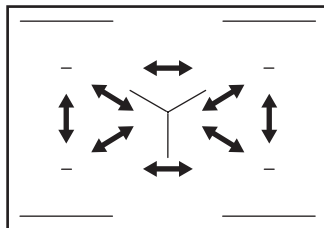
outras zonas de cozedura de acordo com a ordem de seleção.

- A cor da barra de controlo mostra as opções da definição de cozedura disponíveis:
 - vermelho - a definição de cozedura atual,
 - branco - a definição de cozedura máxima disponível,
 - cinzento claro - a definição de cozedura indisponível (Gestão de potência funciona).
- Se a temperatura programada mais alta não estiver disponível, reduza-a em primeiro lugar para as outras zonas de confeção.

Consulte a ilustração para ver as combinações possíveis em que a potência pode ser distribuída entre as zonas de cozedura.



Se a potência total da placa for limitada (1500 W - 6000 W), a função distribui a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização" > "FlexPower".



7. SUGESTÕES E DICAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Tachos



Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o tacho deve ser o mais espesso e plano possível.
- Para a função Fritar na frigideira, utilize apenas panelas com base plana.
- Certifique-se de que as bases das panelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro ou no friso lateral, pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um íman puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- 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".

7.2 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, o recipiente é detetado depois de o colocar sobre a placa.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

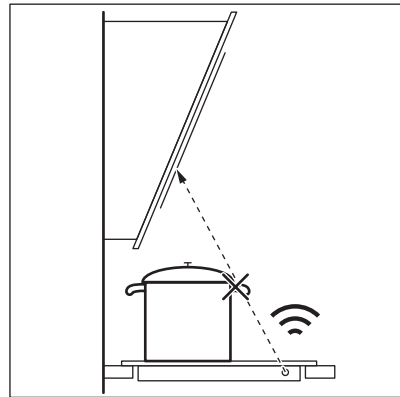
Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

7.3 Sugestões e conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

- Proteja o painel do exaustor da luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogénio para o painel do exaustor.
- Não cubra o painel de comandos da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho ou uma panela alta). Observe a figura.

O exaustor apresentado abaixo destina-se apenas a fins ilustrativos.




Mantenha a janela de comunicação do sinal de infravermelhos Hob²Hood limpa.



Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses aparelhos próximos da placa quando Hob²Hood estiver a funcionar.

Exaustores com a função Hob²Hood

Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o nosso website de produtos. Os exaustores AEG que funcionam com esta função têm o símbolo .

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 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.

- Para as guarnições laterais metálicas, utilize apenas um detergente da loiça com água morna. Utilize um pano para limpar e limpar o friso.

AVISO!

Não utilize leite de limpeza ligeiramente abrasivo, detergentes de polimento, raspadores ou a camada dura de uma esponja para limpar o friso lateral.

- O espaço entre a superfície de vidro e o revestimento lateral pode acumular sujidade e pequenas partículas de alimentos. Utilize um palito de madeira para limpar o espaço entre a superfície de vidro e o friso lateral.

AVISO!

Não utilize ferramentas metálicas afiadas para limpar a folga, pois podem alargar a folga e danificar o friso lateral ou a superfície de vidro.

8.2 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.





9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um 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.
O visor não reage ao toque.	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pause ativa.	Consulte "Utilização diária".
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Parte do visor está tapado ou os tachos estão demasiado perto do visor. Existe algum líquido ou um objeto no visor.	Retire os objetos. Afaste os tachos do visor. Limpe o visor, aguarde até o aparelho estar frio. Desligue a placa da corrente elétrica. Após 1 minuto, ligue a placa novamente.
	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 sob a superfície da placa está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não consegue ativar a definição mais alta de calor.	Outra zona já está definida para a regulação mais alta de calor.	Em primeiro lugar, eduze a potência da outra zona.
	A FlexPower nível é demasiado baixo.	Altere a potência máxima no Menu. Consulte "Antes da primeira utilização".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Hob ² Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
Hob ² Hood o ecrã não está visível.	Hob ² Hood está desligado nas definições.	Aceda às definições/Hob ² Hood e ative a função.
Hob ² Hood funciona, mas apenas a luz está acesa.	Ativou o Modo 1.	Altere o modo para Modo 1 - Modo 6ou aguarde até o modo automático iniciar.

Problema	Causa possível	Solução
Hob ² Hood Os modos 1 - 6 funcionam, mas a luz está apagada.	Pode haver um problema com a lâmpada	Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
Foi definido um idioma errado.	Alterou o idioma por engano.	Siga as instruções em "Utilização diária", "Idioma" para alterar o idioma errado.
Uma zona de aquecimento é desativada.	Desligar automático desativa a zona de cozedura.	Desative a placa e ative-a novamente. Consulte "Utilização diária".
 e uma mensagem acendem-se.	Lock ativa.	Consulte "Utilização diária".
E - U - O é apresentado.	O Child Lock está ativo.	Consulte "Utilização diária".
A barra de nível de potência pisca.	Não existe tacho na zona. O tacho não é adequado.	Coloque um tacho na zona. Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
 acende-se.	A ligação elétrica possui uma avaria.	Desligue a placa da corrente elétrica e verifique a ligação. Consulte "Instalação".
 acende-se.	O sensor da temperatura ambiente deteta uma temperatura demasiado alta ou demasiado baixa.	Deixe a zona de cozedura arrefecer ou aumente a temperatura ambiente acima de 15 °C. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 acende-se.	A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.	Certifique-se de que não existe nada a bloquear a ventoinha. Se a ventoinha não estiver bloqueada por nada e o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
Os tachos aquecem durante mais de 5 minutos.	O fundo dos tachos não é compatível com indução. A FlexPower reduz a potência máxima.	Utilize um tacho com fundo adequado (plano, magnético). Consulte "Sugestões e dicas". Consulte "Utilização diária", Gestão de potência.
A função de Ferver não inicia.	O calor residual continua ativo nesta zona.	Aguarde até que a zona arrefeça ou utilize outra zona fria .

Problema	Causa possível	Solução
A função de Ferver não para.	Pode não existir água suficiente na panela (as vibrações não podem ser detetadas) ou a água já está demasiado quente.	Utilize, no mínimo, 1 l de água fria por tacho.
A função de Ferver para subitamente.	O tacho é incompatível com a função. A função não consegue detetar as vibrações provocadas pela água a ferver. O tacho pode ser demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Não utilize tachos antiaderentes com esta função. Ferva mais água ou mude para uma zona fria. Não adicione sal antes de a água atingir o ponto de ebulição. Certifique-se de que o diâmetro do tacho se adequa ao tamanho da zona de cozedura. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura.
Aquecer com a função Fritar na frigideira demora muito tempo.	O tacho é demasiado pequeno, demasiado pesado ou o fundo é irregular.	Consulte a "Sugestões e conselhos".

9.2 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.

10. DADOS TÉCNICOS

10.1 Placa de classificação

Modelo NIG85M30AB
 Tipo 62 D5A 01 AA
 Indução 7.35 kW
 N.º de série

PNC 949 598 058 00
 220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
 Fabricado em: Alemanha e
 7.35 kW



10.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	Boost [W]	Boost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro do meio	2300	3200	10	125 - 210

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	Boost [W]	Boost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro direito	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro direito	2300	3200	10	125 - 210

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.

11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

11.1 Informação do produto

Identificação do modelo	NIG85M30AB	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	5	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21.0cm
	Traseiro esquerdo	21.0cm
	Traseiro do meio	21.0cm
	Dianteiro direito	21.0cm
	Traseiro direito	21.0cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	180.8Wh/kg
	Traseiro esquerdo	175.4Wh/kg
	Traseiro do meio	184.4Wh/kg
	Dianteiro direito	189.4Wh/kg
	Traseiro direito	184.4Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	182.9Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.


11.2 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.

12. 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.

Добро дошли у АЕГ! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.aeg.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	521
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	524
3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....	526
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	529
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	531
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	532
7. КОРИСНИ САВЕТИ.....	541
8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	543
9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	543
10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	546
11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	547
12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	548

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити

да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.

- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа (чак и у случају функција аутоматског кувања). Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
 - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може вући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
 - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

2.2 Прикључивање струје

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревавање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезалком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Ако се ЕЗ кбд појави на екрану, одмах искључите плочу за кување и проверите да ли су електрична веза и главни напон исправни.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm

од индукционих зона за кување када уређај ради.

- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.
- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете, осим ако није другачије наведено.

2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове

сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

2.6 Одлагање

УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ИНСТАЛИРАЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број

3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање .
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуре од 90 °C или више. Једна жица мора имати минималан пресек у складу са доленаведеном табелом. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

ОПРЕЗ

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

⚠ ОПРЕЗ

Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Зобрањено је.

⚠ ОПРЕЗ

Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

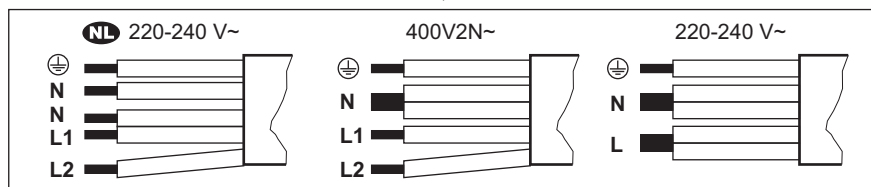
Монофазни прикључак

1. Уклоните завршни рукавац са црне, браон и плаве жице.
2. Уклоните део изолације са крајева браон, црне и плаве жице.
3. Повежите крајеве црних и браон жица.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).

5. Повежите крајеве две плаве жице.
6. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).

Двофазни прикључак

1. Уклоните крајњи рукавац са плавих жица.
2. Уклоните део изолације са крајева плаве жице.
3. Повежите крајеве две плаве жице.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).



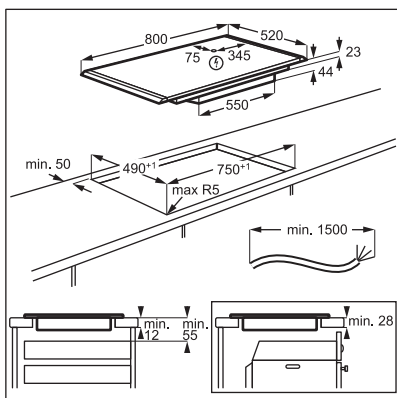
NL 220 - 240 V~	Двофазни прикључак: 400 V2N~	Монофазни прикључак: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² или 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² или 3x4 mm ²
Зелено-жута	Зелено-жута	Зелено-жута
N Плава и плава	N Плава и плава	N Плава и плава
L1 Црна	L1 Црна	L Црна и браон
L2 Браон	L2 Браон	

3.4 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.




Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.



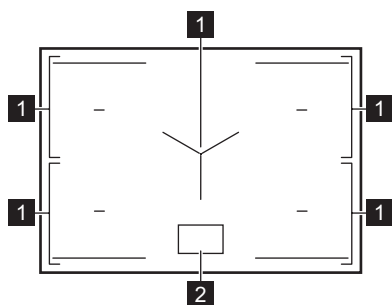
Погледајте видео упутство „Како се инсталира АЕГ индукциона плоча за кување – уградња на радну површину” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Шема површине за кување



1 Индукциона зона за кување

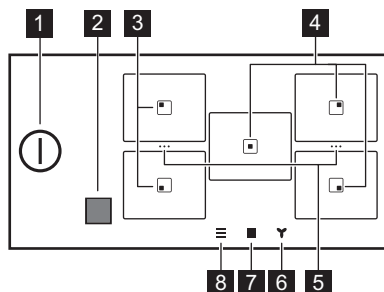
2 Командна табла




За детаљније информације о величинама зона за кување погледајте одељак „Технички подаци“.

4.2 Изглед командне табле

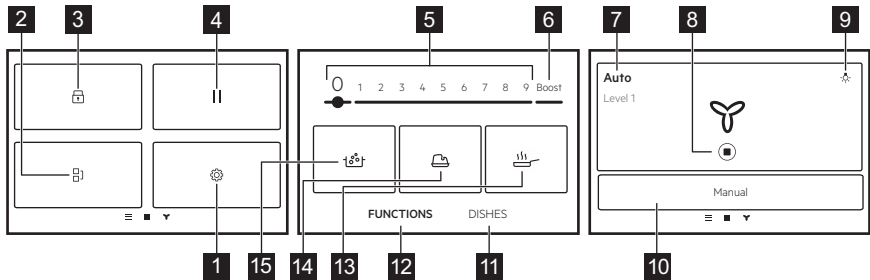
Главни приказ
















Симбол	Опис
1	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2	Прозор за комуникацију инфрацрвеним сигналом Hob ² Hood. Немојте га покривати.
3	Зона са функцијама Пржење у тигању и Кључање.
4	Зона са функцијом Кључање.
5 ...	Пречица за Bridge . За обједињавање две бочне зоне кувања да бисте креирали једну област кувања или поделили обједињене зоне.
6	За подешавање функције аспиратора.
7	За отварање прегледа зоне.

Симбол	Опис
8 	За отварање Мени.




Проширени приказ



Симбол	Опис
1 	Подешавања. За отварање подешавања плоче за кувања.
2 	Bridge. За повезивање две бочне зоне за кување тако да раде као једна зона.
3 	Контролна брава. Служи за закључавање/откључавање командне табле.
4 	Pause. Функција пребацује све укључене зоне за кување на најнижу вредност температуре.
5 1 - 9	Служи за подешавање степена топлоте.
6 Boost	За активирање максималног нивоа топлоте.
7 	Упутство за употребу / Auto
8 	Зауоставање/поновно покретање аспиратора.
9 	За укључивање или искључивање светла на аспиратору.
10 	Упутство за употребу / Auto
11 	Јела. За бирање унапред одређених аутоматских програма за различите врсте хране.
12 	ФУНКЦИЈЕ. За бирање аутоматских програма за различите методе кувања.
13 	Пржење у тигању. За пржење уз аутоматски регулисан степен топлоте, прилагођен разним врстама хране.
14 	Топљење. За топљење различитих производа, нпр. чоколаде или путера.

Симбол	Опис
15 	Кључање. За аутоматско подешавање температуре воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања.

Приказ навигације

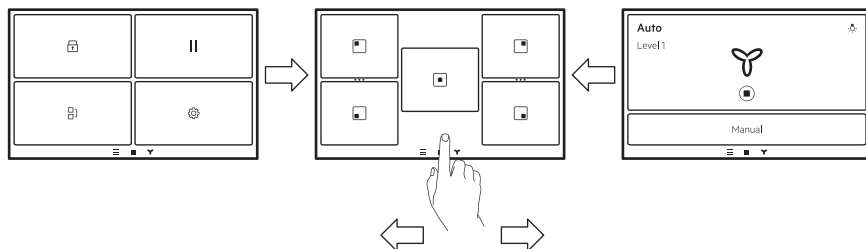
Симбол	Опис
OK	За потврђивање изабране ставке или подешавања.
X	Да затворите искачући прозор.
	За скупљање/развијање упутства на дисплеју.
	За активирање/деактивирање опција.
	За враћање за један ниво уназад/померање за један ниво напред у Мени.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Кретање кроз дисплеј



За кретање између екрана, додирујте симболе на дну дисплеја. Такође можете да превлачите прстом налево да бисте управљали подешавањима за Hob²Hood или надесно да бисте дошли до Мени.

5.2 Прво прикључивање на електричну мрежу

Кад прикључујете плочу за кување на електричну мрежу, морате подесити Језик, Осветљеност и Јачина звука.

Подешавање можете променити у Мени > Подешавања > Конфигурација. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.

5.3 Коришћење дисплеја

- Могу се користити само симболи са позадинским осветљењем.
- Да бисте активирали дату опцију, додирните одговарајући симбол на екрану.
- Изабрана функција се активира кад склоните прст са дисплеја.

- За скроловање доступних опција, користите брзи покрет или повуците прст преко дисплеја. Брзина покрета одређује колико брзо се екран помера.
- Скроловање се може зауставити само од себе или га можете одмах зауставити ако додирнете дисплеј.
- Можете да промените већину параметара приказаних на дисплеју кад додирнете одговарајуће симболе.
- Да бисте изабрали жељену функцију или време, можете да скролујете кроз листу и/или да додирнете опцију коју желите да одаберете.
- Када је плоча за кување активирана, а неки од симбола нестају са дисплеја, додирните дисплеј поново. Сви симболи се враћају.
- За одређене функције, када их стартујете, појављује се искачући прозор са додатним информацијама.

5.4 FlexPower

FlexPower дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.




Првобитно уређај ради највећим могућим нивоом снаге. Можете да промените максималну снагу ако инсталација не подржава пуну снагу.

ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

i

Ако је ниво снаге нижи од 2000 W, не можете да активирате ниједан аутоматски програм (Јела или ФУНКЦИЈЕ).


1. Побрините се да све зоне за кување буду деактивирани.
2. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.
3. Изаберите Подешавања > Конфигурација > FlexPower и одаберите одговарајући ниво снаге .
4. Додирните  или . Следите упутства на дисплеју да бисте потврдили избор.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Активирање и деактивирање

Додирните  на 1 секунду да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

6.2 Аутоматско искључивање

Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:

- све зоне за кување су деактивирани,
- нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување,
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плек, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.

- Ако плоча за кување постане претопла (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- Користите неодговарајуће посуђе за кување или на датој зони нема посуђа. Индукциона зона за кување се аутоматски деактивира након 50 секунди.
- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена појављује се порука и плоча за кување се деактивира.

Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
1 - 2	6 сати
3 - 5	5 сати
6	4 сата
7 - 9	1,5 сати



Када користите Пржење у тигању плоча за кување деактивира се након 1,5 часова. За Топљење плоча за кување деактивира се након 6 часова.

6.3 Детекција посуде

Ова функција открива да ли су посуде за кување постављене на зоне за кување и деактивира зоне за кување ако посуда за кување више не може да се детектује.

- Ако прво поставите посуду за кување на зону за кување, а затим активирате плочу за кување, на прегледу одговарајуће зоне кувања појављује се сива трака.
- Трака се неће појавити ако на зони за кување нема посуђа за кување или није могуће открити посуђе за кување због неисправног постављања или неодговарајућег материјала.
- Ако посуђе уклоните из активираних зона за кување и привремено га одложите на страну, одговарајући преглед зоне за кување почеће да трепери. Ако у року од 120 секунди не вратите посуду за кување на активiranу зону за кување, зона за кување ће се аутоматски деактивирати. Да бисте наставили са кувањем, обавезно вратите посуђе на зоне за кување пре истека назначеног временског интервала.

6.4 Коришћење зона за кување

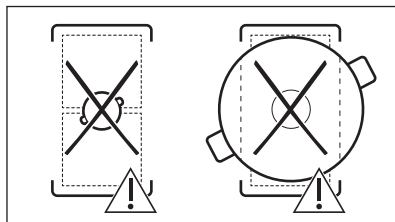
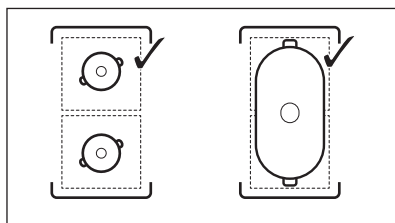
Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуде.



Уверите се да је посуда за кување погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савете”. Проверите величину посуде за кување у одељку „Технички подаци”.

За активирање зоне за кување поставите посуђе за кување у центар зоне за кување и додирните релевантни симбол зоне. Доступни програми се појављују на дисплеју. Подесите ниво топлоте или изаберите неку од аутоматских функција. За враћање на главни приказ, додирните **X** у горњем десном углу.

Истовремено можете да кувате у великој посуди за кување која је постављена на две зоне за кување помоћу Bridge.

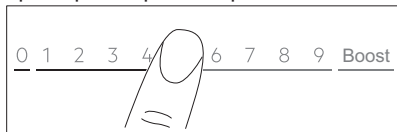


Кад су активне друге зоне за кување, може бити ограничен степен топлоте за зону коју желите да користите. Погледајте одељак „Управљање напајањем”.

6.5 Подешавање степена топлоте

1. Активирајте плочу за кување.
2. Поставите посуду за кување на изабрану зону за кување и додирните симбол релевантне зоне.
3. Додирните или померите прстом да бисте подесили степен топлоте.

Иконе нивоа снаге 1-9 постају веће, а трака испод постаје црвена да би означила тренутно подешавање снаге. Када се потврди ниво снаге, екран се мења у проширени приказ екрана.



Подешавање топлоте можете да промените и на екрану за преглед зоне. Да бисте прешли на екран за преглед зоне, додирните центар проширеног приказа екрана. Да бисте променили ниво топлоте додирните — или +. Да бисте отворили проширени приказ екрана, додирните ниво снаге.

6.6 Boost

Ова функција чини више снаге доступно индукционим зонама за кување. Функција може да се активира за индукциону зону за кување само на ограничено време. Након овог времена индукциона зона за кување аутоматски се враћа на највише подешавање топлоте.

1. Служи за избор зоне за кување.
2. Додирните Boost да бисте активирали ову функцију.

Функција се аутоматски деактивира. Да бисте ручно деактивирали функцију, изаберите зону за кување и промените њен степен топлоте на 0.



Функција Boost не функционише када је функција Bridge активна или када је напајање у оквиру једне фазе недовољно (погледајте „Управљање напајањем“).



За максималне вредности трајања, погледајте одељак „Технички подаци“.

6.7 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Док год је индикатор **||||** укључен, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

|||| - настави кување,

|| - одржавање топлоте,

| - преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:


- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.


6.8 Режим Одржавање топлоте

Ова функција одржава храну топлом са подешавањем ниске температуре.

Функција Режим Одржавање топлоте је доступна само када је зона за кување још увек топла након завршеног процеса кувања (са видљивом иконом преостале топлоте) и када посуда за кување остане у зони. Функција не функционише са хладном зоном за кување.

1. Додирните  да бисте активирали Режим Одржавање топлоте.

Функција Режим Одржавање топлоте ради док се не искључи.

2. Да бисте зауставили функцију додирните  у горњем левом углу дисплеја.

Ако је потребно, можете да подесите тајмер. Погледајте одељак „Опције тајмера”.


6.9 Опције тајмера

ECO Timer


Користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради током појединачног кувања.

Да би се уштедела енергија, грејач зоне за кување се деактивира пре него што се ECO Timer огласи. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања топлоте и времена кувања.

Ову функцију можете да користите када је зона за кување активирана. Функцију можете подесити за сваку зону засебно.


1. Прво подесите степен топлоте за одговарајућу зону за кување, а затим подесите функцију.
2. Додирните симбол зоне.
3. Додирните .
Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.
4. Обележите оквир Искључи зону да бисте активирали функцију.
5. Подесите тајмер.
6. Додирните ОК да бисте потврдили.

Можете такође да изаберете **X** да бисте поништили ваш избор.

Током кувања можете да промените подешавања ECO Timer: додирните  са вредношћу тајмера, а затим додирните ИЗМЕНИ.

Када се тајмер истекне, оглашава се сигнал и појављује се искачући прозор. Додирните ОК да бисте зауставили сигнал.

Да бисте деактивирали ову функцију, подесите степен топлоте на **0**.


Алтернативно, додирните  са

вредношћу тајмера., додирните **X** и потврдите избор кад се појави искачући прозор.


Timer

Ову функцију можете да користите када је зона за кување активирана.


Функција не утиче ни на коју другу функцију која ради истовремено.

1. Изаберите било коју зону за кување. На дисплеју се појављује одговарајући клизач.
2. Додирните .
Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.
3. Поништите избор поља Искључи зону да бисте активирали функцију.
4. Подесите тајмер.
5. Додирните ОК да бисте потврдили.

