

OIO64A00IT

CA	Manual d'usuari Placa	2
HR	Upute za uporabu Ploča za kuhanje	24
CS	Návod k použití Varná deska	45
DA	Brugsanvisning Kogesektion	66
NL	Gebruiksaanwijzing Kookplaat	87
EN	User Manual Hob	109
FI	Käyttöohje Keittotaso	130
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	151
DE	Benutzerinformation Kochfeld	174
IT	Istruzioni per l'uso Piano cottura	198
SK	Návod na používanie Varný panel	221
SL	Navodila za uporabo Kuhalna plošča	243
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	264
SV	Bruksanvisning Inbyggnadshäll	287



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



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

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	10
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	11
6. ÚS DIARI.....	12
7. CONSELLS I TRUCS.....	17
8. CURA I NETEJA.....	19
9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	20
10. DADES TÈCNIQUES.....	22
11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	22
12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	23

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

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

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

1.2 Seguretat general

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

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

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

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

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.

- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:

- No hi emmagatzemeu peces petites o plens de paper que puguin ser quedar-hi encallats ja que podrien fer malbé els ventiladors o el sistema de refrigeració.
- Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i els objectes que desu a l'interior del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari de sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat.
- L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra.
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.

- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afloixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquarterada, desconnecteu

immediatament l'aparell de la font d'alimentació. Així, evitau la possibilitat de descàrregues elèctriques.

- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

 AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

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

 AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina en calent sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.

- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

2.5 Manteniment i reparació

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

2.6 Eliminació

 AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

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

3. INSTAL·LACIÓ

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Abans de la instal·lació

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

Número de sèrie

3.2 Fogons integrats

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

3.3 Cable de connexió

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

⚠ AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

⚠ PRECAUCIÓ!

Les connexions mitjançant endolls de contacte estan prohibides.

⚠ PRECAUCIÓ!

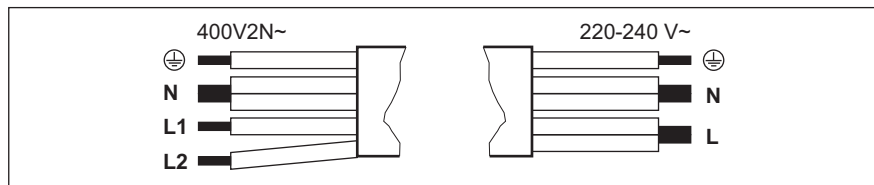
No perforeu ni soldeu els extrems del cable. Està prohibit.

⚠ PRECAUCIÓ!

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

Connexió monofàsica

- Traieu la coberta de la punta dels conductors negre i marró.
- Traieu una part de l'aïllament dels extrems dels cables marró i negre.
- Connecteu els extrems dels cables negre i marró.
- Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).



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

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

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

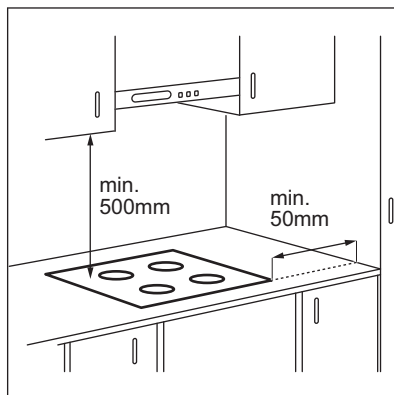
Després de muntar la placa, segelleu amb silicona l'espai que queda entre la vitroceràmica i el taulell. Assegureu-vos que la silicona no va per sota de la ceràmica de vidre.