Можете такође да изаберете **X** да бисте поништили ваш избор.

Током кувања можете да промените подешавања Timer: додирните  са вредношћу тајмера, а затим додирните ИЗМЕНИ.

Када се тајмер истекне, оглашава се сигнал и појављује се искачући прозор. Додирните ОК да бисте зауставили сигнал.


Да бисте деактивирали функцију додирните  се са вредношћу тајмера, додирните **X** и потврдите избор када се појави искачући прозор.

6.10 / ... Bridge

Ова функција повезује две зоне за кување тако да раде као једна уз идентично подешавање температуре. Можете да га користите за кување са великим посуђем за кување.


Посуда за кување мора да покрије центре обе зоне. Ако се посуда за кување налази између два центра, функција неће бити активирана.

1. Поставите посуду за кување на две зоне за кување.



- Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени и изабрали Bridge. Такође можете да додирнете пречицу *** у прегледу зоне.
- Подесите степен топлоте. Да бисте деактивирали функцију, додирните пречицу ***. Зоне за кување настављају да функционишу независно.


6.11 Pause

Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре.

Када функција ради, могу се користити само  и НАСТАВИ дугмад. Сви остали симболи на командној табли су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера. Када се функција тајмера заврши, додирните било где на екрану да бисте зауставили звучни сигнал.

- Додирните  да бисте отворили Мени.
- Додирните  да бисте активирали ову функцију.



Степен топлоте је спуштен на  (Режим Одржавање топлоте).

За деактивирање функције додирните НАСТАВИ.

Претходна подешавања топлоте ће бити враћена у претходно стање.

6.12 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док плоча за кување ради. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

- Подесите степен топлоте.
- Додирните  да бисте отворили Мени.
- Додирните  да бисте активирали ову функцију.


Да бисте деактивирали функцију, притисните и задржите ОТКЉУЧАЈ на 4 секунде.



Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

6.13 Child Lock

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

- Додирните  да бисте отворили Мени.
- Изаберите Подешавања > Конфигурација > Child Lock.
- Укључите прекидач и додирните слова Е-У-О по абецедном реду да бисте активирали функцију.

Да деактивирате функцију искључите прекидач.

Можда ће бити потребно неко време да функција почне да ради након активације.

6.14 ФУНКЦИЈЕ: Пржење у тигању

Ова функција вам омогућава да поставите одговарајући ниво подешавања топлоте како бисте пржили храну. Плоча за кување прилагођава температуру различитим врстама хране и одржава је током кувања. Када се подеси ниво подешавања топлоте, ручно подешавање температуре није потребно.

ОПРЕЗ

Користите само хладно посуђе за кување.
Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

- Ставите тигањ без уља/масти на једну од зона за кување са леве стране. Можете да користите једну зону за кување или да повежете обе зоне користећи Bridge.
 - Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Пржење у тигању.
 - Одаберите ниво пржења. Предгревање почиње.
 - Ако је потребно, подесите функцију тајмера.
- Тајмер се покреће одмах.

Када тигањ достигне предвиђену температуру, оглашава се звучни сигнал и појављује се искачући прозор. У тигањ сада можете да ставите уље и храну. За затварање прозора и почетак пржења додирните ОК. За ручно заустављање функције додирните 0 на командној траци.

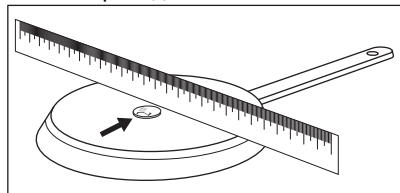
Напомене и савети:

- Следите упутства на дисплеју када да преврнете храну или да подесите ниво топлоте.
- Ако је потребно, можете да промените подразумевани ниво топлоте.
- За дебеле комаде хране или сиров кромпир користите поклопац током првих 10 мин пржења.
- Тешким тигањима може бити потребно више времена да се загреју.
- Користите ламиниране посуде само при ниском нивоу топлоте, како бисте спречили да дође до прегревања и оштећења посуђа за кување.
- Немојте да користите танко емајлирано посуђе за кување. Оно може да се прегреје и оштети.

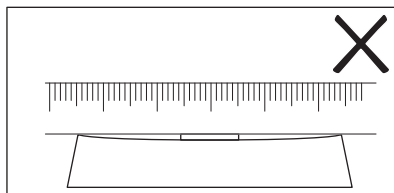
Погодни тигањи за функцију Пржење у тигању

Користите само посуде са равним дном. Да бисте проверили да ли је тигањ погодан:

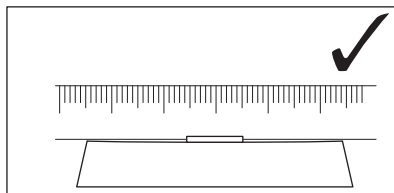
1. Окрените тигањ наопачке.
2. Ставите лењир на дно тигања.
3. Покушајте да ставите новчић од 1, 2 или 5 евро цента (или било који новчић са сличном дебелином, око 1mm) између лењира и дна пехла.



- a.** Тигањ није погодан ако можете да ставите новчић између лењира и тигања.



- b.** Тигањ је добан ако не можете да ставите новчић између лењира и тигања.



6.15 ФУНКЦИЈЕ: Кључање

Ова функција аутоматски прилагођава подешавање нивоа топлоте тако да вода не прелије када дође до тачке кључања.



Функција је доступна у свим зонама за кување. Ако у зони за кување коју желите да користите постоји преостала топлота (I/II/III), функција је онемогућена. Сачекајте да се зона охлади да бисте користили функцију. Функција не функционише са нелепљивим посуђем за кување.




ОПРЕЗ

Немојте да користите функцију са празним посуђем за кување. Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду напуњену са најмање 1 l воде на зону за кување.
2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Кључање.
3. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.

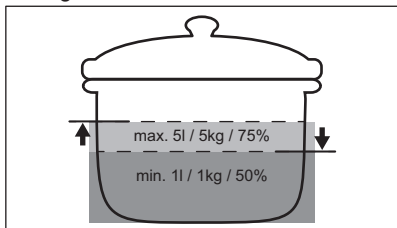
Тајмер се покреће одмах.

4. За ручно заустављање функције додирните  у горњем левом углу дисплеја.

Када се достигне тачка кључања, плоча аутоматски смањује подешавање нивоа топлоте. У овом тренутку можете такође ручно да га подесите.

Напомене и савети:

- Функција је најпогоднија за прокување воде и кување кромпира.
- Функција можда неће радити правилно ако користите чајник или посуду за еспресо.
- Напуните посуду за кување између половине и три четвртине хладном водом са чесме, тако да остане 4 cm испод ивице посуде за кување. Не сипајте мање од 1 или више од 5 литара воде. Уверите се да је укупна маса воде (тј. воде и кромпира) у опсегу 1–5 kg.



- Да бисте постигли најбоље резултате, кувајте само целе, неогуљене кромпире средње величине. Немојте претрпавати шерпу кромпирима.
- Избегавајте стварање спољних вибрација (нпр. коришћењем блендера или стављањем мобилног телефона поред плоче за кување) док ова функција ради.
- У зависности од врсте хране и посуђа за кување можете да прилагодите подешавање топлоте након достизања тачке кључања.
- Додајте со када се достигне тачка кључања.
- Користите поклопац да бисте уштедели енергију.

6.16 ФУНКЦИЈЕ: Топљење


Ову функцију можете да користите за топљење производа, нпр. чоколаде или путера.

ОПРЕЗ

Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду на зону за кување.
2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Топљење.
3. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.
4. Додирните ОК.

За ручно заустављање функције

додирните  у горњем левом углу дисплеја.

6.17 Јела



Ова функција вам помаже да припремите различите намирнице користећи унапред одређене програме намењене одређеним категоријама хране. Доступност програма зависи од зоне за кување.

ОПРЕЗ

Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду на зону за кување. Можете да користите једну зону за кување или да повежете две бочне зоне користећи Bridge.
2. Изаберите Јела.
3. Изаберите врсту хране.
4. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.
5. Пратите упутства на дисплеју. У зависности од врсте хране и изабраног програма можете да подесите и измените детаље, нпр. ниво готовости, ниво топлоте за пржење итд.

Напомене и савети:

- Најчешће кувана јела се аутоматски додају на листу Најкуваније.
- Нека јела имају дуга имена која се не могу у потпуности да се прикажу на листи. Да бисте видели пуно име јела, додирните „...“.
- Програме можете ручно да додате на листу Омиљено .
- Одређене програме можете да сакријете додиривањем . За враћање програма у претходно стање, идите на Подешавања > Конфигурација > Јела.

6.18 Hob²Hood

Ово је аутоматска функција која повезује плочу за кување са одговарајућим аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише и подешава аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплије посуде на плочи за кување. Вентилатором можете да управљате и ручно са плоче за кување или самог аспиратора.




Ако промените брзину вентилатора на аспиратору, подразумевано повезивање са плочом за кување ће се деактивирати. Да поново активирате функцију, на оба уређаја пребаците прекидач прво на искључено па онда на укључено.



Код неких аспиратора функција може бити подразумевано онемогућена. У таквим случајевима активирајте функцију прво на аспиратору, а затим на плочи за кување. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

Подешавање аутоматског режима вентилатора


За подешавање аспиратора на аутоматски режим, изаберите једну од следећих брзина вентилатора: Режим 2 – Режим 6. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Можете да подесите да плоча за кување активира само лампицу тако што ћете изабрати режим 1.

1. Додирните .
2. Изаберите Подешавања > Hob²Hood.
3. Укључите прекидач да бисте активирали аспиратор.

Сви аутоматски режими се појављују у листи.

4. Изаберите режим.

5. Додирните  или  да бисте сачували избор или да бисте изашли. Да бисте проверили тренутни ниво брзине вентилатора, додирните . Ниво брзине вентилатора је видљив у горњем левом углу дисплеја. Да бисте искључили вентилатор, додирните . Да бисте укључили вентилатор, додирните .

Аутоматски режими	Аутоматско осветљење	Кључањ _{e1)}	Пржењ _{e2)}
		Брзина вентилатора	
	Искључено	-	-
Режим 1	Укључено	-	-
Режим 2 ³⁾	Укључено	1	1
Режим 3	Укључено	-	1
Режим 4	Укључено	1	1
Режим 5	Укључено	1	2
Режим 6	Укључено	2	3


1) Плоча за кување детектује процес кључања и подешава брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и подешава брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

Подешавање ручног режима вентилатора

Ниво брзине вентилатора можете да подесите ручно.

1. Додирните .
2. Додирните Упутство за употребу. Командна трака се појављује са тренутном брзином вентилатора.



3. Додирните или превуците прстом да бисте подесили ниво брзине вентилатора.


Да бисте активирали максималну брзину вентилатора додирните Boost. Вентилатор ради у режиму Boost одређено време. Након тога, ниво брзине вентилатора се аутоматски мења на 3. Притисните тастер 0 да бисте се ручно деактивирали Boost.

Светло аспиратора


Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, подесите аутоматски режим на режим 1 – режим 6. Такође можете ручно да активирате или деактивирате светло на аспиратору.

Ручно активирање светла



1. Додирните .
2. Додирните  да бисте укључили светло.

Да бисте искључили светло, поново додирните .

6.19 Језик

1. Додирните  да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Језик.
3. Изаберите језик са листе.


Да бисте сачували избор, додирните **X** или **<**. Затим изаберите ДА у искачућем прозору.

Ако сте изабрали погрешан језик, додирните  > . Појавиће се листа. Изаберите прву опцију са врха са леве стране, а затим другу опцију са врха са десне стране. Листајте надолу да бисте одабрали одговарајући језик са листе. Када се појави искачући прозор, изаберите опцију са десне стране.

6.20 Звукови тастера / Јачина звука

Можете да одаберете врсту звука који емитује ваша плоча за кување или да потпуно искључите звук. Можете да бирате између кликова (подразумевано) или звучног сигнала.


Такође можете да изаберете ниво јачине звука.

1. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Звукови тастера / Јачина звука.
3. Одаберите одговарајућу опцију. Подешавање се чува аутоматски.

6.21 Осветљеност

Можете да мењате осветљености дисплеја.

Постоји 5 нивоа осветљености, 1 је најнижи а 5 је највиши.

1. Додирните  да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Осветљеност.
3. Одаберите одговарајући ниво. Подешавање се чува аутоматски.

6.22 Управљање напајањем

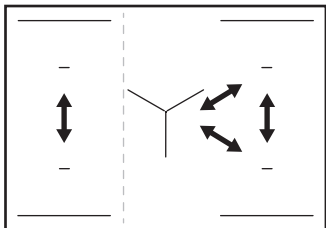
Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување (повезане на исту фазу). Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од 3680W. Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Првобитно изабрано подешавање топлоте зоне за кување (или зоне за кување која користи ФУНКЦИЈЕ или Јела) увек је приоритет. Преостала

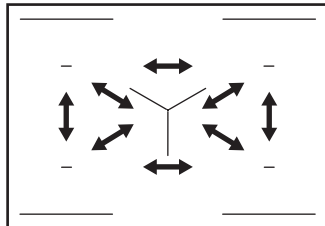
снага ће бити подељена између осталих зона за кување по редоследу одабира.

- Боја командне траке приказује доступне опције за подешавање топлоте:
 - црвена – тренутно подешавање топлоте,
 - бела – максимално доступно подешавање топлоте,
 - светло сива – недоступно подешавање топлоте (ради Управљање напајањем).
- Уколико није доступан већи степен топлоте, прво га смањите за остале зоне за кување.

Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама за кување.



Ако је укупна снага плоче за кување ограничена (1500 W – 6000 W) функција дистрибуира расположиву снагу између свих зона за кување. Погледајте поглавље „Пре прве употребе” > „FlexPower”.



7. КОРИСНИ САВЕТИ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Посуђе



Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Да бисте спречили прегревање и побољшали утицај зона, посуда за

кување мора да буде што дебља и равнија.

- За функцију Пржење у тигању користите само тигање са равним дном.
- Осигурајте да су доње површине посуда за кување чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Увек водите рачуна да не вучете или трљате посуђе за кување по ивицама и угловима стаклене површине или бочној оплати јер то може да окрњи или оштети стаклену површину.

Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).

- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуђе је pogodно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.
- Ефикасност зоне за кување је везана за пречник посуђа за кување. Посуђе за кување чији је пречник мањи од минималног прима само део енергије коју генерише зона за кување.
- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување”. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.



Погледајте одељак „Технички подаци”.

7.2 Звукови током рада

Ако чујете:

- звук пуцкетања: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем израде).
- звук пиштања: користите зону за кување са високом нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем израде),
- шум: користите висок ниво снаге.
- клик: долази до електричног пребацивања, посуда за кување се открива након што је поставите на плочу.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.

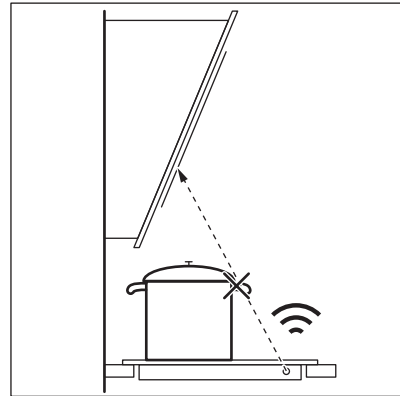
Звукови су нормални и не указују на квар.

7.3 Савети и напомене за Hob²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

Аспиратор приказан на слици испод је само за илустрацију.




Редовно чистите прозорчић за инфрацрвену везу Hob²Hood.



Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob²Hood ради.

Кухињски аспиратори са функцијом Hob²Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори AEG који подржавају ову функцију морају имати симбол .

8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите посебно средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Увек користите стругач који се препоручује за плоче за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

- За металну бочну оплату користите само детерцент за прање судова и топлу воду. Крпом за чишћење обришите оплату.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити благо абразивни крем за чишћење, било какве детерценте за полирање, стругаче или тврди слој сунђера за чишћење бочне оплате.

- У простору између стаклене површине и бочне оплате може доћи до накупљања прљавштине и малих честица хране. Дрвеном чачкалицом очистите простор између стаклене површине и бочне оплате.

УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити никакве оштре металне алате за чишћење тог простора јер могу проширити простор и оштетити бочну оплату или стаклену површину.

8.2 Чишћење плоче за кување


- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерцентом. Након чишћења плочу за кување обришите меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.





9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте електричну шему.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Нисте подесили степен топлоте у року од 60 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 60 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Раузе ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Дисплеј не реагује на додир.	Део дисплеја је покривен или су посуде стављене сувише близу дисплеја. На дисплеју се налази нека течност или предмет.	Уклоните предмете. Померите посуде даље од дисплеја. Очистите дисплеј, сачекајте да се уређај охлади. Искључите плочу за кување са електричног напајања. Поново је прикључите након 1 минута.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље  .	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор испод плоче за кување оштећен.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Не можете да активирате највиши степен топлоте.	Друга зона је већ подешена на највиши степен топлоте.	Прво смањите снагу друге зоне.
	Функција FlexPower ниво је пренизак.	Промените максималну снагу користећи Мени. Погледајте одељак „Пре прве употребе“.
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Hob²Hood не ради.	Прекрили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.
Hob²Hood екран није видљив.	Hob²Hood је искључен у подешавањима.	Идите на подешавања/Hob²Hood и активирајте функцију.

Проблем	Могући узрок	Решење
Hob²Hood ради, али само лампица светли.	Активирали сте режим 1.	Пребаците режим на режим 1 – режим 6 или сачекајте док не започне аутоматски режим.
Hob²Hood Режи́ми 1 - 6 раде, али је лампица угашена.	Можда постоји проблем са сијалицом.	Контактирајте овлашћени сервисни центар.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Подешен је погрешан језик.	Грешком сте променили језик.	Следите упутства у одељку „Свакодневна употреба“, „Језик“ да бисте променили погрешан језик.
Зона за кување се деактивира.	Аутоматско искључивање деактивира зону кувања.	Искључите плочу за кување и поново је укључите. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
 и порука се појављују.	Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Појављује се „E - U - O“.	Child Lock ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Трака нивоа снаге трепери.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
	Неодговарајуће посуђе за кување.	Употребите одговарајуће посуђе за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци“.
 се пали.	Електрична веза је неисправна.	Прекините везу плоче за кување са мрежним напајањем и проверите везу. Погледајте одељак „Монтажа“.
 се пали.	Сензор температуре зоне за кување детектује превише или пре-ниску температуру.	Оставите зону за кување да се охлади или подигните амбијенталну температуру изнад 15 °C. Уколико се проблем настави, обратите се овлашћеном сервисном центру.
 се пали.	Вентилатор за хлађење је блокиран.	Побрините се да ништа не блокира вентилатор. Ако вентилатор није ни због чега блокиран, а проблем и даље постоји, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључивање струје није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.

Проблем	Могући узрок	Решење
Загревање посуде траје дуже од 5 минута.	Дно посуде није погодно за индукцију.	Користите посуђе за кување са одговарајућим дном (равно, магнетно). Погледајте одељак „Напомене и савети“.
	Функција FlexPower смањује максималну снагу.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Управљање напајањем.
Функција Кључање се не покреће.	Преостала топлота је још присутна на овој зони.	Сачекајте да се зона охлади или употребите другу, хладну зону .
Функција Кључање се не зауставља.	Можда нема довољно воде у посуди за кување (вибрације не могу да се открију) или је вода већ превише топла.	Користите најмање 1 l хладне воде по посуди за кување.
Функција Кључање се изненада зауставља.	Посуђе за кување није компатибилно са функцијом. Функција не може да детектује вибрације које прави кључала вода. Посуђе за кување је можда премало за зону за кување.	Немојте да користите нелепљиво посуђе за кување са овом функцијом. Прокувајте више воде или се пребаците у хладну зону за кување. Немојте да додајете со пре него што вода стигне до тачке кључања. Побрините се да се пречник посуде за кување уклапа у величину зоне за кување. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.
Загревање функцијом Пржење у тигању дуго траје.	Посуђе за кување је премало, претешко или је дно неједнако.	Погледајте „Савети и напомене“.

9.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Уверите се

да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса налазе се у гарантном листу.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

10.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел NIG85M30AB
Тип 62 D5A 01 AA
Индукција 7.35 kW
Серијски бр.
AEG

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Произведено у: Немачкој
7.35 kW



10.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	Boost [W]	Boost максимално трајање [мин]	Пречник посуђа за кување [mm]
Предња лева	2300	3200	10	125 - 210
Задња лева	2300	3200	10	125 - 210
Средњи задњи	2300	3200	10	125 - 210
Предња десна	2300	3200	10	125 - 210
Задња десна	2300	3200	10	125 - 210

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

За оптималне резултате кувања користите посуђе за кување које није веће од пречника у табели.

11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

11.1 Информације о производу

Идентификација модела	NIG85M30AB	
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување	
Број зона за кување	5	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева	21.0 cm
	Задња лева	21.0 cm
	Средњи задњи	21.0 cm
	Предња десна	21.0 cm
	Задња десна	21.0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева	180.8 Wh/kg
	Задња лева	175.4 Wh/kg
	Средњи задњи	184.4 Wh/kg
	Предња десна	189.4 Wh/kg
	Задња десна	184.4 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.


11.2 Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.aeg.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	549
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	551
3. INŠTALÁCIA.....	554
4. POPIS VÝROBKU.....	556
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	558
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	559
7. TIPY A RADY.....	567
8. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	569
9. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	569
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	572
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	573
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	573

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.

- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klást' na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy

používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.

- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kúsky alebo hárky papiera, ktoré by sa mohli vťahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.

- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykcom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).

- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabrániť tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.

- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam domácich spotrebičov, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.

- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

⚠ VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

⚠ UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevŕtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

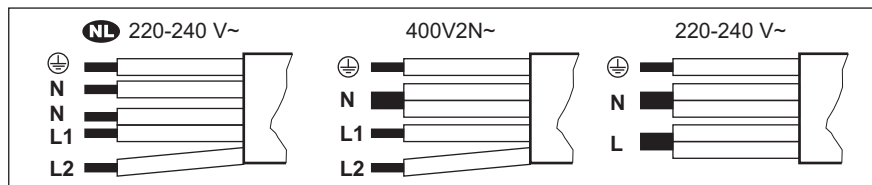
Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čiernej, hnedej a modrej žily.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedej, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedej kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

Dvojfázové pripojenie

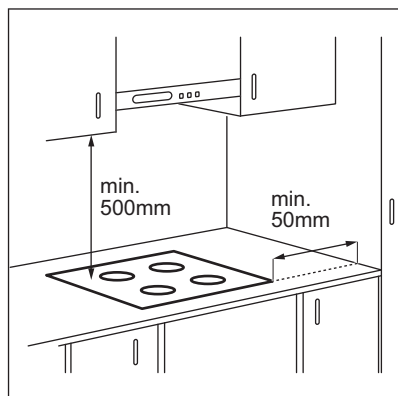
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



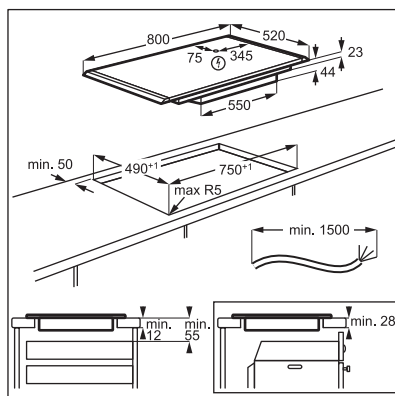
NL 220 - 240 V~		Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 3 x 4 mm ²	
⊕	Zelený – žltý	⊕	Zelený – žltý	⊕	Zelený – žltý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Čierny	L1	Čierny	L	Čierny a hnedý
L2	Hnedý	L2	Hnedý		

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zahriať predmety uložené v zásuvke.



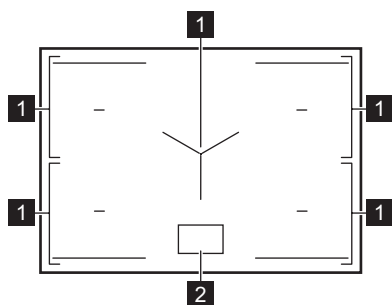
Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



1 Indukčná varná zóna

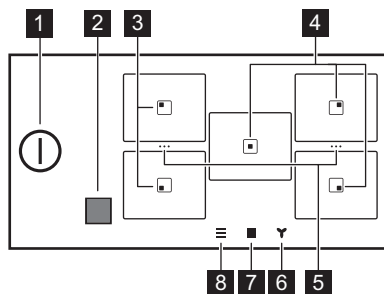
2 Ovládací panel




Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela

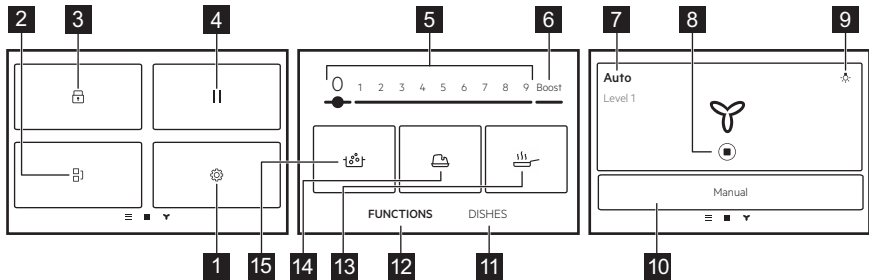
Hlavné zobrazenie












Symbol	Popis
1	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2	Okno komunikátora infračerveného signálu Hob ² Hood. Neprikrývajte.
3	Zóna s funkciami Vyprážanie na panvici a Varenie.
4	Zóna s funkciou Varenie.
5 ...	Skratka funkcie Bridge. Zlúčenie dvoch bočných varných zón na vytvorenie jednej varnej oblasti alebo rozdelenie zlúčených zón.
6	Nastavenie funkcií odsávača pár.
7	Otvorenie prehľadu zón.

Symbol	Popis
8 	Otvorenie časti Ponuka.

Rozšírené zobrazenie



Symbol	Popis
1 	Nastavenia. Otvorenie nastavení varného panela.
2 	Bridge. Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna.
3 	Blokovanie. Zablokovanie/odblokovanie ovládacieho panela.
4 	Pozastavenie. Nastavenie všetkých zapnutých varných zón na najnižší stupeň ohrevu.
5 1 - 9	Nastavenie varného stupňa.
6 Boost	Aktivácia maximálneho varného stupňa.
7 Manuálne / Auto	Zobrazenie aktuálneho nastavenia ventilátora odsávača pár.
8 	Zastavenie/reštartovanie odsávača pár.
9 	Zapnutie alebo vypnutie osvetlenia odsávača pár.
10 Manuálne / Auto	Prepnutie na manuálny alebo automatický režim odsávača pár.
11 Pokrmý	Výber prednastavených automatických programov pre rôzne druhy potravín.
12 FUNKCIE	Výber automatických programov pre rôzne spôsoby varenia.
13 	Vyprážanie na panvici. Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín.
14 	Roztopenie. Roztopenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla.
15 	Varenie. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

Navigácia na displeji

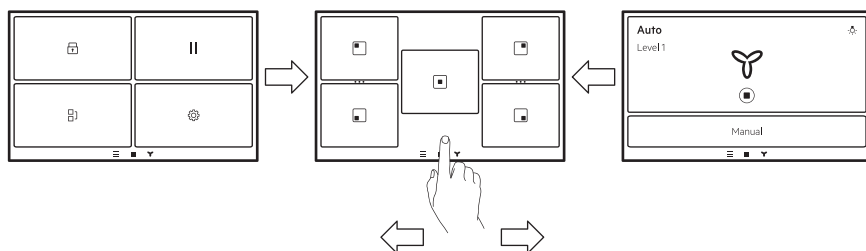
Symbol	Popis
OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
X	Zatvorenie automaticky otváraného okna.
^ v	Zbalenie/rozbalenie pokynov na displeji.
☐	Aktivácia/deaktivácia voliteľnej funkcie.
⟨ ⟩	Prechod o jednu úroveň späť/dopredu v časti Ponuka.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Navigácia na displeji



Ak chcete prechádzať medzi obrazovkami, klepnite na symboly v dolnej časti displeja. Môžete tiež potiahnuť prstom doľava a spravovať nastavenia funkcie Hob²Hood alebo doprava a prejsť do časti Ponuka.

5.2 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas a Hlasitosť.

Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.

5.3 Používanie displeja

- Použiť môžete vždy len podsvietené symboly.
- Na zapnutie danej voliteľnej funkcie sa dotknite príslušného symbolu na displeji.

- Zvolená funkcia sa zapne, keď zdvihnete prst z displeja.
- Na posúvanie v zozname dostupných funkcií použite rýchly pohyb alebo potiahnite prst po displeji. Rýchlosť pohybu určuje rýchlosť posúvania obrazovky.
- Posúvanie sa zastaví samovoľne alebo ho môžete zastaviť okamžitým dotykom displeja.
- Väčšinu parametrov zobrazených na displeji môžete zmeniť dotykom príslušných symbolov.

- Požadovanú funkciu alebo čas môžete nastaviť posúvaním zoznamu a/alebo dotykom možnosti, ktorú chcete vybrať.
- Keď je varný panel zapnutý a niektoré zo symbolov sa na displeji prestanú zobrazovať, dotknite sa ho opäť. Všetky symboly sa znova rozsvietia.
- Pri spustení niektorých funkcií sa zobrazí automaticky otvárané okno s dodatočnými informáciami.

5.4 FlexPower

FlexPower určuje, koľko energie používa varný panel celkovo v rámci limitov ističov domovej elektroinštalácie.




Spotrebič je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Môžete zmeniť maximálny výkon ak inštalácia nepodporuje plný výkon.

UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.



Ak je úroveň výkonu nižšia ako 2 000 W, nie je možné aktivovať žiadne automatické programy (Pokrmý ani FUNKCIE).


1. Uistite sa, že všetky varné zóny sú deaktivované.
2. Dotknutím sa tlačidla  na displeji otvorte ponuku Ponuka.
3. Zvoľte funkciu Nastavenia > Nastavenie > FlexPower a zvoľte vhodnú úroveň výkonu.
4. Dotknite sa tlačidla  alebo . Podľa pokynov na displeji potvrdte výber.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- sú všetky varné zóny vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opätovným použitím

varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.

- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Indukčná varná zóna sa po 50 sekundách automaticky deaktivuje.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodinách



Pri použití funkcie Vyprázanie na panvici sa varný panel deaktivuje po uplynutí 1,5 hodiny. Pri funkcii Roztopenie sa varný panel deaktivuje po 6 hodinách.

6.3 Detekcia hrnca

Táto funkcia zistí, či sú na varných zónach položené hrnce. Ak sa už nedá zistiť kuchynský riad, funkcia varné zóny deaktivuje.

- Ak najskôr položíte kuchynský riad na varnú zónu a potom aktivujete varný panel, v prehľade príslušnej varnej zóny sa zobrazí sivý pruh.
- Pruh sa nezobrazí, ak sa na varnej zóne nenachádza kuchynský riad alebo ho nemožno zistiť z dôvodu jeho nesprávneho umiestnenia alebo nevhodného materiálu.
- Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, prehľad príslušnej varnej zóny začne blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje. Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny pred uplynutím uvedeného časového limitu.

6.4 Používanie varných zón

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

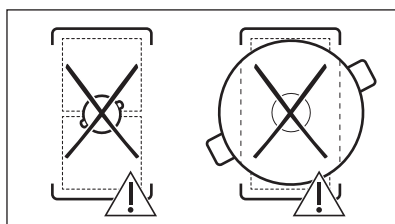
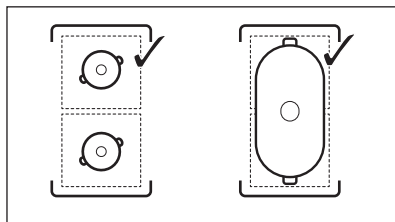


Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy. Skontrolujte veľkosť kuchynského riadu v časti Technické údaje.

Ak chcete aktivovať varnú zónu, položte kuchynský riad doprostred varnej zóny a dotknite sa symbolu príslušnej zóny. Na displeji sa zobrazia dostupné programy. Nastavte úroveň ohreву alebo vyberte jednu z automatických funkcií. Ak chcete prejsť

späť na hlavné zobrazenie, dotknite sa tlačidla **X** v pravom hornom rohu.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne.

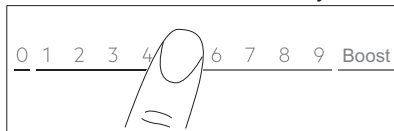


Keď sú aktívne iné varné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.



6.5 Varný stupeň

1. Aktivujte varný panel.
2. Položte hrniec na zvolenú varnú zónu a dotknite sa symbolu príslušnej zóny.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte varný stupeň.

Ikony úrovne výkonu 1-9 sa zväčšia a pruh nižšie sa sfarbí načerveno, čo indikuje aktuálne nastavenie výkonu. Po výbere úrovne výkonu sa obrazovka zmení na rozšírené zobrazenie obrazovky.



Varný stupeň tiež môžete zmeniť na obrazovke prehľadu zón. Ak chcete prejsť na obrazovku prehľadu zón, dotknite sa stredného rozšíreného zobrazenia obrazovky. Ak chcete

zmeniť úroveň ohrevu, dotknite sa tlačidla  alebo . Ak chcete otvoriť rozšírené zobrazenie obrazovky, dotknite sa úrovne výkonu.

6.6 Boost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre indukčnú varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna automaticky nastaví späť na najvyšší varný stupeň.

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa tlačidla Boost, čím funkciu aktivujete.

Funkcia sa vypne automaticky. Ak chcete funkciu deaktivovať manuálne, vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň na 0.






Funkcia Boost nefunguje, keď je aktívna funkcia Bridge alebo keď je výkon v rámci jednej fázy nedostatočný (pozrite si časť „Riadenie výkonu“).



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

VAROVANIE!

Pokiaľ je zapnutý ukazovateľ  /  / , hrozí riziko popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

 - pokračovať vo varení,

 - uchovať teplé,

 - zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:



- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.8 Režim udržiavania tepla

Táto funkcia uchováva teplotu jedla pri nízkom nastavení teploty.

Režim udržiavania tepla je k dispozícii len vtedy, keď je varná zóna ešte stále teplá po dokončení procesu varenia (s viditeľnou ikonou zvyškového tepla) a kuchynský riad zostane na zóne. Pri chladnej varnej zóne funkcia nepracuje.

1. Dotknite sa tlačidla , čím aktivujete Režim udržiavania tepla. Režim udržiavania tepla je v prevádzke, kým sa nevypne.
2. Ak chcete funkciu zastaviť, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja. V prípade potreby môžete nastaviť časovač. Informácie nájdete v časti Funkcie časovača.


6.9 Voliteľné funkcie časovača

ECO Timer

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Na úsporu energie sa pred zaznením signálu funkcie ECO Timer deaktivuje ohrievač varnej zóny. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.


Túto funkciu je možné použiť, keď je aktivovaná varná zóna. Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.

1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
2. Dotknite sa symbolu zóny.
3. Dotknite sa .

Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.


1. Začiarknutím políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
2. Nastavte čas.
3. Dotykom OK potvrdte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolte **X**.
Nastavenia funkcie ECO Timer možno

zmeniť počas varenia: dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača a potom tlačidla UPRAVIŤ.

Keď časovač uplynie, zaznie signál a zobrazí sa kontextové okno. Dotknite sa tlačidla OK, čím signál zastavíte.

Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň 0. Prípadne sa dotknite

tlačidla  s hodnotou časovača, potom tlačidla **X** a keď sa zobrazí kontextové okno, potvrdte výber.

Timer

Túto funkciu je možné použiť, keď je varná zóna aktivovaná.

Funkcia nemá vplyv na žiadnu inú funkciu zapnutú súbežne.


1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu.
Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.

2. Dotknite sa .


Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

3. Zrušením začiarknutia políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
4. Nastavte čas.
5. Dotykom OK potvrdte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolte **X**.
Nastavenia funkcie Timer možno zmeniť

počas varenia: dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača a potom tlačidla UPRAVIŤ.


Keď časovač uplynie, zaznie signál a zobrazí sa kontextové okno. Dotknite sa tlačidla OK, čím signál zastavíte.

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača, potom tlačidla **X** a keď sa zobrazí kontextové okno, potvrdte výber.

6.10 / ... Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna s rovnakým varným stupňom. Funkciu môžete použiť na varenie s veľkým kuchynským riadom.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia sa neaktivuje.


1. Položte kuchynský riad na varné zóny.
2. Dotknite sa tlačidla  na displeji, čím sa otvorí Ponuka, a vyberte položku Bridge.
Môžete sa tiež dotknúť skratky ... v prehľade zón.

3. Nastavte varný stupeň.

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa skratky ... Varné zóny budú pracovať samostatne.


6.11 || Pozastavenie


Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia zapnutá, možno použiť len tlačidlá  a POKRAČOVAŤ. Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača. Po skončení funkcie časovača klepnutím kdekolvek na obrazovke zastavíte zvukový signál.

1. Dotknite sa , aby ste otvorili Ponuka.

2. Funkciu zapnete dotykom tlačidla .



Varný stupeň sa zníži na úroveň  (Režim udržiavania tepla).

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla POKRAČOVAŤ.

Obnovia sa predchádzajúce varné stupne.

6.12 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene stupňa ohrevu.

1. Nastavte varný stupeň.
2. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla .


Ak chcete funkciu deaktivovať, stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo ODBLOKOVÁŤ.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.13 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varnej dosky.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Detská poistka.
3. Zapnite prepínač a dotknite sa písmen E-U-O v abecednom poradí, čím funkciu aktivujete.

Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.

Spustenie funkcie po aktivácii môže chvíľu trvať.

6.14 FUNKCIE: Vyprážanie na panvici

Táto funkcia umožňuje nastaviť vhodnú úroveň ohrevu na vyprážanie jedla. Varný panel prispôsobí teplotu rôznym druhom potravín a zachováva ju počas celého varenia. Po nastavení úrovne varného stupňa už nie je potrebná manuálna úprava teploty.



UPOZORNENIE!

Používajte len studený kuchynský riad. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na jednu z varných zón na ľavej strane položte panvicu bez oleja/tuku. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo obe zóny prepojiť pomocou funkcie Bridge.
2. Vyberte položky FUNKCIE > Vyprážanie na panvici.
3. Vyberte úroveň vyprážania. Spustí sa predhrievanie.
4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Ľahko sa spustí časovač.

Keď panvica dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa kontextové okno. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť

jedlo. Ak chcete okno zavrieť a spustiť vyprážanie, dotknite sa tlačidla OK. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla 0 na ovládacom paneli.

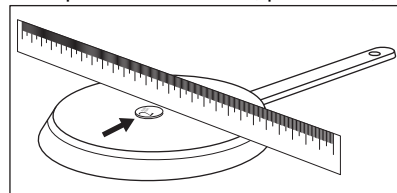
Rady a tipy:

- Podľa pokynov na displeji jedlo včas obráťte alebo upravte úroveň ohrevu.
- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veľa oleja.
- Ťažké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.
- Viacvrstvé panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

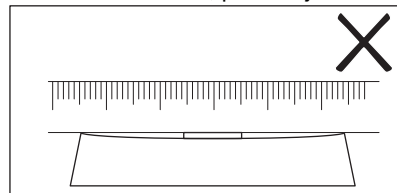
Vhodné panvice pre funkciu Vyprážanie na panvici

Používajte iba panvice s plochým dnom. Kontrola vhodnosti panvice:

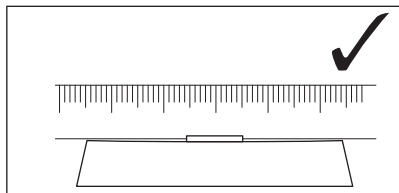
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- a. Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.




- b. Ak mincu medzi pravítko a panvicu vložiť nemôžete, panvica je vhodná.



6.15 FUNKCIE: Varenie

Táto funkcia automaticky upravuje úroveň varného stupňa, aby sa voda ďalej nevarila po dosiahnutí bodu varu.




Funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach. V prípade zvyškového tepla na varnej zóne, ktorú chcete použiť () , je funkcia vypnutá. Ak chcete použiť funkciu, počkajte, kým zóna vychladne.

Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.



UPOZORNENIE!

Funkciu nepoužívajte s prázdny riadom. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

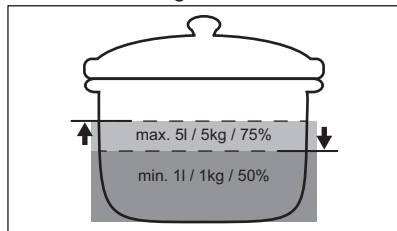
1. Na varnú zónu položte hrniec, ktorý obsahuje aspoň 1 l vody.
 2. Vyberte FUNKCIE > Varenie.
 3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
- Ľhneď sa spustí časovač.
4. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja.

Po dosiahnutí bodu varu varný panel automaticky zníži úroveň varného stupňa. Teraz ho môžete podľa potreby upraviť aj manuálne.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Funkcia nemusí fungovať správne pre kanvice na vodu a nádoby na espresso.
- Naplňte polovicu až tri štvrtiny hrnca studenou vodou z vodovodu, pričom ponechajte prázdne 4 cm od okraja.

Nepoužite menej ako 1 alebo viac ako 5 litrov vody. Skontrolujte, či je celková hmotnosť vody (alebo vody a zemiakov) v rozmedzí 1 – 5 kg.



- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varte iba celé, neošúpané zemiaky strednej veľkosti. Uistite sa, že ste zemiaky neuložili príliš natesno.
- Vyhňte sa tvorbe externých vibrácií (napr. z používania mixéra alebo položenia mobilného telefónu vedľa spotrebiča) pri spustenej funkcii.
- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- Po dosiahnutí bodu varu pridajte soľ.
- Na úsporu energie použite veko.

6.16 FUNKCIE: Roztopenie


Túto funkciu môžete použiť na rozpúšťanie potravín, napr. čokolády alebo masla.



UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu.
2. Vyberte FUNKCIE > Roztopenie.
3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
4. Stlačte tlačidlo OK.

Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja.

6.17 Pokrmý



Táto funkcia umožňuje pripravovať rôzne pokrmy pomocou prednastavených programov určených pre konkrétne kategórie pokrmov. Dostupnosť programov závisí od varnej zóny.

UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo prepojiť dve bočné zóny pomocou funkcie Bridge.
2. Vyberte Pokrmy.
3. Vyberte typ jedla.
4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
5. Postupujte podľa pokynov na displeji. V závislosti od druhu jedla a vybratého programu môžete nastaviť a upraviť podrobnosti, napr. úroveň prepečenia, úroveň ohrevu pri vyprážaní atď.

Rady a tipy:

- Najčastejšie pripravované pokrmy sa automaticky pridajú do zoznamu Najviac uvarené.
- Niektoré jedlá majú dlhé názvy, ktoré sa v zozname nedajú úplne zobrazit'. Ak chcete zobrazit' celý názov jedla, dotknite sa tlačidla „...“.
- K dispozícii je možnosť manuálne pridávať programy do zoznamu Obľúbené .
- Niektoré programy môžete skryť tak, že sa dotknete tlačidla . Ak chcete programy obnovit', prejdite na položky Nastavenia > Nastavenie > Pokrmy.

6.18 Hob²Hood

Ide o automatickú funkciu, ktorá prepája varný panel s vhodným odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje a upravuje automaticky na základe nastavenia režimu a teploty najhorúcejšieho kuchynského riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj manuálne prostredníctvom samotného varného panela alebo odsávača pár.




Ak zmeníte rýchlosť ventilátora na odsávači pár, predvolené pripojenie k varnému panelu sa deaktivuje. Funkciu znova aktivujete zapnutím a vypnutím oboch spotrebičov.





Pri niektorých odsávačoch pár môže byť funkcia predvolene vypnutá. V takých prípadoch funkciu najskôr aktivujte na odsávači pár a potom na varnom paneli. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.




Nastavenie automatického režimu ventilátora


Ak chcete odsávač pár nastaviť na automatický režim, vyberte si z týchto nastavených rýchlostí ventilátora: Režim 2 – režim 6. Odsávač pár reaguje na každé použitie varného panela. Výberom položky Režim 1 môžete varný panel nastaviť tak, aby aktivoval len osvetlenie.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položky Nastavenia > Hob²Hood.
3. Zapnutím prepínača aktivujte odsávač pár.

Všetky automatické režimy sa zobrazia ako zoznam.

4. Vyberte režim.
5. Ak chcete výber uložiť a odísť, dotknite sa tlačidla  alebo .

Ak chcete skontrolovať aktuálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla . Úroveň rýchlosti ventilátora je viditeľná v ľavom hornom rohu displeja. Ak chcete ventilátor vypnúť, dotknite sa tlačidla . Ak chcete ventilátor zapnúť, dotknite sa tlačidla .

Automatické režimy	Automatické osvetlenie	Varenie ¹⁾	Smaženie ²⁾
		Rýchlosť ventilátora	
	Vyp.	-	-
Režim 1	Zap.	-	-
Režim 2 ³⁾	Zap.	1	1
Režim 3	Zap.	-	1
Režim 4	Zap.	1	1
Režim 5	Zap.	1	2
Režim 6	Zap.	2	3


1) Varný panel zistí proces varenia a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

2) Varný panel zistí proces vyprážania a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Nastavenie manuálneho režimu ventilátora

Úroveň rýchlosti ventilátora môžete upraviť manuálne.




1. Dotknite sa .
2. Dotknite sa Manuálne. Zobrazí sa ovládací panel s aktuálnou rýchlosťou ventilátora.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte úroveň rýchlosti ventilátora.

Ak chcete aktivovať maximálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla Boost. Ventilátor určitý čas pracuje v režime Boost. Potom sa úroveň rýchlosti ventilátora automaticky zmení na 3. Ak chcete režim Boost deaktivovať manuálne, stlačte tlačidlo 0.


Osvetlenie odsávača pár



Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Ak to chcete urobiť, nastavte automatický režim na 1 – 6. Osvetlenie na odsávači pár môžete aktivovať alebo deaktivovať aj manuálne.



Manuálna aktivácia osvetlenia

1. Dotknite sa .
 2. Dotknite sa tlačidla , čím zapnete osvetlenie.
- Ak chcete osvetlenie vypnúť, dotknite sa tlačidla  znova.

6.19 Jazyk

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jazyk.
3. V zozname vyberte jazyk.


Ak chcete výber uložiť, dotknite sa tlačidla  alebo . Potom v kontextovom okne vyberte položku ÁNO.

Ak ste vybrali nesprávny jazyk, dotknite sa tlačidiel  > . Zobrazí sa zoznam. Vyberte prvú možnosť zhora na ľavej strane a potom druhú možnosť zhora na pravej strane. Posuňte sa nadol a v zozname vyberte správny jazyk. Keď sa zobrazí kontextové okno, vyberte možnosť na pravej strane.