3.5 Segellat - Instal·lació a la part superior

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

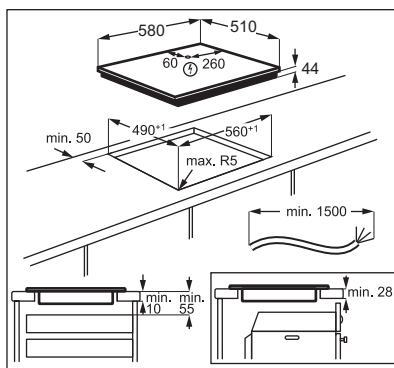
3.6 Muntatge

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

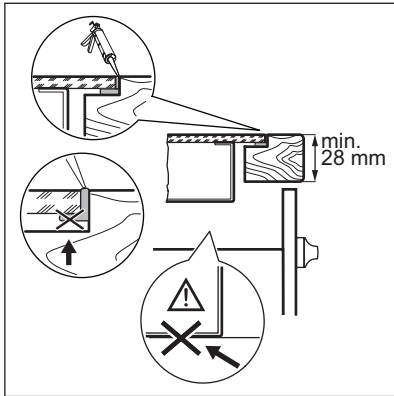
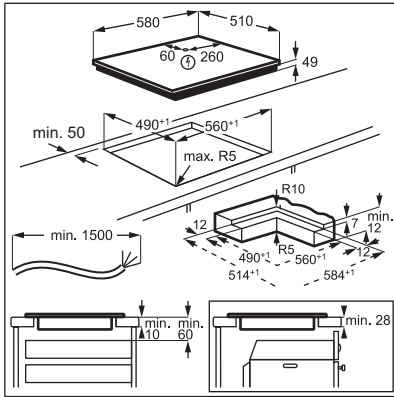


Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.

INSTAL·LACIÓ PER SOBRE



INSTAL·LACIÓ INTEGRADA



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



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



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



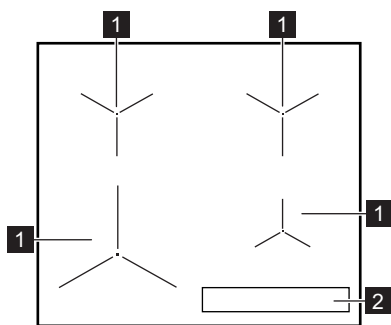
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



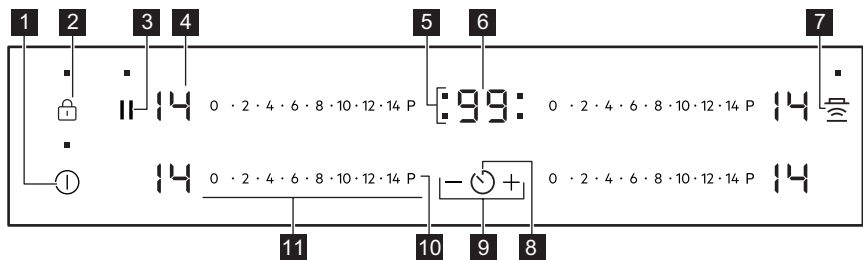
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



- 1 Zona de cocció per inducció
- 2 Tauler de control

4.2 Distribució del panell de control



Feu servir els camps tàctils per fer funcionar l'aparell. Les pantalles, els indicadors i els sons us indiquen les funciones que estan en marxa.

Camp tàc-til	Funció	Comentari
1 ①	Actiu / Desactivat	Per activar i desactivar la placa.
2	Bloqueig / Dispositiu de segu-retat infantil	Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.
3	Pausa	Per activar i desactivar la funció.
4 -	Indicador del nivell de calor	Per veure la configuració de la temperatura.
5 -	Indicadors del temporitzador de les zones de cocció.	Per mostrar per a quina zona establiu el temporitzador.
6 -	Pantalla del temporitzador	Per mostrar el temps en minuts.
7	Hob²Hood	Per activar i desactivar el mode manual de la funció.

Camp tàc-til	Funció	Comentari
8	-	Per seleccionar una zona de cocció.
9	-	Per augmentar o reduir el temps.
10 P	PowerBoost	Per activar la funció.
11 -	Barra de control	Per establir els paràmetres de temperatura.

4.3 L'indicador del nivell d'escalfor mostra

Pantalla	Descripció
	La zona de cocció està apagada.
-	La zona de cocció està en funcionament.
	Pausa està activat.
	Escalfament automàtic està activat.
	PowerBoost està activat.
+ dígit	Hi ha algun problema de funcionament.
/ /	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos): continuar la cocció / conservar calent / escalfor residual.
	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil està activat.
	Bateria de cuina inadequada o massa petita, o bé no heu col·locat cap peça de bateria de cuina a la zona de cocció.
	Desconnexió automàtica està activat.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Limitació de potència

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

La placa està programada al nivell de potència més alt possible per defecte.

Per reduir o augmentar el nivell de potència:

1. Desactiveu la placa.
2. Premeu durant 3 segons. La pantalla s'engega i s'apaga.
3. Premeu durant 3 segons. o apareix.
4. Premeu . P72 apareix.
5. Premeu del temporitzador per configurar el nivell de potència.

Nivells de potència

Consulteu el capítol «Dades tècniques».

PRECAUCIÓ!

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

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W

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

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Activació i desactivació

Toqueu  durant un segon per activar o desactivar la placa.