6.20 Tóny tlačidiel / Hlasitosť

Môžete si tiež vybrať zvukový signál varného panela alebo zvuky úplne vypnúť. Môžete si vybrať medzi kliknutím (štandardne) alebo pípnutím.


Môžete tiež vybrať úroveň hlasitosti.

1. Dotknite sa tlačidla  na displeji. Otvorí sa Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť.
3. Zvoľte požadovanú možnosť. Nastavenie sa automaticky uloží.

6.21 Jas

Jas displeja môžete meniť.

K dispozícii sú 5 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 5 je najvyššia.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jas.
3. Zvoľte si požadovanú úroveň.

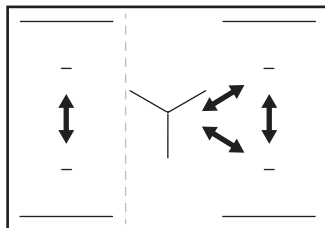
Nastavenie sa automaticky uloží.

6.22 Riadenie výkonu

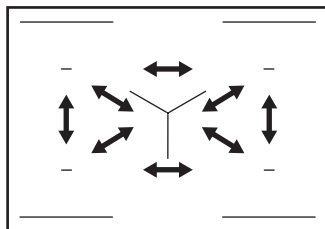
Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 W. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá (alebo varnej zóny, ktorá používa FUNKCIE alebo Pokrmy). Zostávajúci výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Farba ovládacieho panela indikuje dostupné možnosti varného stupňa:
 - červená – aktuálny varný stupeň,
 - biela – maximálny dostupný varný stupeň,
 - svetlo šedá – nedostupný varný stupeň (v prevádzke je funkcia Riadenie výkonu).
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



Ak je celkový výkon varného panela obmedzený (1 500 W – 6 000 W), funkcia rozdelí dostupný výkon medzi všetky varné zóny. Informácie nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“ > „FlexPower“.



7. TIPY A RADY

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad

i

V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- S funkciou Vyprážanie na panvici používajte len panvice s plochým dnom.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dno sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla alebo bočnom lemovaní, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

7.2 Zvuky počas prevádzky

Ak počujete:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.
- cvaknutie: elektrické spínanie, zistí sa kuchynský riad položený na varný panel.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.

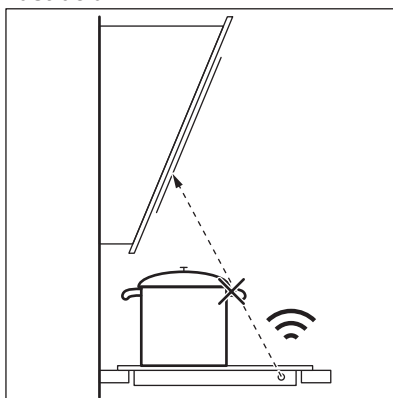
Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

7.3 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.




Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob²Hood udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovat' signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár od spoločnosti AEG, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

8. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.

VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

- Pokiaľ ide o kovové bočné lemovanie, používajte len prostriedok na umývanie riadu a teplú vodu. Lemovanie očistíte a utrite handričkou.

VAROVANIE!

Na čistenie bočného lemovania nepoužívajte mierne abrazívne čistiace mlieko, žiadne leštiace prostriedky, škrabky ani tvrdú vrstvu špongie.

- V medzere medzi skleneným povrchom a bočným lemovaním sa môžu hromadiť nečistoty a čiastočky jedla. Na vyčistenie medzery medzi skleneným povrchom a bočným lemovaním použite drevené špáradlo.

VAROVANIE!

Na čistenie medzery nepoužívajte žiadne ostré kovové nástroje, pretože by mohli medzeru zväčšiť a poškodiť bočné lemovanie alebo sklenený povrch.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.




9. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
	Je vypálená poisťka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poisťka. Ak sa poisťka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Pozastavenie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor pod povrchom varného panela.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.
	Indikátor FlexPower úroveň je príliš nízka.	Zmeňte maximálny výkon v časti Ponuka. Informácie nájdete v časti „Pred prvým použitím“.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Hob®Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
Hob®Hood Nezobrazuje sa obrazovka funkcie .	Hob®Hood Funkcia je vypnutá v nastaveniach.	Prejdite na nastavenia/Hob®Hood a zapnite funkciu.
Hob®Hood je v prevádzke, ale je zapnuté len osvetlenie.	Aktivovali ste režim 1.	Zmeňte režim na režim 1 – režim 6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu.

Problém	Možná příčina	Náprava
Hob®Hood v prevádzke sú režimy 1 – 6, ale osvetlenie je vypnuté.	Môže ísť o problém so žiarovkou.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Podľa pokynov v časti „Každodenné používanie“, „Jazyk“ a zmeňte nesprávny jazyk.
Varná zóna sa vypne.	Automatické vypínanie vypne varnú zónu.	Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo.	Blokovanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa E - U - O.	Je zapnutá Detská poistka.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Pruh úrovne výkonu bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
 sa rozsvieti.	Elektrické pripojenie je chybné.	Odpojte varný panel od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie. Pozrite si tému „Inštalácia“.
 sa rozsvieti.	Snímač teploty zóny zistí príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu.	Varnú zónu nechajte vychladnúť alebo zvýšte okolitú teplotu nad 15 °C. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
 sa rozsvieti.	Chladiaci ventilátor je zablokovaný.	Uistite sa, že ventilátor nič neblokujú. Ak ventilátor nič neblokujú a problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Kuchynský riad sa zohrieva dlhšie než 5 minút.	Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou.	Použite kuchynský riad s vhodným dnom (plochým, magnetickým). Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Indikátor FlexPower znižuje maximálny výkon.	Informácie nájdete v časti „Každodenné používanie“, Riadenie výkonu.
Funkcia Varenie sa nespúšťa.	Na tejto zóne je stále aktívne zvyškové teplo.	Počkajte, kým zóna nevychladne, alebo použite inú, chladnú zónu.

Problém	Možná příčina	Náprava
Funkcia Varenie sa nezastavuje.	V hrnci nemusí byť dostatok vody (nie je možné zistiť vibrácie) alebo je voda už príliš teplá.	Použite najmenej 1 l studenej vody na hrniec.
Funkcia Varenie sa náhle zastavila.	Kuchynský riad nie je s funkciou kompatibilný. Funkcia nemôže zistiť vibrácie spôsobené vriacou vodou. Kuchynský riad môže byť pre varnú zónu príliš malý.	S touto funkciou nepoužívajte kuchynský riad s nelepivou povrchovou úpravou. Uvarte viac vody alebo použite chladnú zónu. Nepridávajte soľ, kým voda nedosiahne bod varu. Uistite sa, že priemer kuchynského riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny. Kuchynský riad položte doprostred varnej zóny.
Ohrev s funkciou Vyprážanie na panvici trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý, príliš ťažký alebo má nerovné dno.	Informácie nájdete v časti Rady a tipy.

9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítok

Model NIG85M30AB
Typ 62 D5A 01 AA
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 598 058 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v Nemecku
7.35 kW



10.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Boost [W]	Boost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý zadný	2300	3200	10	125 - 210

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

11.1 informácie o výrobku

Identifikácia modelu	NIG85M30AB	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	5	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21.0 cm
	Ľavý zadný	21.0 cm
	Stredný zadný	21.0 cm
	Pravý predný	21.0 cm
	Pravý zadný	21.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	180.8 Wh/kg
	Ľavý zadný	175.4 Wh/kg
	Stredný zadný	184.4 Wh/kg
	Pravý predný	189.4 Wh/kg
	Pravý zadný	184.4 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.


11.2 úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	574
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	576
3. NAMESTITEV.....	578
4. OPIS IZDELKA.....	580
5. PRED PRVO UPORABO.....	582
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	584
7. NAMIGI IN NASVETI.....	591
8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	593
9. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	593
10. TEHNIČNI PODATKI.....	596
11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	597
12. SKRIB ZA OKOLJE.....	597

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .

- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati (tudi pri samodejnih funkcijah pečenja). Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.

- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:

- Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
 - Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

2.2 Električne povezave

OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kabl uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.

- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Če se na zaslonu pojavi koda E3, takoj izključite kuhhalno ploščo in preverite, ali sta električna povezava in omrežna napetost ustrezni.

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

OPOZORILO!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

2.4 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.

- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gob, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

2.6 Odlaganje

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

3. NAMESTITEV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Pred namestitvijo

Pred namestitvijo kuhalne plošče, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe.

Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka

3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Prerez posamezne žice mora biti minimalen v skladu s spodnjo razpredelnico. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

⚠ OPOZORILO!

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

⚠ POZOR!

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

⚠ POZOR!

Ne vrtajte in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

⚠ POZOR!

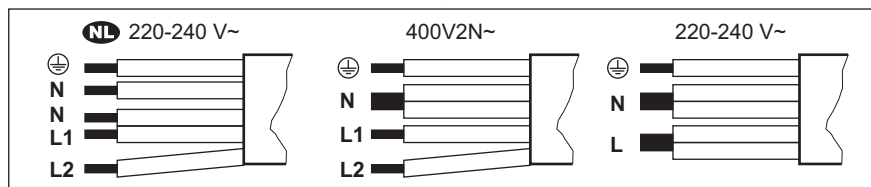
Kabla ne priključujte brez kableskega tulca.

Enofazna priključitev

1. Odstranite kabelski tulec s črnega, rjavega in modrega kabla.
2. Odstranite del izolacije s koncev rjavih, črnih in modrih kablov.
3. Povežite konce črnih in rjavih kablov.
4. Namestite nov kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).
5. Priključite konca dveh modrih kablov.
6. Namestite nov kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).

Dvofazna priključitev

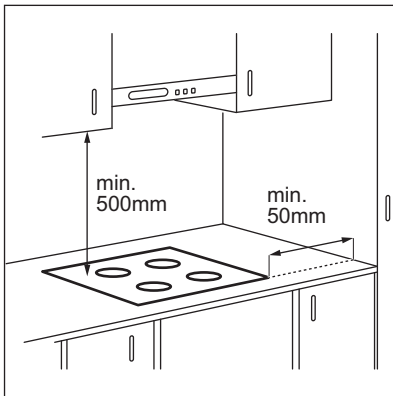
1. Odstranite kabelski tulec z modrih kablov.
2. Odstranite del izolacije s koncev modrih kablov.
3. Priključite konca dveh modrih kablov.
4. Namestite nov kabelski tulec na deljeni konec kabla (potrebno je posebno orodje).



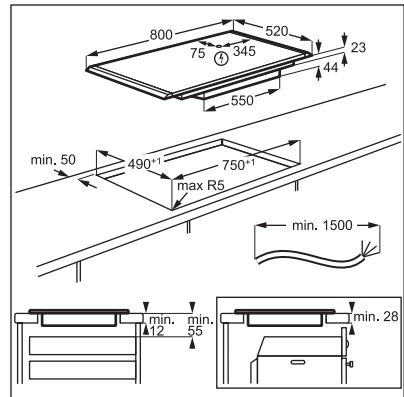
NL 220 - 240 V~	Dvofazna priključitev: 400 V2N~	Enofazna priključitev: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ali 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ali 3 x 4 mm ²
Zelena – rumena	Zelena – rumena	Zelena – rumena
N Modra in modra	N Modra in modra	N Modra in modra
L1 Črna	L1 Črna	L Črna in rjava
L2 Rjava	L2 Rjava	

3.4 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prežračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo AEG – namestitev delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

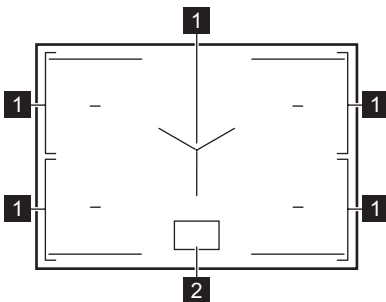


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhalne površine



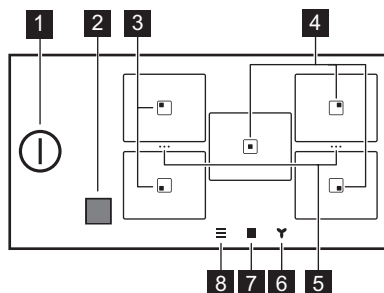
- 1 Indukcijsko kuhališče
- 2 Upravljalna plošča



Za podrobnejše informacije o velikostih kuhalnih mest si oglejte razdelek „Tehnični podatki“.

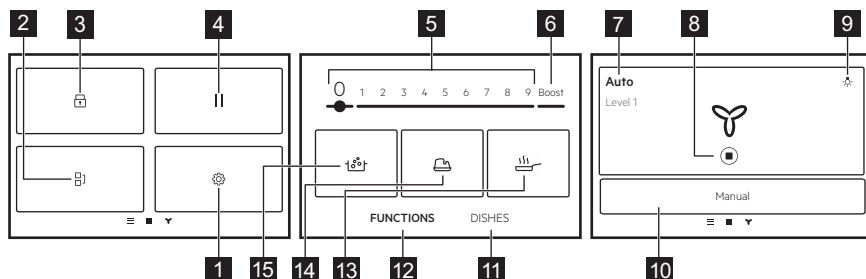
4.2 Postavitev nadzorne plošče










Glavni pogled






Simbol	Opis
1	Za vklop ali izklop kuhalne plošče.
2	Okno komunikatorja infrardečega signala Hob®Hood. Ne pokrivajte ga.
3	Kuhališče s funkcijami Cvrnje v ponvi in Kuhanje.
4	Kuhališče s funkcijo Kuhanje.
5	Bližnjica za Bridge. Za združitve dveh stranskih kuhališč, da ustvarite eno kuhališče, ali za razdelitev združenih kuhališč.
6	Za nastavitev funkcij kuhinjske nape.
7	Za odpiranje pregleda kuhališča.
8	Za odpiranje funkcije Meni.

Razširjen pogled



Simbol	Opis
1 	Nastavitve. Za odpiranje nastavitve kuhalne plošče.
2 	Bridge. Za povezavo dveh stranskih kuhališč, da delujeta kot eno.
3 	Lock. Za zaklepanje / odklepanje nadzorne plošče.
4 	Pause. Za nastavitve vseh vklopljenih kuhališč na najnižjo stopnjo segrevanja.
5 1 - 9	Za nastavitve stopnje kuhanja.
6 Boost	Za vklop najvišje stopnje segrevanja.
7 Ročno / Auto	Za prikaz trenutne nastavitve ventilatorja kuhinjske nape.
8 	Za zaustavitev / zagon nape.
9 	Za vklop ali izklop lučke nape.
10 Ročno / Auto	Za preklop na ročni ali samodejni način nape.
11 Jedi	Za izbiro prednastavljenih samodejnih programov za različne vrste živil.
12 FUNKCIJE	Za izbiro samodejnih programov za različne načine kuhanja.
13 	Cvrtje v ponvi. Funkcija za cvrenje v ponvi različnih vrst hrane s samodejnim krmiljenjem stopnje segrevanja.
14 	Topljenje. Funkcija za topljenje različnih izdelkov, npr. čokolade ali masla.
15 	Funkcija zaznavanja vrelišča. Kuhanje. Ta funkcija se uporablja za samodejno znižanje vrednosti temperature vode ob dosegu vrelišča, da voda ne bi prekipela..

Navigacija po prikazovalniku

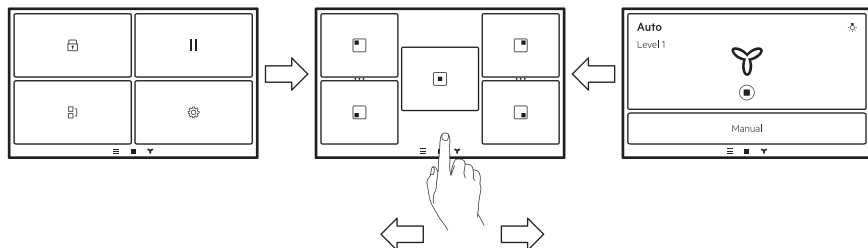
Simbol	Opis
OK	Za potrditev izbire ali nastavitve.
X	Za zapiranje pojavnega okna.
	Za strnitev / razširitev navodil na prikazovalniku.
	Za vklop / izklop funkcij.
	Za premik po menijskih elementih Meni za eno stopnjo nazaj/naprej.

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Krmarjenje po prikazovalniku



Za pomikanje med zasloni tapnite simbole na dnu prikazovalnika. Za upravljanje nastavitvev za Hob®Hood lahko podrsate v levo, da dosežete Meni, pa podrsajte v desno.

5.2 Prva priključitev na električno omrežje

Ko kuhalno ploščo priključite na električno omrežje, morate nastaviti Jezik, Osvetlitev in Glasnost.

Nastavitvev lahko spremenite v zavihku Meni > Nastavitve > Nastavitev. Glejte razdelek »Vsakodnevna uporaba« (Daily use).

5.3 Uporaba prikazovalnika

- Uporabite lahko samo simbole z osvetljenim ozadjem.
- Za vklop dane funkcije se dotaknite ustreznega simbola na prikazovalniku.
- Izbrana funkcija se vklopi, ko odmaknete prst s prikazovalnika.
- Po razpoložljivih funkcijah se pomikajte s hitrimi potezami ali pa s prstom povlecite po prikazovalniku. Hitrost poteze določi hitrost premikanja prikazovalnika.
- Pomikanje se lahko zaustavi samo od sebe, lahko pa ga takoj ustavite vi z dotikom prikazovalnika.
- Večino parametrov, prikazanih na prikazovalniku, lahko spremenite z dotikom ustreznih simbolov.
- Za izbiro zelene funkcije ali časa se lahko pomikate po seznamu in/ali pa se dotaknete možnosti, ki jo želite izbrati.
- Ko je kuhalna plošča vklopljena in nekateri simboli izginejo s prikazovalnika, se ga dotaknite še enkrat. Ponovno se prikažejo vsi simboli.

- Za določene funkcije se ob njihovem zagonu prikaže pojavno okno z dodatnimi informacijami.

5.4 FlexPower

FlexPower določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.




Prvotno naprava deluje pri najvišji možni ravni moči. Najvišjo moč lahko spremenite, če namestitev ne podpira polne moči.

POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.



Če je stopnja moči nižja od 2000 W, ne morete vklopiti nobenega samodejnega programa (Jedi ali FUNKCIJE).


1. Prepričajte se, da so vsa kuhališča izklopljena.
2. Dotaknite se  na prikazovalniku, da odprete Meni.
3. Izberite Nastavitve > Nastavitev > FlexPower, da izberete ustrezno raven moči.
4. Dotaknite se  ali . Za potrditev izbire sledite navodilom na prikazovalniku.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Vklp in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče se dotaknite gumba  in držite eno sekundo.

6.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- so vsa kuhališča izklopljena,
- ne določite nastavitve segrevanja po vklopu kuhalne plošče,
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zaslliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- se kuhalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhalne plošče ohladi.
- Uporabite napačno posodo ali na določenem kuhališču ni posode. Indukcijsko kuhališče se po 50 sekundah samodejno izklopi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se prikaže sporočilo in kuhalna plošča se izklopi.

Razmerje med nastavitvijo segrevanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

Nastavitev segrevanja	Kuhalna plošča se izklopi po
1 - 2	6 urah
3 - 5	5 urah
6	4 urah
7 - 9	1,5 ure



Ko uporabljate Cvirtje v ponvi, se kuhalna plošča izklopi po 1,5 ure. Za Topljenje se kuhalna plošča izklopi po šestih urah.

6.3 Zaznavanje posode

Ta funkcija zazna, ali so bile posode postavljene na kuhališča, in izklopi kuhališča, če posod ni več mogoče zaznati.

- Če posodo najprej postavite na kuhališče in nato vklopite kuhalno ploščo, se na pregledu ustreznega kuhališča prikaže siva črtica.
- Črtica se ne prikaže, če na kuhališču ni posode ali posode ni mogoče zaznati zaradi napačne namestitve ali neustreznega materiala.
- Če odstranite posodo z vklopljenega kuhališča in jo začasno odložite, začnejo utripati indikatorji nad ustrezno nadzorno vrstico. Če v 120 sekundah ne postavite posode nazaj na vklopljeno kuhališče, se kuhališče samodejno izklopi. Če želite nadaljevati s kuhanjem, posodo postavite nazaj na kuhališča, preden poteče navedena časovna omejitev.

6.4 Uporaba področij segrevanja

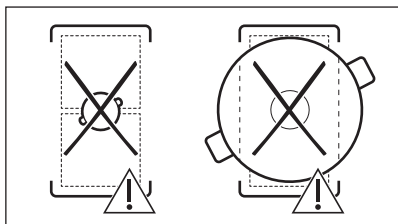
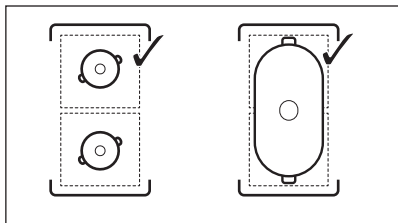
Indukcijska kuhališča se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.



Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«. Preverite velikost posode v »Tehnični podatki«.

Za vklop kuhališča se dotaknite ustreznega simbola kuhališča ali pa posodo postavite na sredino kuhališča. Na prikazovalniku se prikažejo razpoložljivi programi. Nastavite stopnjo segrevanja ali izberite eno izmed samodejnih funkcij. Za vrnitev nazaj na glavni pogled se dotaknite **X** v zgornjem desnem kotu.

V veliki posodi lahko kuhate na dveh kuhališčih hkrati s funkcijo Bridge.

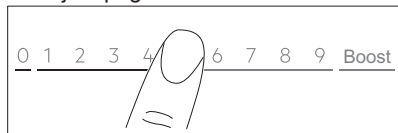


Ko so vklopljena druga kuhališča, je lahko stopnja segrevanja za kuhališče, ki ga želite uporabiti, omejena. Glejte razdelek »Upravljanje moči«.

6.5 Nastavitev segrevanja

1. Vključite kuhalno ploščo.
2. Postavite posodo na izbrano kuhališče in se dotaknite simbola ustreznega kuhališča.
3. Z dotikom ali drsenjem s prstom nastavite zeleno stopnjo segrevanja.

Ikone stopnje moči 1-9 postanejo večje, vrstica pod njo pa se obarva rdeče, kar pomeni trenutno nastavitev moči. Ko je izbrana stopnja moči, se zaslon spremeni v razširjeni pogled zaslona.



Stopnjo segrevanja lahko spremenite tudi na zaslonu za pregled kuhališča. Če želite iti na zaslon za pregled območja, se dotaknite sredine pogleda razširjenega zaslona. Če želite spremeniti stopnjo segrevanja, se dotaknite — ali + . Če želite odpreti razširjeni pogled zaslona, se dotaknite stopnje moči.

6.6 Boost

Ta funkcija zagotavlja več moči za indukcijska kuhališča. Funkcijo za indukcijsko kuhališče lahko vklopite samo za omejen čas. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo segrevanja.

1. Izberite kuhališče.
2. Za vklop funkcije se dotaknite Boost. Funkcija se samodejno izklopi. Za ročen izklop funkcije izberite kuhališče in spremenite njegovo stopnjo segrevanja na 0.



Funkcija Boost ne deluje, ko je vklopljena funkcija Bridge ali ko je moč v eni fazi nezadostna (glejte "Upravljanje moči").



Za vrednosti najdaljšega trajanja si oglejte »Tehnični podatki«.

6.7 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

! OPOZORILO!

Dokler indikator $\text{III} / \text{II} / \text{I}$ sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

III - nadaljevanje kuhanja,

II - ohranitev toplote,

I - akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:


- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo kuhalno posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.


6.8 Način ohranjanja toplote

Ta funkcija ohranja hrano toplo z nastavitvijo nizke temperature.

Način ohranjanja toplote je na voljo samo, ko je kuhališče po končanem postopku kuhanja še vedno toplo (z vidno ikono za akumulirano toploto), posoda pa ostane na kuhališču. Funkcija ne deluje s hladnim kuhališčem.

1. Dotaknite se  za vklop funkcije Način ohranjanja toplote.

Funkcija Način ohranjanja toplote deluje, dokler je ne izklopite.

2. Za izklop funkcije se dotaknite  v zgornjem levem kotu prikazovalnika. Po potrebi lahko nastavite časovnik. Glejte poglavje »Možnosti časovnika«.

6.9 Možnosti časovnika





ECO Timer

To funkcijo uporabite za določitev časa delovanja kuhališča med posameznim kuhanjem.


Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi, pred se oglasi zvok ECO Timer. Razlika v času delovanja je odvisna od stopnje segrevanja in dolžine kuhanja.

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhališče vklopljeno. Funkcijo za vsako kuhališče lahko nastavite posebej.

1. Najprej nastavite stopnjo kuhanja za ustrezno kuhališče, nato pa funkcijo.
2. Dotaknite se simbola kuhališča.
3. Dotaknite se . Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.
4. Označite polje Ugasnite kuhališče, da vklopite funkcijo.
5. Nastavite programsko uro.
6. Za potrditev se dotaknite OK.



Lahko pa izberete tudi  za preklic izbire.

ECO Timer Nastavitve lahko spremenite med

pečenjem: dotaknite se  z vrednostjo časovnika, nato pa se dotaknite UREDI.

Ko časovnik poteče, se oglasi zvočni signal in in se prikaže pojavno okno. Dotaknite se OK, da izklopite signal.


Za izklop te funkcije nastavite stopnjo


segrevanja na **0**. Lahko pa se dotaknete  z vrednostjo časovnika, dotaknite se  in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.


Timer

To funkcijo lahko uporabite ob vklopljenem kuhališču.



Funkcija ne vpliva na nobeno drugo funkcijo, ki deluje sočasno.

1. Izberite poljubno kuhališče. Na prikazovalniku se prikaže ustrezen drsnik.
2. Dotaknite se . Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.
3. Odkljukajte polje Ugasnite kuhališče, da vklopite funkcijo.
4. Nastavite programsko uro.
5. Za potrditev se dotaknite OK.

Lahko pa izberete tudi  za preklic izbire.

Timer Nastavitve lahko spremenite med pečenjem: dotaknite se  z vrednostjo časovnika, nato pa se dotaknite UREDI.

Ko časovnik poteče, se oglasi zvočni signal in in se prikaže pojavno okno. Dotaknite se OK, da izklopite signal.


Za izklop funkcije se Dotaknite se  z vrednostjo časovnika, dotaknite se  in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.

6.10 / Bridge

Ta funkcija poveže dve kuhališči, ki delujeta kot eno z isto stopnjo kuhanja. Uporabite ju lahko za kuhanje z veliko posodo.

Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč. Če posodo postavite med dve sredini, se funkcija ne vklopi.

1. Posodo postavite na dve kuhališči.

2. Dotaknite se  na prikazovalniku, da odprete Meni in izberete Bridge.


Dotaknite se lahko tudi bližnjice *** v pregledu kuhališč.

3. Nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.



Za izklop funkcije se dotaknite bližnjice ***. Kuhališča nadaljujejo neodvisno delovanje.


6.11 Pause

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko funkcija deluje, lahko uporabite samo tipke  in NADALJEVANJE. Vsi drugi simboli na upravljalni plošči so zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure: Ko se funkcija časovnika konča, tapnite kjerkoli na zaslonu, da izklopite zvočni signal.

1. Dotaknite se  da odprete Meni.
2. Za vklop funkcije se dotaknite .



Stopnja kuhanja se zniža na  (Način ohranjanja toplote).

Če želite izklopiti funkcijo se dotaknite NADALJEVANJE.

Obnovile se bodo prejšnje nastavitve segrevanja.

6.12 Lock

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalne plošče. Preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

1. Nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.
2. Dotaknite se  da odprete Meni.
3. Za vklop funkcije se dotaknite .

Za izklop funkcije pritisnite in štiri sekunde držite ODKLENI.



Ko izklopite kuhalno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.

6.13 Child Lock

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhalne plošče.

1. Dotaknite se  da odprete Meni.

2. Izberite Nastavitve > Nastavitev > Child Lock.

3. Vklpite stikalo in se dotaknite črk E-U-O po abecednem vrstnem redu, da vklopite funkcijo.

Za izklop funkcije izklopite stikalo.

Po vklopu lahko traja nekaj časa, da funkcija začne delovati.

6.14 FUNKCIJE: Cvrtje v ponvi

Ta funkcija omogoča nastavitev ustrezne stopnje kuhanja za cvrenje živil. Kuhalna plošča prilagodi temperaturo različnim vrstam hrane in jo ohranja med kuhanjem. Ko je stopnja segrevanja nastavljena, ročna prilagoditev temperature ni potrebna.

POZOR!

Uporabljajte samo hladno posodo. Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Postavite ponev brez olja / maščob na enega izmed kuhališč na levi strani. Uporabite lahko eno kuhališče ali povežete obe kuhališči z uporabo Bridge.
2. Izberite FUNKCIJE > Cvrtje v ponvi.
3. Izberite stopnjo cvrenja.
4. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.

Časovnik se zažene takoj.

Ko ponev doseže predvideno temperaturo, se oglasi zvočni signal in prikaže se pojavno okno. Olje in hrano lahko zdaj postavite v posodo. Za zapiranje okna in začetek cvrenja se dotaknite OK. Za ročno zaustavitev funkcije se ročno dotaknite 0 na upravljalni vrstici.

Nasveti in namigi:

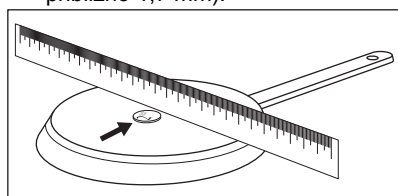
- Upoštevajte navodila na prikazovalniku, ko želite obrniti hrano ali prilagoditi stopnjo segrevanja.
- Po potrebi lahko spremenite privzeto stopnjo kuhanja.
- Za debele kose hrane ali surovi krompir uporabite pokrov v prvih 10 minutah cvrenja.
- Pri težkih ponvah lahko traja dlje, da se segrejejo.

- Posodo z večplastnim dnom uporabite pri nizki stopnji kuhanja, da preprečite pregrevanje in poškodbe posode.
- Ne uporabljajte tanke emajlirane posode. Lahko se pregreje in poškoduje.

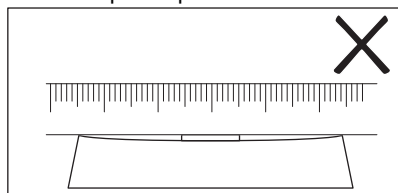
Prave ponve za funkcijo Cvrtje v ponvi

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom. Če želite preveriti, ali je ponva prava:

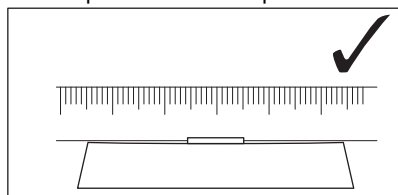
1. Ponev obrnite na glavo.
2. Na dno ponve postavite ravnilo.
3. Med ravnilom in dnom ponve poskušajte dati kovanec velikosti 1, 2 ali 5 centov (ali katerikoli kovanec podobne debeline, približno 1,7 mm).



- a. Ponev ni prava, če lahko med ravnilo in ponvo postavite kovanec.



- b. Ponev je prava, če med ravnilo in ponvo ne morete postaviti kovanca.



6.15 FUNKCIJE : Kuhanje

Ta funkcija samodejno prilagodi stopnjo segrevanja, da voda ne prekipi, ko doseže vrelišče.




Funkcija je na voljo na vseh kuhališčih. Če je na kuhališču, ki ga želite uporabiti, akumulirana toplota (I / II / III), je funkcija onemogočena. Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden uporabite funkcijo. Funkcija ne deluje s posodo s prevleko proti prijemanju.

POZOR!

Funkcije ne uporabljajte s prazno posodo. Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Na kuhališče postavite posodo, napolnjeno z vsaj 1 l vode.
2. Izberite FUNKCIJE > Kuhanje.
3. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.

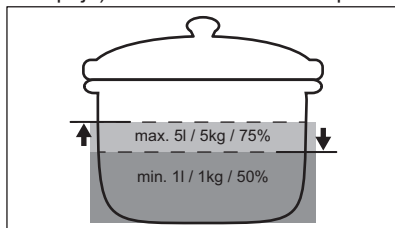
Časovnik se zažene takoj.

4. Za ročno zaustavitev funkcije se dotaknite  v zgornjem levem kotu prikazovalnika.

Ko je doseženo vrelišče, kuhalna plošča samodejno zniža stopnjo segrevanja. Na tej točki jo lahko po potrebi prilagodite tudi ročno.

Nasveti in namigi:

- Funkcija je najprimernejša za vretje vode in kuhanje krompirjev.
- Funkcija morda ne bo delovala pravilno pri grelnikih in posodah za kavo ekspreso.
- Posodo do polovice ali tri četrt napolnite s hladno vodo, približno 4 cm od roba. Ne uporabite manj kot en liter ali več kot pet litrov vode. Skupna teža vode (ali vode in krompirja) mora biti med enim in petimi kg.



- Za doseg najboljših rezultatov kuhajte samo cele, neolupljene srednje velike krompirje. Pri zlaganju krompirja v posodo pazite, da kosi niso tesno skupaj.

- Ob vklopljeni funkciji se izogibajte zunanjim tresljajem (npr. uporaba mešalnika ali mobilni telefon v bližini kuhalne plošče).
- Glede na vrsto jedi in posode lahko nastavite stopnjo kuhanja po doseženem vrelišču.
- Sol dodajte po doseženem vrelišču.
- Uporabite pokrov, da privarčujete energijo.


6.16 FUNKCIJE: Topljenje

To funkcijo lahko uporabite za topljenje različnih izdelkov, npr. čokolade ali masla.

POZOR!

Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo postavite na kuhališče.
2. Izberite FUNKCIJE > Topljenje.
3. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.
4. Dotaknite se OK.

Za ročno zaustavitev funkcije se dotaknite  v zgornjem levem kotu prikazovalnika.

6.17 Jedi



Ta funkcija vam pomaga pripraviti različna živila z uporabo prednastavljenih programov, namenjenih določenim kategorijam živil. Razpoložljivost programov je odvisna od kuhališča.

POZOR!

Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo postavite na kuhališče. Uporabite lahko eno kuhališče ali povežete dve kuhališči z uporabo funkcije Bridge.
2. Izberite Jedi.
3. Izberite vrsto hrane.
4. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.
5. Sledite navodilom na prikazovalniku. Odvisno od vrste živila in izbranega programa lahko nastavite in spremenite podrobnosti, npr. stopnjo pečenja, stopnjo toplote za cvrenje itd.

Nasveti in namigi:

- Najpogosteje kuhane jedi se samodejno dodajo na seznam Največkrat pripravljeno.
- Nekateri jedi imajo dolga imena, ki jih ni mogoče v celoti prikazati na seznamu. Za ogled celotnega imena jedi pritisnite "...".
- Programe lahko ročno dodate na seznam Priključljene .
- Določene programe lahko skrijete, tako da se dodaknete . Če želite obnoviti programe, pojdite na Nastavitve > Nastavitve > Jedi.

6.18 Hob²Hood

Je samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s primerno kuhinjsko nabo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi in prilagodi samodejno glede na nastavitve načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče ali nape.

i


Če spremenite hitrost ventilatorja na napi, bo privzeta povezava s kuhalno ploščo izklopljena. Za ponoven vklop funkcije izklopite in ponovno vklopite obe napravi.

i

Pri nekaterih napah je lahko funkcija privzeto onemogočena. V takih primerih najprej vklopite funkcijo na napi, nato pa na kuhalni plošči. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Nastavitev samodejnega načina ventilatorja




Za nastavitve nape v samodejni način izberite med naslednjimi nastavljenimi hitrostmi ventilatorja: Način 2 - Način 6. Kuhinjska napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalno ploščo lahko nastavite samo za vklop luči z izbiro Načina 1.


1. Dotaknite se .
2. Izberite Nastavitve > Hob²Hood.
3. Vključite stikalo, da vklopite nabo.

Vsi samodejni načini se prikažejo kot seznam.

4. Izberite način.

5. Dotaknite se **X** ali **<**, da shranite izbor in zapustite.

Za preverjanje trenutne stopnje hitrosti ventilatorja se dotaknite . Stopnja hitrosti ventilatorja je vidna v zgornjem levem kotu prikazovalnika. Za izklop ventilatorja se dotaknite . Za vklop ventilatorja se dotaknite .

Samodejni načini	Samodejna osvetlitve	Dušenje jedi ¹⁾	Cvrenje ²⁾
Hitrost ventilatorja			
	Izklop	-	-
Način 1	Vklop	-	-
Način 2³⁾	Vklop	1	1
Način 3	Vklop	-	1
Način 4	Vklop	1	1
Način 5	Vklop	1	2
Način 6	Vklop	2	3


1) Kuhalna plošča zazna vretje in nastavi hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in nastavi hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

Nastavitev ročnega načina ventilatorja

Stopnjo hitrosti ventilatorja lahko nastavite ročno.

1. Dotaknite se .
2. Dotaknite se **Ročno**.

Nadzorna vrstica se prikaže s trenutno hitrostjo ventilatorja.

3. Dotaknite se ali podrsajte s prstom, da nastavite stopnjo hitrosti ventilatorja.




Za vklop najvišje stopnje hitrosti ventilatorja se dotaknite **Boost**. Ventilator določen čas deluje v **Boost** načinu. Po tem času se nastavitev hitrosti ventilatorja samodejno

spremeni na 3. Za ročni izklop **Boost** pritisnite 0.


Lučka nape

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. To storite tako, da samodejni način nastavite na način 1 - način 6. Luč na napi lahko vklopite ali izklopite tudi ročno.



Ročni vklop lučke

1. Dotaknite se .
 2. Dotaknite se , da vklopite lučko.
- Za izklop lučke ponovno pritisnite .

6.19 Jezik

1. Dotaknite se , da odprete Meni.
2. Izberite **Nastavitve > Nastavitve > Jezik**.
3. Na seznamu izberite jezik.


Za shranitev izbire se dotaknite **X** ali **<**. Nato v pojavnem oknu izberite **DA**.

Če izberete napačen jezik, se dotaknite  **>** . Prikaže se seznam. Izberite prvo možnost zgoraj na levi in nato drugo možnost zgoraj na desni. Pomikajte se navzdol in na seznamu izberite ustrezen jezik. Ko se prikaže pojavno okno, izberite možnost na desni.

6.20 Zvok tipk / Glasnost

Lahko izberete zvok, ki ga odda kuhalna plošča, ali pa povsem izklopite zvok. Izberete lahko med klikom (privzeto) ali piskom.


Izberete lahko tudi stopnjo intenzivnosti.

1. Dotaknite se gumba  na prikazovalniku, da odprete meni Meni.
2. Izberite **Nastavitve > Nastavitve > Zvok tipk / Glasnost**.
3. Izberite ustrezno funkcijo. Nastavitev se samodejno shrani.

6.21 Osvetlitev

Spremenite lahko svetlost prikazovalnika.

Obstajajo 5 stopnje svetlosti, 1 je najnižja, 5 pa najvišja.

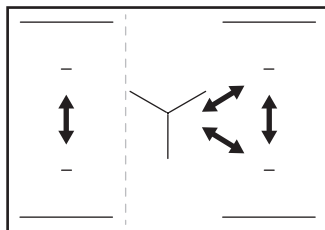
1. Dotaknite se , da odprete Meni.
2. Izberite Nastavitve > Nastavitev > Osvetlitev.
3. Izberite ustrezno stopnjo. Nastavitev se samodejno shrani.

6.22 Upravljanje moči

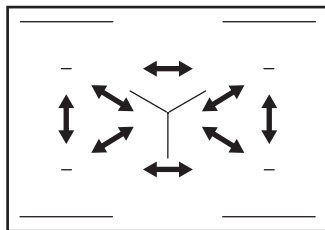
Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitve napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči (povezanimi z isto fazo). Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Vsaka faza ima največjo električno obremenitev 3680W. Če kuhalna plošča doseže omejitev največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja segrevanja najprej izbranega kuhališča (ali kuhališče z uporabo FUNKCIJE ali Jedi) je vedno prednostna. Preostala moč se razdeli med druga kuhališča glede na vrstni red izbire.
- Barva upravljalne vrstice prikazuje razpoložljive možnosti stopnje segrevanja:
 - rdeča - trenutna stopnja segrevanja,
 - bela - najvišja razpoložljiva stopnja segrevanja,
 - svetlo siva - stopnja kuhanja, ki ni na voljo (Vklopljeno je Upravljanje moči).
- Če višja stopnja kuhanja ni na voljo, jo najprej znižajte za druga kuhališča.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



Če je skupna moč kuhalne plošče omejena (1500 W - 6000 W), funkcija porazdeli razpoložljivo moč med vsa kuhališča. Glejte poglavje »Pred prvo uporabo« > »FlexPower«.



7. NAMIGI IN NASVETI

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda

i

Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Pri funkciji Cvrtje v ponvi uporabljajte samo ponve z ravnim dnom.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla ali stranskem obrobju, ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno

(označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).

- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.
- Učinkovitost kuhalne plošče je povezana s premerom posode. Posoda s premerom, manjšim od najmanjšega, sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhalna plošča.
- Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.



Oglejte si »Tehnični podatki«.

7.2 Hrup med delovanjem

Če slišite:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.
- klikanje: pride do električnega preklapljanja, posoda se zazna, ko jo postavite na kuhalno ploščo.
- šumenje, brnenje: ventilator se premika.

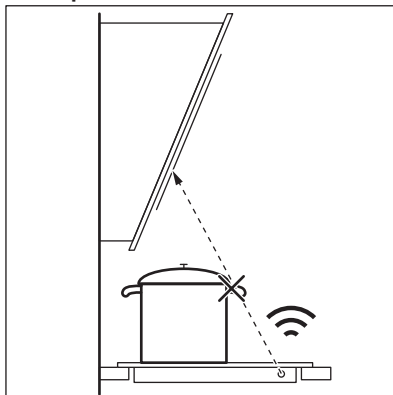
Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.

7.3 Namigi in nasveti za Hob²Hood

Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.




Okno komunikatorja infrardečega signala Hob²Hood naj bo čisto.



Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljeno Hob²Hood.

Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape AEG, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.

OPOZORILO!

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

- Za kovinsko obrobo uporabite samo pralno sredstvo za pomivanje posode s toplo vodo. S krpo očistite obrobo in jo obrišite.

OPOZORILO!

Za čiščenje stranske obloge ne uporabljajte blagega abrazivnega čistilnega sredstva, polirnih čistil, strgal ali trdega sloja gobice.

- Razmak med stekleno površino in stransko obrobo lahko pobere umazanijo in majhne delce hrane. Za čiščenje reže med stekleno površino in stranskim robom uporabite lesene zobotrebce.

OPOZORILO!

Za čiščenje reže ne uporabljajte ostrih kovinskih pripomočkov, ker lahko razširijo razmik in poškodujejo stranski okvir ali stekleno površino.

8.2 Čiščenje

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV





OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Kaj storite v primeru ...

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje. Oglejte si vezalno shemo.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	60 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.	Ponovno vklopite kuhhalno ploščo, in nastavite ustrezno stopnjo segrevanja v manj kot 60 sekundah.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Pause deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikazovalnik se ne odziva na dotik.	Del prikazovalnika je prekrit ali pa je posoda postavljena preblizu prikazovalnika. Na prikazovalniku je nekaj tekočine ali predmet.	Odstranite predmete. Posodo premaknite stran od prikazovalnika. Očistite prikazovalnik; počakajte, da se naprava ohladi. Kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po minuti jo ponovno priključite.
Zasliši se zvočni signal in kuhhalna ploščica se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhhalna ploščica izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhhalna ploščica se izključi.	Senzorsko polje ① ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo pod površino kuhhalne ploščice.	Če je bilo kuhhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Ne morete vklopiti najvišje stopnje kuhanja.	Drugo kuhhališče je že nastavljeno na najvišjo stopnjo kuhanja.	Najprej znižajte moč drugega kuhhališča.
	Funkcija FlexPower stopnja je prenizka.	Spremenite največjo moč na Meni. Glejte »Pred prvo uporabo«.
Senzorska polja so postala vroča.	Posoda je prevelika ali pa ste jo postavili preblizu nadzornih gumbov.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhhališče, če je možno.
Hob ² Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
Hob ² Hood zaslon ni viden.	Hob ² Hood je izklopljen v nastavitvah.	Pojdite na nastavitve/Hob ² Hood in aktivirajte funkcijo.
Hob ² Hood deluje, vendar samo sveti lučka.	Aktivirali ste način 1.	Spremenite način na način 1 - način 6 ali počakajte, da se začne samodejni način.
Hob ² Hood Načini 1 – 6 delujejo, vendar pa je luč ugasnjena.	Morda je težava z žarnico.	Obrnite se na pooblaščen servisni center.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Nastavljen je bil napačen jezik.	Jezik ste pomotoma spremenili.	Upoštevajte navodila v poglavju »Vsakodnevna uporaba«, za spremembo napačnega jezika si oglejte temo Jezik
Kuhališče se izklopi.	Funkcija Samodejni izklop izklopi kuhališče.	Izklopite kuhhalno ploščo in jo ponovno vklopite. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikažeta se  in sporočilo.	Lock deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikaže se E - U - O.	Child Lock deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Utripa vrstica stopnje moči.	Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhališče.
	Posoda ni primerna.	Uporabite primerno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.
 se prižge.	Električna povezava je okvarjena.	Kuhhalno ploščo izključite iz napajanja in preverite povezavo. Oglejte si poglavje »Namestitve«.
 se prižge.	Tipalo temperature kuhališča zazna previsoko ali prenizko temperaturo.	Pustite, da se kuhališče ohladi ali pa dvignite temperaturo okolja nad 15°C. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.
 se prižge.	Ventilator za hlajenje je blokiran.	Prepričajte se, da nič ne ovira ventilatorja. Če ventilatorja nič ne blokira in težava ne izgine, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitve.
Kuhhalna posoda se segreva dlje kot 5 minut.	Dno kuhhalne posode ni združljivo z indukcijsko kuhhalno ploščo.	Uporabite posodo z ustreznim dnom (ploščati, magnetni). Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Funkcija FlexPower zmanjša največjo moč.	Glejte "Vsakodnevna uporaba", Upravljanje moči.
Funkcija Kuhanje se ne zažene.	Na tem kuhališču je še vedno vklopljena akumulirana toplota.	Počakajte, da se kuhališče ohladi ali uporabite drugo hladno kuhališče.
Funkcija Kuhanje se ne zaustavi.	V posodi morda ni dovolj vode (vibracije ni mogoče zaznati) ali pa je voda že pretopla.	Uporabite najmanj 1 l hladne vode na posodo.