6.2 Desconnexió automàtica

Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:

- totes les zones de cocció estan desactivades,
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar la placa,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el panell de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el panell de control.
- la placa s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.
- no feu servir la bateria de cuina adequada. El símbol  s'il·lumina i la zona de cocció es desactiva automàticament després de dos minuts.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix  i la placa es desactiva.

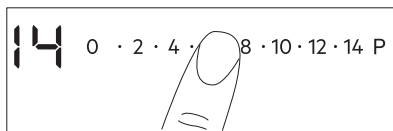
La relació entre el nivell d'escalfor i l'estona que triga la placa a desactivar-se:

Ajustament de l'escalfor	La placa es desactiva al cap de
 1 - 3	6 hores
4 - 7	5 hores
8 - 9	4 hores
10 - 14	1,5 hores

6.3 Nivell d'escalfor

Per seleccionar o modificar el nivell d'escalfor:

Toqueu la barra de control al nivell d'escalfor que voleu o bé desplaçeu el dit per la barra fins que arribeu al nivell desitjat.



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

AVÍS!

 /  /  Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

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

Els indicadors apareixen quan una zona de cocció està calenta. Els indicadors mostren el

grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu fent servir:

 - continuar cuinant,

 - mantenir calent,

 - calor residual.

També pot aparèixer l'indicador:

- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris calents a la zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

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

6.5 Fer servir les zones de cocció

Col·loqueu les peces de la bateria al centre de la zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina.



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

6.6 Escalfament automàtic

Utilitzeu la funció per aconseguir el nivell d'escalfor que voleu en menys temps. Quan estigui activada la funció, la zona funciona amb la màxima escalfor al principi, i després continua funcionant al nivell d'escalfor desitjat.



Per activar la funció, la zona de cocció ha de ser freda.

Per activar la funció d'una zona de

cocció: toqueu **P** ( apareix). Toqueu de seguida el nivell d'escalfor que voleu.

Després de 3 segons, s'il·lumina .

Per desactivar la funció: canvieu el nivell d'escalfor.

6.7 PowerBoost

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



Consulteu el capítol «Dades tècniques».

Per activar la funció d'una zona de

cocció: toqueu **P**.  apareix.

Per desactivar la funció: canvieu el nivell d'escalfor.

6.8 Temporitzador

• Temporitzador de compte enrere

Podeu utilitzar aquesta funció per configurar la durada d'una única sessió de cocció.

Primer, establiu el nivell d'escalfor de la zona de cocció i, tot seguit, seleccioneu la funció.

Per configurar la zona de

cocció: toqueu  repetidament fins que aparegui l'indicador d'una zona de cocció.

Per activar la funció: toqueu  al temporitzador per configurar el temps (00 - 99 minuts). Quan l'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar, comença el compte enrere.

Per veure el temps restant: toqueu  per configurar la zona de cocció. L'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar. La pantalla mostra el temps que queda.

Per canviar el temps: toqueu  per configurar la zona de cocció. Toqueu  o .

Per desactivar la funció: toqueu  per establir la zona de coccio i, llavors, toqueu . El temps restant anirà baixant fins a arribar a **00**. L'indicador de la zona de coccio desapareix.



Quan acaba el compte enrere, sona un senyal acústic i **00** parpelleja. La zona de coccio es desactiva.

Per aturar el so: toqueu .

• CountUp Timer

Podeu fer servir aquesta funció per controlar quant de temps està en funcionament la zona de coccio.

Per configurar la zona de

coccio: toqueu  repetidament fins que aparegui l'indicador d'una zona de coccio.

Per activar la funció: toqueu  al

temporitzador.  apareix. Quan l'indicador de la zona de coccio comença a parpellejar lentament, comença a comptar el temps transcorregut. La pantalla alterna entre  i el temps transcorregut (en minuts).

Per veure quant de temps està activada la

zona de coccio: toqueu  per configurar la zona de coccio. L'indicador de la zona de coccio comença a parpellejar. La pantalla mostra el temps que ha transcorregut des de que està en marxa la zona.

Per desactivar la funció: toqueu  i

després toqueu  o . L'indicador de la zona de coccio desapareix.

• Comptaminuts

Podeu fer servir aquesta funció quan la placa estigui activada i les zones de coccio no estiguin en marxa. A la pantalla de nivell d'escalfor apareix .

Per activar la funció: toqueu  i

després  o  al temporitzador per configurar el temps. Quan s'acaba el temps, sona un senyal acústic i **00** parpelleja.