Problem	Možni vzrok	Rešitev
Funkcija Kuhanje se nenadoma zaustavi.	Posoda ni združljiva s funkcijo. Funkcija ne more zaznati vibracij, ki jih ustvarja vrela voda. Posoda je morda premajhna za kuhališče.	Pri tej funkciji ne uporabljajte posode s prevleko proti prijemanju. Zavrite več vode ali preklopite na hladno kuhališče. Ne dodajajte soli, dokler voda ne doseže vrelišča. Prepričajte se, da premer posode ustreza velikosti kuhališča. Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
Segrevanje s funkcijo Cvrtnje v ponvi traja dolgo.	Posoda je premajhna, pretežka ali pa dno ni ravno.	Glejte »Namigi in nasveti«.

9.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem

primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v garancijski knjižici.

10. TEHNIČNI PODATKI

10.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model NIG85M30AB
Vrsta 62 D5A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Ser. št.
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Izdelano v: Nemčiji
7.35 kW



10.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	Boost [W]	Boost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3200	10	125 - 210
Levo zadaj	2300	3200	10	125 - 210
Srednje zadaj	2300	3200	10	125 - 210
Desno spredaj	2300	3200	10	125 - 210
Desno zadaj	2300	3200	10	125 - 210

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za najboljše rezultate kuhanja uporabljajte posodo, ki nima večjega premera od premera, navedenega v razpredelnici.

11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

11.1 Podatki o izdelku

Identifikacija modela	NIG85M30AB	
Vrsta kuhalne plošče	Vgrajena kuhalna plošča	
Število kuhališč	5	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21.0 cm
	Levo zadaj	21.0 cm
	Srednje zadaj	21.0 cm
	Desno spredaj	21.0 cm
	Desno zadaj	21.0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	180.8 Wh/kg
	Levo zadaj	175.4 Wh/kg
	Srednje zadaj	184.4 Wh/kg
	Desno spredaj	189.4 Wh/kg
	Desno zadaj	184.4 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.


11.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

12. SKRBJ ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

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.....	598
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	601
3. INSTALACIÓN.....	603
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	605
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	607
6. USO DIARIO.....	609
7. CONSEJOS.....	617
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	619
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	620
10. DATOS TÉCNICOS.....	623
11. EFICACIA ENERGÉTICA.....	623
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	624

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 (incluso las funciones de cocción automática). El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice 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.
- Si aparece el código E3 en la pantalla, desconecte inmediatamente la placa de cocción y compruebe si la conexión eléctrica y la tensión de red son las correctas.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo 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!

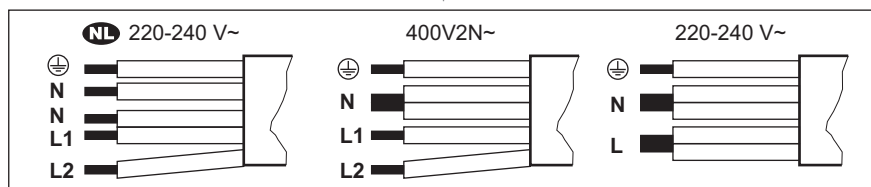
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

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.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).
5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
6. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

Conexión bifásica

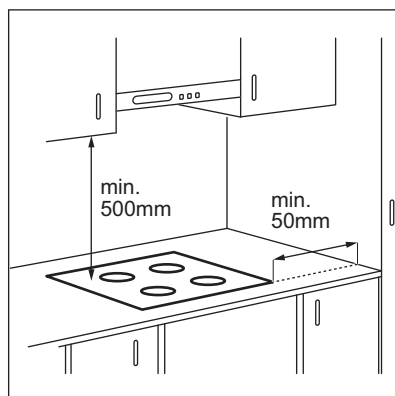
1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.
3. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



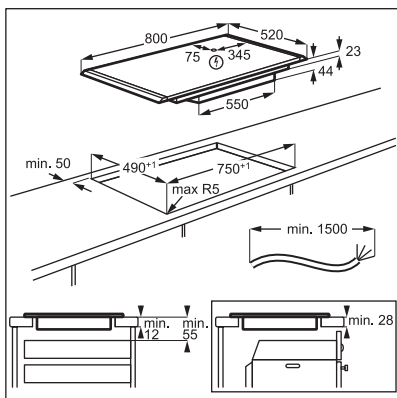
NL 220 - 240 V~	Conexión bifásica: 400 V2N~		Conexión monofásica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² o 3x4 mm²	
Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo
N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul
L1 Negro	L1 Negro	L1 Negro	L Negro y marrón	L Negro y marrón
L2 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.

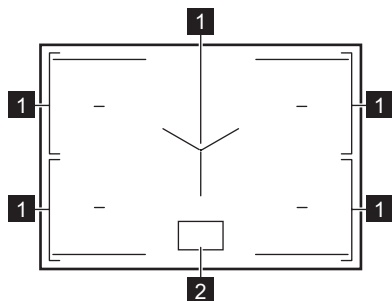


How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



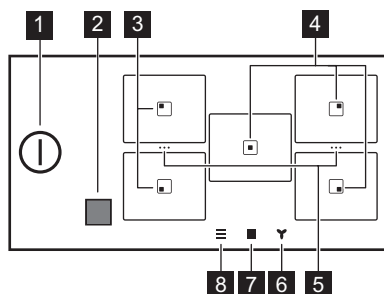
- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control



Para información detallada sobre los tamaños de las zonas de cocción, consulte "Datos técnicos".

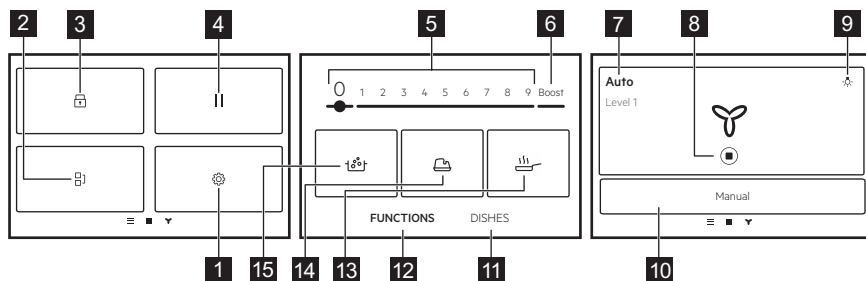
4.2 Disposición del panel de control










Vista principal






Símbolo	Descripción
1	Para activar y desactivar la placa.
2	La ventana del intercomunicador de señal por infrarrojos Hob ² Hood. No la cubra.
3	Zona con funciones Freír en sartén y Hervir.
4	Zona con función Hervir.
5	Un acceso directo para Bridge. Para fusionar dos zonas de cocción laterales para crear un área de cocción o dividir las zonas fusionadas.
6	Para ajustar las funciones de la campana.
7	Para abrir la descripción general de la zona.
8	Para abrir el Menú.

Vista ampliada



Símbolo	Descripción
1 	Ajustes. Para abrir los ajustes de la placa.
2 	Bridge. Para conectar dos zonas de cocción de ambos lados y que funcionen como una sola.
3 	Bloqueo. Para bloquear/desbloquear el panel de control.
4 	Pausa. Para ajustar todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.
5 1 - 9	Para ajustar la temperatura.
6 Boost	Para activar el ajuste de calor máximo.
7 Manual / Auto	Para mostrar el ajuste actual del ventilador de la campana.
8 	Para detener/reiniciar la campana.
9 	Para encender o apagar la luz de la campana.
10 Manual / Auto	Para cambiar al modo manual o automático de la campana.
11 Platos	Para seleccionar programas automáticos preestablecidos para diferentes tipos de alimentos.
12 FUNCIONES	Para seleccionar programas automáticos para diferentes métodos de cocción.
13 	Freír en sartén. Para freír con niveles de temperatura controlados automáticamente, específicos de varios tipos de alimentos.
14 	Derritiendo. Para fundir diferentes productos, p. ej., chocolate o mantequilla.
15 	Hervir. Para ajustar automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.

Navegación por la pantalla

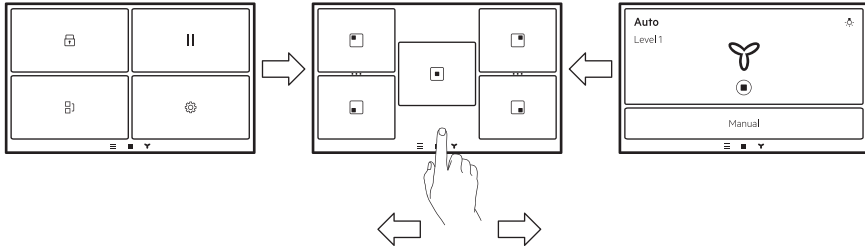
Símbolo	Descripción
OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
X	Para cerrar la ventana emergente.
	Para contraer/ampliar las instrucciones en la pantalla.
	Para activar/desactivar las opciones.
	Para retroceder/avanzar un nivel en el Menú.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Navegación por la pantalla



Para navegar entre las pantallas, toque los símbolos de la parte inferior de la pantalla. También puede deslizar hacia la izquierda para gestionar los ajustes de Hob²Hood o hacia la derecha para acceder a Menú.

5.2 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo y Volumen.

Puede cambiar el ajuste en Menú > Ajustes > Configuración. Consulte "Uso diario".

5.3 Uso de la pantalla

- Solo es posible utilizar los símbolos iluminados.
- Para activar una opción, toque el símbolo correspondiente en la pantalla.
- La función seleccionada se activa al separar el dedo de la pantalla.
- Para desplazarse por las opciones disponibles, haga un gesto rápido o arrastre el dedo por la pantalla. La velocidad del gesto determina la rapidez del movimiento de la pantalla.
- El desplazamiento se detiene por sí solo o puede detenerse de inmediato si se toca la pantalla.
- Puede cambiar la mayoría de los parámetros que aparecen en la pantalla tocando los símbolos correspondientes.
- Para seleccionar la función o tiempo deseados, puede desplazarse por la lista y/o tocar la opción que desea seleccionar.
- Cuando la placa de cocción está activada y algunos de los símbolos desaparecen de la pantalla, tóquela nuevamente. Todos los símbolos vuelven a aparecer.

- Para determinadas funciones, aparece una ventana emergente con información adicional al iniciarlas.

5.4 FlexPower

FlexPower define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

Inicialmente, el aparato funciona en el nivel de potencia más alto posible. Puede cambiar la potencia máxima si la instalación no admite toda la potencia.

⚠ PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.



Si el nivel de potencia es inferior a 2000 W, no es posible activar ningún programa automático (Platos o FUNCIONES).


1. Asegúrese de que todas las zonas de cocción estén desactivadas.
2. Toque en la pantalla para abrir Menú.
3. Seleccione Ajustes > Configuración > FlexPower y elija el nivel de potencia adecuado.
4. Toque o . Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla para confirmar su selección.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

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

6.2 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta el nivel de temperatura después de encender la placa de cocción,
- se vierte líquido o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en una zona concreta. La zona de cocción por inducción se desactiva automáticamente después de 50 segundos.
- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Al cabo de un tiempo, aparece un mensaje y la placa se apaga.

La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual la placa se desactiva:

Ajuste de temperatura	La placa de cocción se apaga después de
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 horas



Cuando se utiliza Freír en sartén, la placa se desactiva después de 1,5 horas. Para Derritiendo, la placa de cocción se desactiva después de 6 horas.

6.3 Detección de recipientes

Esta función detecta si los recipientes se colocaron en las zonas de cocción y desactiva las zonas de cocción si el recipiente ya no es detectable.

- Si coloca primero recipientes en una zona de cocción y, a continuación, activa la placa, aparece una barra gris en la vista general de la zona de cocción correspondiente.
- La barra no aparecerá si no hay recipientes en la zona de cocción o si no se puede detectar el recipiente de cocina debido a su colocación incorrecta o material inadecuado.
- Si retira los recipientes de una zona de cocción encendida y los deja a un lado temporalmente, los indicadores de la vista general de la zona de cocción correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida, la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos. Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los recipientes de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

6.4 Uso de las zonas de cocción

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

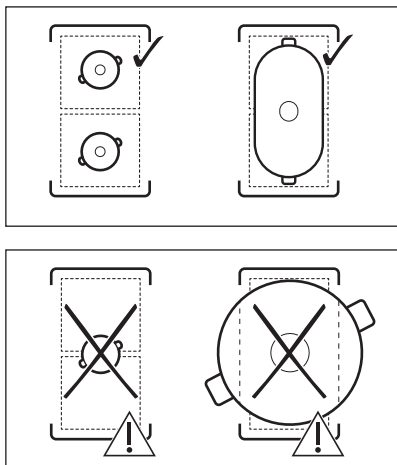


Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos". Compruebe el tamaño del recipiente de cocina en "Datos técnicos".

Para activar la zona de cocción, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción y toque el símbolo de zona correspondiente. En la pantalla aparecen los programas disponibles. Ajuste el nivel de calor o seleccione una de las funciones automáticas.

Para volver a la vista principal, toque **X** en la esquina superior derecha.

Puede cocinar con recipientes de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge.



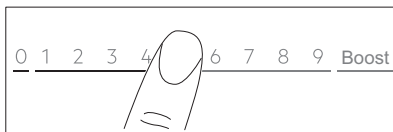
Cuando hay otras zonas de cocción activas, el ajuste del nivel de calor para la zona que desea utilizar puede verse limitado. Consulte "Gestión de energía".

6.5 Ajuste de temperatura

1. Encienda la placa.
2. Coloque la olla en la zona de cocción seleccionada y toque el símbolo de zona correspondiente.
3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de calor.

Los iconos de nivel de energía 1-9 aumentan de tamaño y la barra inferior se vuelve roja para indicar el ajuste de potencia actual.

Cuando se selecciona el nivel de energía, la pantalla cambia a la vista ampliada.



También puede cambiar el ajuste de calor en la pantalla de resumen de zonas. Para ir a la pantalla de resumen de zonas, toque el centro de la vista de pantalla expandida. Para cambiar el nivel de calor, toque **—** o **+**. Para abrir la vista de pantalla expandida, toque el nivel de potencia.

6.6 Boost

Esta función suministra más energía a disposición de las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción sólo durante un tiempo limitado. Transcurrido este tiempo, la zona de cocción por inducción vuelve automáticamente al ajuste de calor más alto.

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Toque Boost para activar la función. La función se desactiva automáticamente. Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y cambie el ajuste de nivel de calor a 0.



Boost no funciona cuando la función Bridge está activada o cuando la potencia dentro de una fase es insuficiente (consulte "Gestión de energía").



Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

6.7 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

⚠ ADVERTENCIA!

Mientras el indicador **|||/||/|** 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 utensilios calientes en una zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.


6.8 Modo de mantenimiento del calor

Esta función mantiene los alimentos calientes con el ajuste de temperatura baja.

Modo de mantenimiento del calor solo está disponible cuando la zona de cocción sigue caliente después del proceso de cocción terminado (con un icono visible de calor residual) y el recipiente permanece en la zona. La función no funciona con una zona de cocción fría.

1. Toque  para activar la Modo de mantenimiento del calor.

El Modo de mantenimiento del calor funciona hasta que se apaga.

2. Para detener la función, toque  en la esquina superior izquierda de la pantalla. Si es necesario, puede configurar un temporizador. Consulte "Opciones de temporizador".


6.9 Opciones de temporizador

ECO Timer

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


Para ahorrar energía, el calentador de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el ECO Timer. La diferencia en el tiempo de funcionamiento depende del nivel de ajuste de calor y de la duración de la operación de cocción.

Puede utilizar esta función cuando la zona de cocción está activada. Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado.

1. Ajuste primero la temperatura para la zona de cocción adecuada y después la función.
 2. Toque el símbolo de la zona.
 3. Toque .
- Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.
4. Marque la Detener zona casilla para activar la función.
 5. Ajuste la hora.
 6. Pulsa OK para confirmar.



También puede elegir  para cancelar su selección.

Puede cambiar los ECO Timer ajustes

durante la cocción: toque  con el valor del temporizador y, a continuación, toque EDITAR.

Cuando se agota el temporizador, suena una señal y una ventana emergente. Toque OK para detener la señal.


Para desactivar la función cambie el ajuste de nivel de temperatura a 0. O bien, toque

 a la izquierda del valor del temporizador, toque  y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.


Timer

Puede utilizar esta función cuando la zona de cocción está activada.



La función no afecta a ninguna otra función que funcione simultáneamente.

1. Seleccione cualquier zona de cocción. Aparece el símbolo correspondiente en la pantalla.
2. Toque .
3. Desmarque la Detener zona casilla para activar la función.
4. Ajuste la hora.
5. Pulsa OK para confirmar.

También puede elegir  para cancelar su selección.

Puede cambiar los Timer ajustes durante la cocción: toque  con el valor del temporizador y, a continuación, toque EDITAR.


Cuando se agota el temporizador, suena una señal y una ventana emergente. Toque OK para detener la señal.

Para desactivar la función, toque  con el valor del temporizador, toque  y confirme su elección cuando aparezca una ventana emergente.

6.10 / ... Bridge

Esta función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una con el mismo ajuste del nivel de calor. Puede usarla para cocinar con utensilios de cocina grandes.


El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función no se activará.

1. Coloque un utensilio sobre dos zonas de cocción.
2. Toque  en la pantalla para abrir el Menú y seleccione Bridge. También puede tocar el acceso directo ... en la vista general de la zona.
3. Ajuste el nivel de calor.


Para desactivar la función, toque el acceso directo Las zonas de cocción vuelven a funcionar de forma independiente.


6.11 || Pausa

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

Cuando la función está activa, solo se pueden utilizar  y los de los botones REANUDAR. Todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador. Cuando el temporizador acabe de contar, toque en cualquier parte de la pantalla para detener la señal acústica.

1. Toque  para abrir el Menú.
2. Toque || para activar la función.



El ajuste de temperatura baja a  (Modo de mantenimiento del calor).

Para desactivar la función, toque REANUDAR.

Se restaurarán los ajustes de temperatura anteriores.

6.12 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del nivel de calor.


1. Ajuste el nivel de calor.
2. Toque  para abrir el Menú.
3. Toque  para activar la función. Para desactivar la función, y mantenga pulsado DESBLOQUEAR durante 4 segundos.



Al desactivar la placa de cocción, también se desactiva esta función.

6.13 Bloqueo de seguridad

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

1. Toque  para abrir el Menú.

2. Seleccione Ajustes > Configuración > Bloqueo de seguridad.
3. Encienda el interruptor y toque las letras E-U-O en orden alfabético para activar o desactivar la función.

Para desactivar la función, apague el interruptor.

La función puede tardar algún tiempo en funcionar después de la activación.

6.14 FUNCIONES: Freír en sartén

Esta función le permite ajustar el nivel de temperatura adecuado para freír alimentos. La placa la temperatura para distintos tipos de alimentos y la mantiene durante toda la cocción. Una vez ajustado el nivel de ajuste de calor, no es necesario ajustar manualmente la temperatura.

PRECAUCIÓN!

Utilice solo utensilios de cocina en frío. No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque una sartén sin aceite ni grasa en una de las zonas de cocción del lado izquierdo. Puede utilizar una sola zona de cocción o conectar ambas zonas con Bridge.
2. Seleccione FUNCIONES > Freír en sartén.
3. Elige un nivel de fritura. El calentamiento empieza.
4. Programe el temporizador, si es necesario. El temporizador se inicia inmediatamente. Una vez que la sartén alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Ahora puede colocar aceite y alimentos dentro de la sartén. Para cerrar la ventana y empezar a freír, toque OK. Para detener la función manualmente, toque 0 en la barra de control.

Consejos y sugerencias:

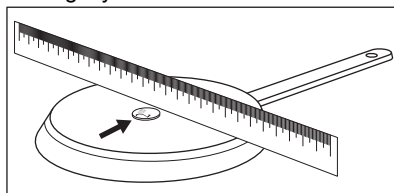
- Siga las instrucciones de la pantalla para saber cuándo darle la vuelta a los alimentos o ajustar el nivel de calor.
- Puede cambiar el nivel de temperatura establecido por defecto.

- Para porciones de comida gruesas o patatas crudas, use una tapa en los primeros 10 minutos de fritura.
- Las sartenes pesadas pueden tardar más en calentarse.
- Utilice las sartenes laminadas a baja temperatura para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.
- No utilice utensilios de cocina esmaltados finos. Puede sobrecalentarse y dañarse.

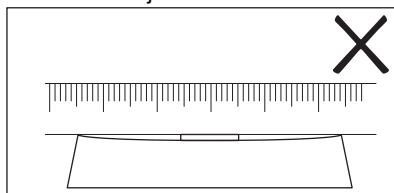
Utensilios correctos para la función Freír en sartén

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

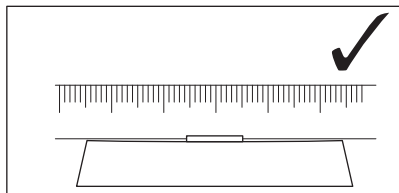
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de euro (o una moneda similar de un grosor de unos 1,7 mm) entre la regla y el fondo del utensilio.



- a. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y la bandeja.



- b. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y el utensilio.



6.15 FUNCIONES Hervir

Esta función ajusta automáticamente el nivel de calor a fin de que el agua no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.



La función está disponible en todas las zonas de cocción. Si hubiera calor residual (I/II/III) en la zona de cocción que desea utilizar, la función permanece desactivada. Espere hasta que la zona se enfríe para utilizar la función.

La función no se activa si se usan utensilios de cocina antiadherentes.



PRECAUCIÓN!

No utilice la función con utensilios de cocina vacíos. No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque una olla llena con al menos 1 l de agua en la zona de cocción.
2. Seleccione FUNCIONES > Hervir.
3. Programe el temporizador, si es necesario.

El temporizador empieza a contar inmediatamente.

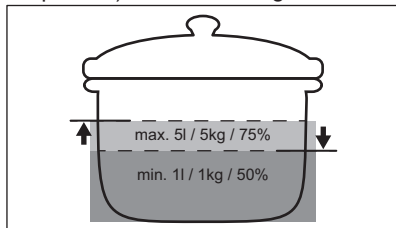
4. Para detener la función manualmente, toque en la esquina superior izquierda de la pantalla.

Una vez alcanzado el punto de ebullición, la placa reduce automáticamente la intensidad. Llegado ese momento, también puede ajustar manualmente la intensidad, según sea necesario.

Consejos y sugerencias:

- Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas.

- Es posible que la función no actúe correctamente para hervidores y cafeteras espresso.
- Llene entre medio y tres cuartos del recipiente con agua fría del grifo y deje 4 cm hasta el borde. No utilice menos de 1 litro ni más de 5 litros de agua. Asegúrese de que el peso total del agua (o el agua y las patatas) sea de 1 a 5 kg.



- Para obtener los mejores resultados, cocine solo patatas enteras, sin pelar y de tamaño mediano. Asegúrese de no colocar las patatas demasiado apretadas.
- Evite vibraciones externas (p. ej., al utilizar una licuadora o al colocar un teléfono móvil junto a la placa) cuando la función esté en marcha.
- Dependiendo del tipo de alimento y del utensilio de cocina utilizado podrá ajustar el nivel de temperatura una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Añada sal una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Use una tapa para ahorrar energía.

6.16 FUNCIONES Derritiendo

Puede utilizar esta función para fundir productos, como chocolate o mantequilla.



PRECAUCIÓN!

No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción.
2. Seleccione FUNCIONES > Derritiendo.
3. Programe el temporizador, si es necesario.
4. Toque OK.

Para detener la función manualmente, toque en la esquina superior izquierda de la pantalla.

6.17 Platos

Esta función le ayuda a preparar diferentes alimentos utilizando programas preestablecidos dedicados a categorías específicas de alimentos. La disponibilidad de los programas depende de la zona de cocción.



PRECAUCIÓN!

No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción. Puede utilizar una sola zona de cocción o conectar ambas zonas con Bridge.
2. Seleccione Platos.
3. Seleccione la variedad de alimento.
4. Programe el temporizador, si es necesario.
5. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

En función de la variedad de alimento y del programa seleccionado, puede ajustar y modificar detalles como, por ejemplo, el grado de cocción, el nivel de calor para freír, etc.

Consejos y sugerencias:

- Los platos cocinados con más frecuencia se añaden automáticamente a la lista de Más cocinado.
- Algunos platos tienen nombres largos que no pueden visualizarse completamente en la lista. Para ver el nombre completo de un plato, toque "...".
- Puede añadir manualmente programas a la lista de Favoritos .
- Puede ocultar determinados programas tocando . Para restaurar los programas, vaya a Ajustes > Configuración > Platos.

6.18 Hob²Hood

Es una función automática que conecta la placa de cocción con una campana. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del recipiente más caliente en la placa de cocción. También puede accionar el

ventilador manualmente desde la placa de cocción o desde la propia campana.




Si cambia la velocidad del ventilador en la campana, se desactiva la conexión predeterminada con la placa de cocción. Para reactivar la función, apague y vuelva a encender ambos aparatos.





En algunas campanas, la función puede estar desactivada de forma predeterminada. En estos casos, active la función primero en la campana y luego en la placa. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.




Configuración del modo de ventilador automático

Para ajustar la campana en modo automático, elija entre las siguientes velocidades de ventilador ajustadas: Modo 2 - Modo 6. La campana extractora reacciona cada vez que se utiliza la placa. Puede configurar la placa de cocción para que active solo la luz seleccionando Modo 1.

1. Toque .
2. Seleccione Ajustes > Hob²Hood.
3. Encienda un interruptor para activar la campana.

Todos los modos automáticos aparecen como una lista.

4. Seleccione el modo.
5. Toque  o  para guardar la selección y salir.

Para comprobar el nivel de velocidad actual del ventilador, toque . El nivel de velocidad del ventilador es visible en la esquina superior izquierda de la pantalla. Para apagar el ventilador, toque . Para encender el ventilador, toque .

Modos automáticos	Luz automática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
		Velocidad del ventilador	
	Apagado	-	-
Modo 1	Encendido	-	-
Modo 2 3)	Encendido	1	1
Modo 3	Encendido	-	1
Modo 4	Encendido	1	1
Modo 5	Encendido	1	2
Modo 6	Encendido	2	3

1) La placa detecta el proceso de ebullición y ajusta la velocidad del ventilador de acuerdo con el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y ajusta la velocidad del ventilador de acuerdo con el modo automático.

3) Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

Ajuste del modo de ventilador manual

Puede ajustar el nivel de velocidad del ventilador manualmente.

1. Toque
 2. Toque Manual.
- Aparece una barra de control con la velocidad actual del ventilador.
3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de velocidad del ventilador.

Para activar el nivel de velocidad máxima del ventilador, toque Boost. El ventilador funciona en modo Boost durante un tiempo determinado. Después de ese tiempo, el ajuste de velocidad del ventilador cambia automáticamente a 3. Para desactivar Boost manualmente, pulse 0.

Luz de la campana

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en Modo 1 - Modo 6. También puede activar o desactivar manualmente la luz de la campana.

Activar la luz manualmente

1. Toque
 2. Toque para encender la luz.
- Para apagar la luz, toque de nuevo.

6.19 Idioma

1. Toque para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Idioma.
3. Elija el idioma de la lista.

Para guardar la selección, toque o . A continuación, elija Sí en la ventana emergente.

Si eligió el idioma incorrecto, toque > . Aparece una lista. Seleccione la primera opción de la parte superior izquierda y, a continuación, la segunda opción de la parte superior derecha. Desplácese hacia abajo para elegir el idioma correcto de la lista. Cuando aparezca la ventana emergente, elija la opción de la derecha.

6.20 Tonos de las teclas / Volumen

Puede elegir el tipo de sonido que emite su placa de cocción o apagar los sonidos por completo. Puede elegir entre clic (predeterminado) o pitido.


También puede elegir el nivel de volumen.

1. Toque en la pantalla para abrir el Menú.
 2. Seleccione Ajustes > Configuración > Tonos de las teclas / Volumen.
 3. Escoja la opción apropiada.
- El ajuste se guarda automáticamente.

6.21 Brillo

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

Hay 5 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 5 el más alto.

1. Toque  para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Brillo.
3. Escoja el nivel apropiado.
El ajuste se guarda automáticamente.

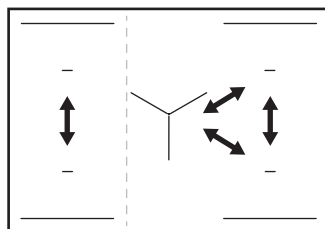
6.2.2 Gestión de energía

Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción (conectadas a la misma fase). La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

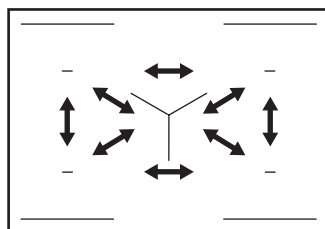
- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase admite una carga eléctrica máxima de 3680 W. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- Siempre se prioriza el ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar (o de una zona de cocción utilizando FUNCIONES o Platos). La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
- El color de la barra de control muestra las opciones de ajuste de temperatura disponibles:
 - Rojo: el ajuste actual de temperatura.
 - Blanco: el ajuste de temperatura máxima disponible.
 - Gris claro: el ajuste de temperatura no disponible (Gestión de energía está en marcha).

- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



Si la potencia total de la placa es limitada (1500 W - 6000 W), la función distribuye la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. Consulte el capítulo "Antes del primer uso" > "FlexPower".



7. CONSEJOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

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

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Para la función Freír en sartén, use únicamente utensilios de fondo plano.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio o en el borde lateral, 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".

7.2 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, el recipiente es detectado al colocarlo sobre la placa.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

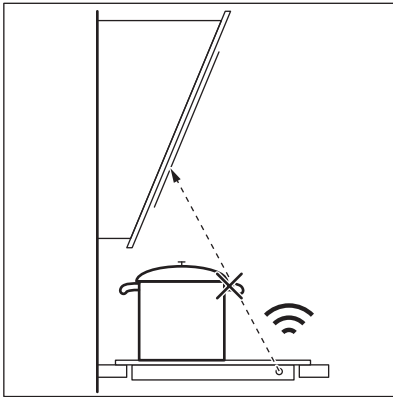
Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

7.3 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.



Mantenga limpia la ventana para comunicación de la señal de infrarrojos Hob²Hood.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob²Hood esté activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo

8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 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.

- Para el borde lateral metálico, utilice solo un detergente lavavajillas con agua tibia.

Utilice un paño para limpiar y fregar el borde.



ADVERTENCIA!

No utilice el producto limpiador ligeramente abrasivo, detergentes abrillantadores, rascadores ni la capa dura de una esponja para limpiar el borde lateral.

- El espacio entre la superficie y el borde lateral puede acumular suciedad y pequeñas partículas de comida. Utilice un pajiillo de madera para limpiar el espacio entre la superficie de vidrio y el borde lateral.



ADVERTENCIA!

No utilice herramientas metálicas afiladas para limpiar esta hendidura, ya que pueden ensancharla y dañar el borde lateral o la superficie vitrocerámica.

8.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar

y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la

placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.


- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.



9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	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.
	La Pausa está activa.	Consulte "Uso diario".
La pantalla no reacciona al tacto.	Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados demasiado cerca de la misma. Hay líquido o un objeto en la pantalla.	Quite los utensilios. Aleje los utensilios de la pantalla. Limpie la pantalla y espere a que el aparato esté frío. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor 	Retire el objeto del sensor.

Problema	Posible causa	Solución
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor bajo la superficie de la placa está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
No es posible activar el ajuste máximo de nivel de calor.	Ya hay otra zona con ajuste máximo de nivel de calor.	Reduzca la potencia de la otra zona.
	La función FlexPower nivel demasiado bajo.	Cambiar la potencia máxima en el Menú. Véase "Antes del primer uso".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
Hob ² Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
Hob ² Hood pantalla no está visible.	Hob ² Hood está desactivada en los ajustes.	Vaya a Ajustes/Hob ² Hood y active la función.
Hob ² Hood funciona, pero solo la luz está encendida.	Ha activado Modo 1.	Cambie el modo a Modo 1 - Modo 6o espere hasta que se inicie el modo automático.
Hob ² Hood Los modos 1 - 6 funcionan, pero la luz está apagada.	Podría haber un problema con la bombilla.	Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
Se ha configurado un idioma incorrecto.	Ha cambiado el idioma por error.	Siga las instrucciones en "Uso diario" e "Idioma" para cambiar el idioma incorrecto.
Una zona de cocción se desactiva.	El Desconexión automática desactiva la zona de cocción.	Apague la placa y vuelva a encenderla. Consulte "Uso diario".
 y aparece un mensaje.	Bloqueo funciona.	Consulte "Uso diario".
aparece E - U - O.	El Bloqueo de seguridad está activo.	Consulte "Uso diario".
La barra de nivel de potencia parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
 se enciende.	La conexión eléctrica está defectuosa.	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión. Consulte "Instalación".

Problema	Posible causa	Solución
E4 se enciende.	El sensor de temperatura de la zona detecta una temperatura demasiado alta o demasiado baja.	Deje enfriar la zona de cocción o aumente la temperatura ambiente por encima de 15 °C. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
E7 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Asegúrese de que nada bloquea el ventilador. Si el ventilador no está bloqueado por nada y el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia autorizado.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
El utensilio de cocina se calienta durante más de 5 minutos.	La base del utensilio de cocina no admite cocción por inducción.	Utilice recipientes con un fondo adecuado (plano, magnético). Consulte "Consejos".
	La función FlexPower reduce la potencia máxima.	Consulte "Uso diario", Gestión de energía.
La función Hervir no se inicia.	El calor residual sigue activo en esta zona.	Espere hasta que la zona se enfríe o utilice otra zona fría.
La función Hervir no se para.	Puede que no haya suficiente agua en la olla (no se pueden detectar las vibraciones) o que el agua ya esté demasiado caliente.	Utilice un mínimo de 1 l de agua por olla.
La función Hervir se detiene repentinamente.	El recipiente es incompatible con la función. La función no puede detectar las vibraciones producidas por el agua hirviendo. El recipiente puede ser demasiado pequeño para la zona de cocción.	No utilice recipiente antiadherentes con esta función. Hierva más agua o cambie a una zona fría. No añada sal antes de que el agua alcance el punto de ebullición. Asegúrese de que el diámetro del recipiente se ajusta al tamaño de la zona de cocción. Coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.
Calentar con la función Freír en sartén lleva mucho tiempo.	El recipiente es demasiado pequeño, demasiado pesado o el fondo es irregular.	Consulte "Consejos y sugerencias".

9.2 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.

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de datos técnicos

Modelo NIG85M30AB
Tipo 62 D5A 01 AA
Inducción 7.35 kW
Nº serie:
AEG

Número de producto (PNC) 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW


10.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Boost [W]	Boost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte tras. central	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	2300	3200	10	125 - 210
Parte tras. der.	2300	3200	10	125 - 210

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

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

11. EFICACIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto

Identificación del modelo	NIG85M30AB	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	5	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda	21.0cm
	Trasera izquierda	21.0cm
	Parte tras. central	21.0cm
	Parte del. der.	21.0cm
	Parte tras. der.	21.0cm

Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	180.8Wh/kg
	Trasera izquierda	175.4Wh/kg
	Parte tras. central	184.4Wh/kg
	Parte del. der.	189.4Wh/kg
	Parte tras. der.	184.4Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		182.9Wh/kg

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


11.2 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.

12. 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.....	625
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	627
3. INSTALLATION.....	629
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	632
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	634
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	635
7. RÅD OCH TIPS.....	643
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	644
9. FELSÖKNING.....	645
10. TEKNISKA DATA.....	647
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	648
12. MILJÖSKYDD.....	649

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 (även de automatiska tillagningsfunktionerna). En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i 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 förlängningsladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

- Dra inte i anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av 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.
- Om E3-koden visas på skärmen, koppla omedelbart bort hållen och kontrollera om den elektriska anslutningen och nätspänningen är korrekta.

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 kokyten 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 ytmaterialet försämras.

- 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 personskador 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.

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

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

Serienummer

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!

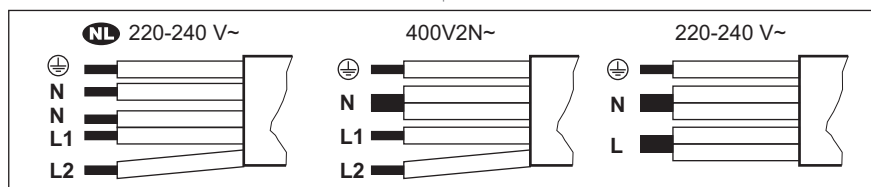
Koppla inte kabeln utan ändhylsor.

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 trädens ände (specialverktyg krävs).
5. Anslut ändarna på två blå kablar.
6. Applicera en ny trådändhylsa på den delade trädens 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 trädens ände (specialverktyg krävs).

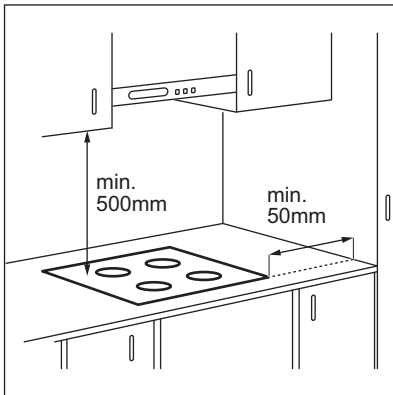


NL 220 - 240 V~	Tvåfasanslutning: 400 V2N~	Enfasanslutning: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²
Grön - gul	Grön - gul	Grön - gul
N Blå och blå	N Blå och blå	N Blå och blå
L1 Svart	L1 Svart	L Svart och brun
L2 Brun	L2 Brun	

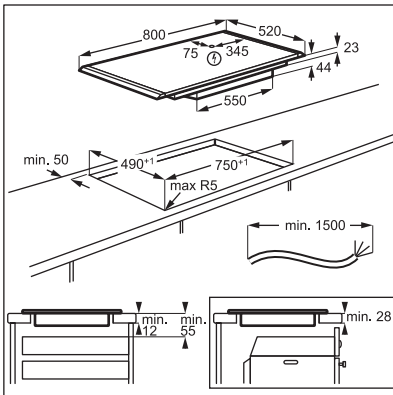
3.4 Montering

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.



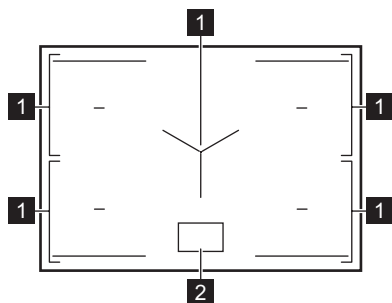
Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout



1 Induktion tillagningszon

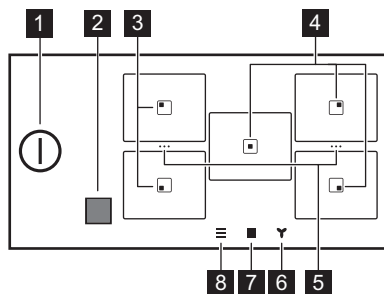
2 Kontrollpanel




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

4.2 Kontrollpanelens layout

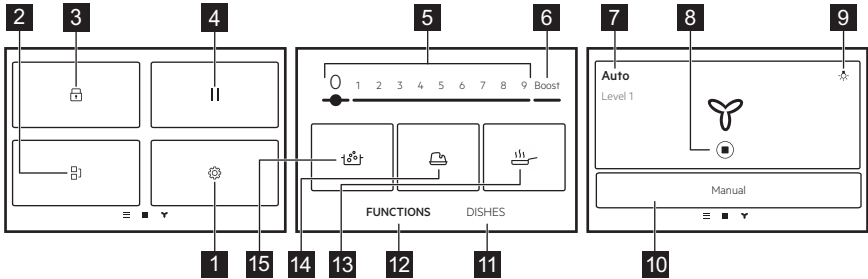
Startvy












Symbol	Beskrivning
1	För att aktivera och inaktivera hällen.
2	Fönstret för Hob ² Hood infraröda sändare. Täck inte över det.
3	Zon med funktionerna Steka och Koka.
4	Zon med Kokafunktion.
5	En genväg för Bridge. Används för att slå ihop två kokzoner så att de bildar en kokzon eller för att dela upp de sammanslagna kokzonerna.
6	För att ställa in fläktfunktioner.
7	För att öppna zonöversikten.

Symbol	Beskrivning
8 	För att öppna Meny.

Utvidgad vy



Symbol	Beskrivning
1 	Inställningar. För att öppna inställningarna för hällen.
2 	Bridge. För att ansluta två tillagningszoner så att de fungerar som en.
3 	Lås. För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
4 	Pause. För att ställa in alla aktiva tillagningszoner på lägsta värmeläge.
5 1 - 9	För inställning av värmeläge.
6 Boost	För att aktivera maximal värmeinställning.
7 Manuell / Auto	För att visa fläktens aktuella inställning.
8 	För att stänga av/återstarta fläkten.
9 	För att tända eller släcka fläktlampan.
10 Manuell / Auto	För att ställa om köksfläkten till manuell- eller autoläge.
11 Rätter	För att välja förinställda automatiska program för olika typer av mat.
12 FUNKTIONER	För att välja automatiska program för olika tillagningsmetoder.
13 	Steka. Stek olika typer av mat med automatiskt kontrollerade värmenivåer.
14 	Smälta. För att smälta olika produkter, t.ex. choklad eller smör.
15 	Koka. För automatisk inställning av vattentemperaturen för att undvika att det kokar över.

Navigering på displayen

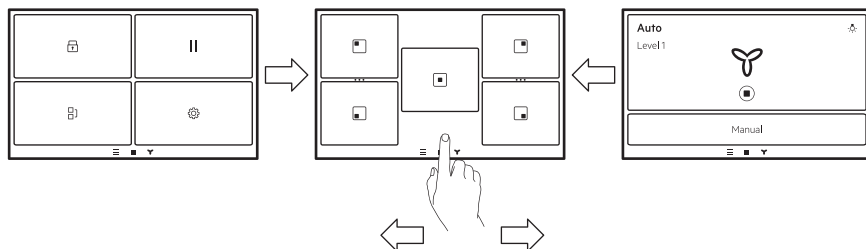
Symbol	Beskrivning
OK	Bekräfta valet eller inställningen.
X	Stäng pop-up-fönstret.
^ v	För att minska/expandera instruktionerna på displayen.
☐	För att aktivera/avaktivera tillvalsfunktionen.
< >	Gå bakåt/framåt en nivå i Meny.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Navigera i displayen



Navigera mellan skärmarna genom att trycka på symbolerna längst ned på displayen. Du kan också svepa åt vänster för att hantera inställningarna för Hob²Hood eller åt höger för att komma åt Meny.

5.2 Första anslutning till elnätet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in Språk, Ljusstyrka och Ljudvolym.

Du kan ändra inställningen i Meny > Inställningar > Inställningar. Se "Daglig användning".

5.3 Använda displayen

- Endast de bakgrundsbelysta symbolerna kan användas.
- För att aktivera ett visst alternativ, tryck på den aktuella symbolen på displayen.
- Vald funktion aktiveras när du tar bort fingret från displayen.

- Bläddra genom alternativen med en snabb gest eller dra fingret över displayen. Hastigheten på gesten avgör hur snabbt skärmen flyttas.
- Bläddringsrörelsen kan stanna av sig själv eller så kan du stoppa den direkt om du trycker på displayen.
- Du kan ändra de flesta parametrarna som visas på skärmen när du trycker på relevanta symboler.
- Ställ in önskad funktion eller tid genom att bläddra genom listan och/eller tryck på funktionen du vill välja.
- När hällen är ingång och vissa symboler försvinner från displayen kan du trycka var

som helst på displayen. Alla symboler tänds igen.

- För vissa funktioner visas ett popup-fönster med ytterligare information när du startar dem.

5.4 FlexPower

FlexPower definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installerade säkringar.




Från början arbetar produkten på högsta möjliga effektnivå. Du kan ändra den maximala effekten om installationen inte stöder full effekt.

FÖRSIKTIGHET!

Se till att den valda effekten passar till säkringarna i huset.



Om effektnivån är lägre än 2000 W kan du inte aktivera de automatiska programmen (Rätter eller FUNKTIONER).


1. Kontrollera att alla tillagningszoner är inaktiverade.
2. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
3. Välj Inställningar > Inställningar > FlexPower och välj lämplig effektnivå.
4. Tryck på  eller . Följ instruktionerna på displayen för att bekräfta ditt val.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

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

6.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla tillagningszoner är inaktiverade,
- du ställer inte in värmeläget när du har aktiverat hällen,
- 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.
- hällen blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du använder fel slags kokkärl eller så finns det inget kokkärl på zonen. Induktionskokzonen inaktiveras automatiskt efter 50 sekunder.

- du inte inaktiverar en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund visas ett meddelande och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläget och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 5	5 timmar
6	4 timmar
7 - 9	1,5 timme



När du använder Steka stängs hällen av efter 1,5 timmar. För Smälta stängs hällen av efter 6 timmar.

6.3 Kockärlsdetektering

Denna funktion känner av om kastruller har placerats på kokzonerna och stänger av kokzonerna om kokkärlen inte längre kan detekteras.

- Om du sätter kokkärl på en kokzon först och därefter aktiverar hällen visas ett grått fält i översikten över motsvarande kokzon.

- Fältet visas inte om kokkärl saknas på kokzonen eller om kokkärl inte kan detekteras på grund av felaktig placering eller olämpligt material.
- Om du tar bort kokkärl från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar motsvarande översikt för kokzonen att blinka. Om du inte sätter tillbaka kokkärl på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt. För att återuppta tillagningen, se till att sätta tillbaka kokkärl på kokzonerna innan den angivna tidsgränsen går ut.

6.4 Använda kokzonerna

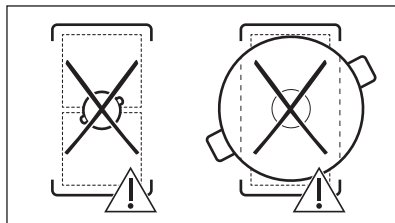
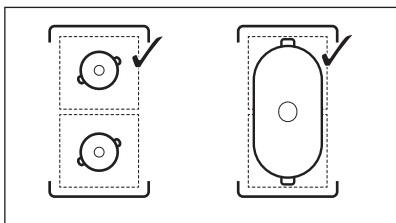
Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärls botten.



Se till att kokkärl är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd". Kontrollera kokkärls storlek i "Tekniska data".

Aktivera kokzonen genom att ställa kokkärl i mitten av kokzonen och tryck på den aktuella zonsymbolen. Tillgängliga program visas på displayen. Ställ in värmenivån eller välj en automatisk funktion. För att återgå till startvyn, tryck på **X** i det övre högra hörnet.

Med Bridge kan du laga mat med stora kokkärl placerade på två tillagningszoner samtidigt.

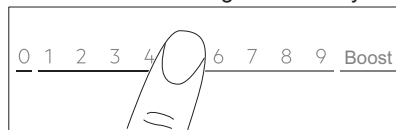


När andra kokzoner är på kan värmeläget för zonen du vill använda vara begränsat. Se "Effektreglering".

6.5 Värmeinställning

1. Aktivera hällen.
2. Placera kastrullen på den valda kokzonen och tryck på relevant zonsymbol.
3. Tryck på eller dra ditt finger för att ställa in värmeläget.

Ikoner för effektnivån 1-9 blir större och fältet nedanför blir rött för att indikera aktuell effektinställning. När effektnivån väljs ändras skärmen till den utvidgade skärmvyn.



Du kan även ändra värmeinställningen på skärmen för zonöversikt. För att komma till skärmen för zonöversikt, tryck på mitten av den utvidgade skärmvyn. För att ändra värmenivå, tryck på **—** eller **+**. För att öppna den utvidgade skärmvyn, tryck på effektnivån.

6.6 Boost

Denna funktion ger mer effekt till induktionskokzonerna. Funktionen kan endast aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tid. Efter denna tid återgår induktionskokzonen automatiskt till den högsta värmeinställningen.

1. Välj kokzonen.
2. Tryck på Boost för att aktivera funktionen.

Funktionen stängs av automatiskt. För att stänga av funktionen manuellt, välj zonen och ändra värmeinställningen till 0.



Boost fungerar inte när Bridge-funktionen är aktiv eller när strömmen inom en fas är otillräcklig (se "Effektreglering").



För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

6.7 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

WARNING!

Så länge indikatorn / / lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

- fortsatt tillagningen

- varmhållning

- restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.8 Varmhållningsläge

Den här funktionen bevarar maten varm med inställningen för låg temperatur.

Varmhållningsläge är endast tillgänglig när kokzonen fortfarande är varm efter avslutad tillagning (med en synlig ikon för restvärme) och när kokkärlet fortfarande står kvar på zonen. Denna funktion fungerar inte tillsammans med en kall kokzon.

1. Tryck på för att aktivera Varmhållningsläge. Varmhållningsläge fungerar tills den stängs av.

2. För att stänga av funktionen, tryck på i det övre vänstra hörnet på displayen.

Du kan ställa in en timer vid behov. Se "Tidtagningsoptioner".

6.9 Timerinställningar



ECO Timer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.

För att spara energi stängs kokzonens värmare av innan ECO Timer hörs. Skillnaden i drifttid beror på värmeinställningsnivån och tillagningstidens längd.

Du kan använda den här funktionen när tillagningszonen är aktiverad. Du kan ställa in funktionen för varje kokzon separat.

1. Ställ in värmeläget för lämplig kokzon först och ställ därefter in funktionen.
 2. Tryck på zonen symbol.
 3. Tryck på .
- Timerns menyfönster visas på displayen.
4. Markera Stop zone rutan för att aktivera funktionen.
 5. Ställ in tidtagningen.
 6. Tryck på OK för att bekräfta.

Du kan också välja för att avbryta ditt val. Du kan ändra ECO Timer inställningarna

under tillagningen: tryck på med timerns värde och tryck därefter på REDIGERA.

När timern löper ut hörs en signal och ett pop-up-fönster visas. Tryck på OK för att stänga av signalen.


Inaktivera funktionen genom att ändra värmeinställningen till 0. Alternativt kan du


trycka på med timerns värde, trycka på och bekräfta ditt val när ett pop-up-fönster visas.

Timer


Du kan använda den här funktionen när kokzonen är aktiverad.

Funktionen påverkar inte någon annan funktion som används parallellt.

1. Välj en kokzon.
Relevant reglage visas på displayen.
2. Tryck på .
3. Avmarkera Stop zone rutan för att aktivera funktionen.
4. Ställ in tidtagningen.
5. Tryck på OK för att bekräfta.

Du kan också välja **X** för att avbryta ditt val. Du kan ändra Timer inställningarna under tillagningen: tryck på  med timerns värde och tryck därefter på REDIGERA.


När timern löper ut hörs en signal och ett pop-up-fönster visas. Tryck på OK för att stänga av signalen.

Avaktivera funktionen genom att Tryck på  med timerns värde, tryck på **X** och bekräfta ditt val när ett popup-fönster visas.

6.10 / ... Bridge

Den här funktionen ansluter två kokzoner och de fungerar som en med samma värmeläge. Du kan använda den till matlagning med stora kokkärl.


Kokkärlet måste täcka mitten på båda zonerna. Om kokkärlet är placerat mellan två mittpunkter kommer -funktionen inte att aktiveras.

1. Placera kokkärlet på kokzonerna.
2. Tryck  på displayen för att öppna Meny och välj Bridge. Du kan även trycka på genvägen *** i zonöversikten.
3. Ställ in värmeläget.




För att inaktivera funktionen, tryck på genvägen***. Kokzonerna fortsätter att fungera oberoende av varandra.

6.11 || Pause

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeställningen.

När funktionen är igång kan endast - och ÅTERUPPTA-knapparnas användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.



Funktionen stoppar inte timerfunktionerna. När timerfunktionen upphör trycker du var som helst på skärmen för att stänga av ljudsignalen.

1. Tryck på  för att öppna Meny.
2. Tryck på  för att aktivera funktionen. Värmen sänks till  (Varmhållningsläge). Inaktivera funktionen genom att trycka på ÅTERUPPTA.

Föregående värmeställningar återställs.

6.12 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeställningen.


1. Ställ in värmeläget.
2. Tryck på  för att öppna Meny.
3. Tryck på  för att aktivera funktionen. Om du vill stänga av funktionen, , tryck och håll in LÅS UPP i 4 sekunder.



När du stänger av hällen inaktiveras även denna funktion.

6.13 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

1. Tryck på  för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Barnlås.
3. Slå på strömbrytaren och tryck på bokstäverna E-U-O i alfabetisk ordning för att aktivera funktionen.

Inaktivera funktionen genom att slå av strömbrytaren.

Efter aktivering kan det ta lite tid innan funktionen fungerar.

6.14 FUNKTIONER: Steka

Denna funktion låter dig ställa in en lämplig värmeinställningsnivå för att steka din mat. Hällen justerar temperaturen till olika typer av mat och upprätthåller den under hela tillagningen. Ingen manuell temperaturjustering behövs när värmenivån har ställts in.

FÖRSIKTIGHET!

Använd endast kalla kärl.
Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera en stekpanna utan olja/fett på en av tillagningszonerna på vänster sida. Du kan använda en enkel kokzon eller ansluta båda zonerna med Bridge.
2. Välj FUNKTIONER >Seka.
3. Välj steknivå.
Förvärmningen startar.
4. Ställ in en timer-funktion vid behov. Timern startar omedelbart.
När kokkärlet har uppnått den önskade temperaturen hörs en ljudsignal och ett popup-fönster visas. Du kan nu fylla på olja och mat i pannan. För att stänga fönstret och börja steka trycker du på OK. För att stänga av funktionen manuellt trycker du på 0 på kontrollfältet.

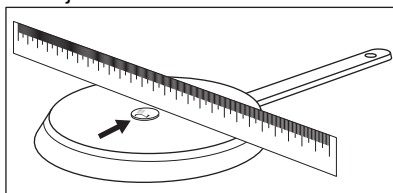
Råd och tips:

- Följ instruktionerna på displayen för att veta när du ska vända på maten eller justera värmenivån.
- Du kan ändra standardvärmenivån vid behov.
- Använd ett lock under de första 10 minuterna av stekningen för tjocka matbitar eller rå potatis.
- Uppvärmningen av tunga kokkärl kan ta längre tid.
- Undvik att kokkärlen överhettas och skadas genom att använda laminerade kokkärl och låg värmenivå.
- Använd inte tunna emaljerade kokkärl. De kan överhettas och skadas.

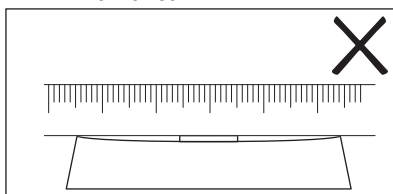
Rätt kokkärl för Steka funktion

Använd endast kokkärl med en platt botten.
För att kontrollera om pannan är den rätta:

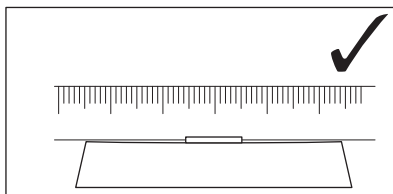
1. Ställ kastrullen upp och ner.
2. Placera en linjal på kokkärlets botten.
3. Försök att placera ett 1, 2 eller 5 eurocentsmynt (eller ett annat mynt med liknande tjocklek, ca 1,7 mm) mellan linjalen och kokkärlets botten.



- a. Kokkärlet är felaktigt om du kan placera myntet mellan linjalen och kokkärlet.



- b. Kokkärlet är korrekt om du inte kan placera myntet mellan linjalen och kokkärlet.



6.15 FUNKTIONER: Koka


Den här funktionen justerar automatiskt värmeinställningsnivån så att vattnet inte kokar över när kokpunkten har uppnåtts.



Funktionen finns tillgänglig för alla kokzoner. Om det finns restvärme (I/II/III) på den kokzon du vill använda så inaktiveras funktionen. Vänta tills zonen har svalnat för att använda funktionen. Funktionen fungerar inte med kokkärl med nonstick-beläggning.

FÖRSIKTIGHET!

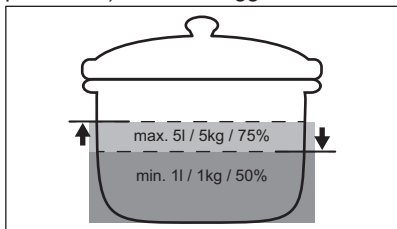
Använd inte funktionen med ett tomt kokkärl. Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera en kastrull med minst 1 l vatten på kokzonen.
2. Välj FUNKTIONER > Koka.
3. Ställ in en timer-funktion vid behov. Timern startar omedelbart.
4. För att stoppa funktionen manuellt, tryck på  i det övre vänstra hörnet av displayen.

Hällen sänker automatiskt värmeinställningsnivån när kokpunkten har uppnåtts. Vid denna punkt kan du även justera den manuellt efter behov.

Råd och tips:

- Funktionen är bäst lämpad för vattenkokning och tillagning av potatisar.
- Funktionen kanske inte fungerar optimalt med vattenkokare och espressobryggare på spishäll.
- Fyll mellan halva och tre fjärdedelar av kokkärllet med kallt kranvatten, men lämna 4 cm fritt från översta kanten. Använd inte mindre än 1 liter men inte mer än 5 liter. Se till att vattnets (eller vattnets och potatisens) totala vikt ligger mellan 1-5 kg.



- För att uppnå bästa resultat använd bara hela, oskalade, medelstora potatis. Se till att potatisen inte packas för tätt.
- Undvik att skapa yttre vibrationer (t.ex. genom att använda en mixer eller placera en mobiltelefon bredvid hällen) när funktionen är på.
- Du kan justera värmeinställningen efter att kokpunkten har uppnåtts, beroende på typ av mat och kokkärl.
- Tillsätt salt när kokpunkten har uppnåtts.
- Använd ett lock för att spara energi.


6.16 FUNKTIONER: Smälta

Du kan använda den här funktionen för att smälta t.ex. choklad eller smör.

FÖRSIKTIGHET!

Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kokkärllet på kokzonen.
2. Välj FUNKTIONER > Smälta.
3. Ställ in en timer-funktion vid behov.
4. Tryck på OK.

För att stoppa funktionen manuellt, tryck på  i det övre vänstra hörnet av displayen.

6.17 Rätter



Den här funktionen används för beredning av olika rätter med hjälp av förinställda program som är avsedda för specifika matkategorier. Programmens tillgänglighet beror på kokzonen.

FÖRSIKTIGHET!

Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kokkärllet på kokzonen. Du kan använda en enskild kokzon eller ansluta två zoner med hjälp av Bridge.
2. Välj Rätter.
3. Välj typ av livsmedel.
4. Ställ in en timer-funktion vid behov.
5. Följ instruktionerna på displayen. Beroende på livsmedelstyp och valt program kan du ställa in och ändra detaljer, t.ex. nivå för tillagning, värmenivå för stekning osv.

Råd och tips:

- De rätter som tillagas oftast läggs automatiskt till i listan över Oftast tillagad.
- Vissa maträtter har långa namn som inte kan visas helt i listan. För att visa hela namnet på en maträtt, tryck på "...".
- Du kan lägga till program manuellt i listan över Favoriter .
- Du kan dölja vissa program genom att trycka på . För att återställa programmen, gå till Inställningar > Inställningar > Rätter.

6.18 Hob²Hood

Det är en automatisk funktion som kopplar hällen till en lämplig köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet anges och justeras automatiskt utifrån lägesinställningen och temperaturen för det varmaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten manuellt från hällen eller från själva köksfläkten.




Om du ändrar fläkthastigheten på hällen, kommer standardanslutningen med hällen att avaktiveras. För att återaktivera funktionen, stäng av båda enheterna och slå på dem igen.





Hos vissa köksfläktar kan funktionen vara inaktiverad som standard. I dessa fall ska du aktivera funktionen först på köksfläkten och sedan på hällen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.




Inställning av automatiskt fläktläge


För att ställa in köksfläkten i automatiskt läge, välj mellan följande inställda fläkthastigheter: Läge 2 - Läge 6. Fläkten reagerar när du använder hällen. Du kan ställa in att hällen endast ska aktivera lampan genom att välja 1-läget.

1. Tryck på .
2. Välj Inställningar > Hob²Hood.
3. Slå på en omkopplare för att aktivera fläkten.

Samtliga automatiska lägen visas som en lista.

4. Välj läge.
5. Tryck på  eller  för att spara valet och avsluta.


För att kontrollera den aktuella fläkthastighetsnivån, tryck på . Fläkthastighetsnivån visas i det övre vänstra hörnet på displayen. Om du vill stänga av fläkten, tryck på . För att slå på fläkten, tryck på .

Automatis- ka lägen	Auto- matis k belys- ning	Kokar ¹⁾	Steker ²⁾
		Fläkthastighet	
	Av	-	-
Läge 1	På	-	-
Läge 2 ³⁾	På	1	1
Läge 3	På	-	1
Läge 4	På	1	1
Läge 5	På	1	2
Läge 6	På	2	3

- 1) Hällen känner av kokningsprocessen och ställer in fläkthastigheten enligt det automatiska läget.
- 2) Hällen känner av stekningsprocessen och ställer in fläkthastigheten enligt det automatiska läget.
- 3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan oberoende av temperaturen.

Inställning av manuellt fläktläge

Du kan justera fläkthastighetsnivån manuellt.



1. Tryck på .
 2. Tryck på Manuell.
- Ett kontrollfält med aktuell fläkthastighet visas.
3. Tryck på eller dra ditt finger för att ställa in fläkthastighetsnivån.


Aktivera maximal fläkthastighetsnivå genom att trycka på Boost. Fläkten körs i Boost-läge under en viss tid. Efter den tiden ändras fläkthastighetsnivån automatiskt till 3. För att avaktivera Boost manuellt, tryck 0.

Fläktlampa


Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget Läge 1 - Läge 6. Du kan även tända eller släcka lampan på fläkten manuellt.



Aktivera belysningen manuellt



1. Tryck på .
2. Tryck på  för att tända lampan.

Släck lampan genom att trycka på  en gång till.

6.19 Språk

1. Tryck på  för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Språk.
3. Välj språk från listan.


För att spara valet, tryck på  eller . Välj därefter JA i pop-up-fönstret.

Om du väljer fel språk, tryck på  > . En lista visas. Välj det första alternativet längst upp till vänster och därefter det andra alternativet längst upp till höger. Skrolla ner för att välja rätt språk från listan. När pop-up-fönstret visas väljer du alternativet till höger.

6.20 Knappljud / Ljudvolym

Du kan välja typ av ljud på hällen eller stänga av ljudet helt. Du kan välja mellan ett klick (standard) eller ett pip.


Du kan även välja ljudvolymnivå.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Knappljud / Ljudvolym.
3. Välj den funktion som passar bäst. Inställningen sparas automatiskt.

6.21 Ljusstyrka

Du kan justera displayens ljusstyrka.

Det finns 5 ljusstyrkenivåer, 1 är den lägsta och 5 den högsta.

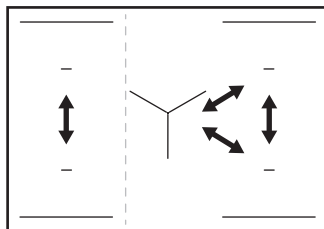
1. Tryck på  för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Ljusstyrka.
3. Välj den nivå som passar bäst. Inställningen sparas automatiskt.

6.22 Effektregering

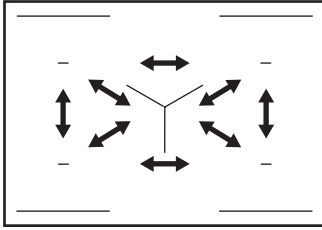
Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för nätspänningen delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner (anslutna till samma fas). Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3 680 W. Om hällen når gränsen för maximal effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den kokzon som valts först (eller en kokzon som används FUNKTIONER eller Rätter) prioriteras alltid. Den återstående effekten delas mellan de andra kokzonerna i den ordning de valts.
- Kontrollfältets färg visar de tillgängliga värmeinställningsalternativen:
 - röd - aktuell värmeinställning,
 - vit - den maximala tillgängliga värmeinställningen,
 - ljusgrå – den otillgängliga värmeinställningen (Effektregering är igång).
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.

Se bilden för möjliga kombinationer där effekten kan fördelas mellan kokzonerna.



Om hällens totala effekt är begränsad (1500 W–6000 W) fördelar funktionen den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Se kapitel "Före första användning" > "FlexPower".



7. RÅD OCH TIPS

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockärlat med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kockärlat vara så tjockt och platt som möjligt.
- Använd endast kockärl med platt botten för Steka-funktionen.
- Se till att kockärlats botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kockärlat glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eller sidolisten, eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

Kockärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kockärlats mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlats botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockärlats diameter. Kockärl 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 kockärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

7.2 Buller under drift

Om du kan höra:

- sprickljud: kockärlat är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- blåsljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockärlat är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

- klickljud: elektrisk omkoppling sker, kokkärlet detekteras när du har ställt det på hällen.
- väsande, surrande: fläkten är igång.

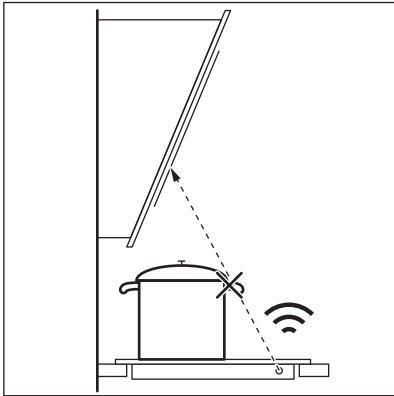
Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

7.3 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 kokkärlishandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.




Håll fönstret till den Hob²Hood infraröda sändaren rent.



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 .

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 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.

- Använd endast rengöringsmedel med varmt vatten för sidolisterna i metall.

Använd en trasa för att rengöra och torka av kanten.

⚠ VARNING!

Vid rengöring av sidolistan får du inte använda mild slipande rengöringsmjölk, polermedel, skrapor eller svampens hårda skikt.

- I mellanrummet mellan glasytan och sidokanten kan smuts och mindre matrester samlas. Använd en trätandpetare vid rengöring av mellanrummet mellan glasytan och sidokanten.

⚠ VARNING!

Använd inga vassa metallföremål vid rengöring av springan då de kan vidga springan och skada sidokanten eller glasytan.

8.2 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.




9. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 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 ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen 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.
	Pause-läget är på.	Se "Daglig användning".
Displayen reagerar inte vid beröring.	Delar av displayen är täckt eller så har kastruller placerats för nära displayen. Det finns vätska eller något objekt på displayen.	Ta bort objekten. Flytta bort kastrullerna från displayen. Rengör displayen, vänta tills enheten har kallnat. Dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 1 minut.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn under hällens yta vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Du kan inte aktivera den högsta värmeinställningen.	En annan zon har redan ställts in på högsta värmeinställning.	Minska först effekten på den andra zonen.
	Programmet FlexPower nivån är för låg.	Ändra maxeffekten i Meny. Se kapitlet "Före första användning".
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Hob ² Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
Hob ² Hood skärmen syns inte.	Hob ² Hood är avstängt i inställningarna.	Gå till inställningar/Hob ² Hood och aktivera funktionen.
Hob ² Hood är igång, men bara lampan lyser.	Du har aktiverat Läge 1.	Ändra läget till Läge 1 - Läge 6 eller vänta tills det automatiska läget startar.
Hob ² Hood Lägena 1 - 6 fungerar, men lampan är släckt.	Det kan vara fel på glödlampan.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
Fel språk var inställt.	Du ändrade språket av misstag.	Följ instruktionerna i "Daglig användning", "Språk" för att ändra fel språk.
En kokzon har avaktiveras.	Automatisk avstängning avaktiverar kokzonen.	Stäng av hällen och sätt på den igen. Se "Daglig användning".
 och ett meddelande visas.	Lås är på.	Se "Daglig användning".
E - U - O visas.	Barnlås fungerar.	Se "Daglig användning".
Fältet för effektnivå blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd lämpliga kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
 tänds.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Koppla bort hällen från eluttaget och kontrollera anslutningen. Se "Installation".

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
E4 tänds.	Zonens temperatursensor detekterar en för hög eller för låg temperatur.	Låt kokzonen svalna eller höj rumstemperaturen till över 15 °C. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet kvarstår.
E7 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Se till att ingenting blockerar fläkten. Om inget blockerar fläkten och problemet kvarstår, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Ett konstant pip ljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Uppvärmning av kokkärl varar längre än 5 min.	Kokkärlets botten är inte induktionskompatibel.	Använd kokkärl med lämplig botten (plan, magnetisk). Se "Råd och tips".
	Programmet FlexPower minskar maxeffekten.	Se "Daglig användning", Effektreglering.
Funktionen Koka startar inte.	Restvärmen är fortfarande aktiv för denna zon.	Vänta tills zonen har svalnat av eller använd en annan, kall zon.
Funktionen Koka upphör inte.	Det finns kanske inte tillräckligt med vatten i kastrullen (vibrationer kan inte detekteras) eller så är vattnet redan för varmt.	Använd minst 1 liter kallt vatten per kastrull.
Funktionen Koka avbryts plötsligt.	Kokkärlet är inte kompatibelt med funktionen. Funktionen kan inte detektera vibrationer från kokande vatten. Kokkärlet kanske är för litet för kokzonen.	Använd inte nonstick-kokkärl med denna funktion. Koka upp mer vatten eller byt till en kall zon. Tillsätt inte salt innan vattnet har uppnått kokpunkten. Se till att kokkärlets diameter stämmer överens med kokzonens storlek. Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
Uppvärmning med funktion Steka tar lång tid.	Kokkärlet är för litet, väger för mycket eller så har det ojämn botten.	Se "Råd och tips".

9.2 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.

10. TEKNISKA DATA

10.1 Produktdekal

Modell NIG85M30AB
Typ 62 D5A 01 AA
Induktion 7.35 kW

PNC 949 598 058 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Tillverkad i: Tyskland

Serienr.....
AEG

7.35 kW



10.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	Boost [W]	Boost maximal koktid [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Mitten bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlets material och storlek.

För bästa resultat bör kokkärl som är större än måtten tabellen undvikas.

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation

Modellidentifiering	NIG85M30AB	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokzoner	5	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	21.0 cm
	Mitten bak	21.0 cm
	Höger fram	21.0 cm
	Höger bak	21.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	180.8 Wh/kg
	Vänster bak	175.4 Wh/kg
	Mitten bak	184.4 Wh/kg
	Höger fram	189.4 Wh/kg
	Höger bak	184.4 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.


11.2 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 kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

12. 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

867379047-B-482023



CE