Per aturar el so: toqueu .



La funció no té cap efecte en el funcionament de les zones de coccio.

6.9 Pausa

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

Quan la funció està activada, la resta de símbols dels comandaments estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador.

1. Per activar la funció: premeu el botó .

 apareix. El nivell d'escalfor es redueix a 1.

2. Per desactivar la funció: premeu . Apareix la configuració d'escalfor anterior.

6.10 Bloqueig

Podeu bloquejar el panell de controls mentre les zones de coccio estan en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

Primer, ajusteu la temperatura.

Per activar la

funció: toqueu .  apareix durant 4 segons. El temporitzador roman.

Per desactivar la

funció: toqueu . S'activa el nivell d'escalfor anterior.



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

6.11 Dispositiu de seguretat infantil

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

Per activar la funció: activeu la placa amb . No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu  durant 4 segons. Apareix . Desactiveu la placa amb .

Per desactivar la funció: activeu la placa amb ①. No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu ① durant 4 segons. Apareix ①. L'indicador desapareix. Desactiveu la placa amb ①.

Per anul·lar la funció només durant una cocció: activeu la placa ①. ① apareix.

Premeu ① durant 4 segons. **Configureu el nivell d'escalfor en 10 segons.** Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb ①, la funció torna a posar-se en marxa.

6.12 OffSound

Control (Desactivació i activació de sons)

Desactiveu la placa. Premeu ① durant tres segons. La pantalla s'engega i s'apaga.

Premeu ① durant tres segons. ① o ① apareix.

Toqueu + del temporitzador per triar una de les opcions següents:

- ① - sons apagats
- ① - sons activats

Per confirmar la selecció, espereu fins que la placa es desactivi automàticament.

Quan ajusteu aquesta funció a l'opció ①, se sentiran els sons només quan:

- toqueu ①
- Comptaminuts apareix
- Temporitzador de compte enrere apareix
- hàgiu posat alguna cosa sobre el tauler de control.

6.13 Gestió d'energia

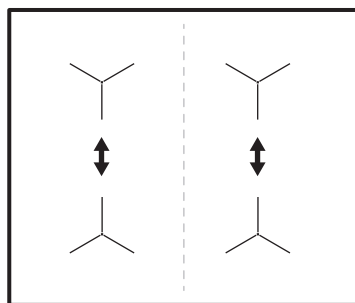
Si hi ha diverses zones activades i la potència consumida supera el límit de la font d'alimentació, aquesta funció reparteix la potència disponible entre totes les zones de cocció (connectades a la mateixa fase). La placa controla la configuració d'escalfor per protegir els fusibles de la instal·lació de la casa.

- Les zones de cocció s'agrupen segons la ubicació i el nombre de fases de la placa. Cada fase té una càrrega elèctrica màxima (3700 W). Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible en

una fase, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament.

- Sempre es prioritza el nivell d'escalfor de l'última zona de cocció seleccionada. La potència restant es repartirà entre les zones de cocció prèviament activades en ordre invers al de la selecció.
- La pantalla del nivell d'escalfor de les zones reduïdes canvia entre el nivell d'escalfor seleccionat inicialment i el nivell d'escalfor reduït.
- Espereu fins que la pantalla deixi de parpellejar o reduïu el nivell d'escalfor de l'última zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció continuaran funcionant amb el nivell d'escalfor reduït. Canvieu els paràmetres d'escalfor de les zones de cocció manualment, si cal.

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



6.14 Hob²Hood

És una funció automàtica avançada que connecta la placa a una campana especial. Tant la placa com la campana tenen un comunicador de senyals infrarojos. La velocitat del ventilador s'estableix automàticament segons el mode seleccionat i la temperatura de la peça de bateria més calenta de la placa. També podeu fer funcionar el ventilador de la placa manualment.



En la majoria de les campanes, el sistema remot ve activat de fàbrica. En cas que estigui desactivat, activeu-lo abans d'utilitzar la funció. Per a més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.

Control de la funció automàticament

Per utilitzar la funció, configureu automàticament el mode automàtic a H1 – H6. La placa està ajustada originalment a H5. La campana reacciona sempre que feu servir la placa. La placa reconeix la temperatura de la bateria de cuina automàticament i ajusta la velocitat del ventilador.

Modes automàtics

	Llum automàtic	Bullir ¹⁾	Fregir ²⁾
H0	Desactivat	Desactivat	Desactivat
H1	Actiu	Desactivat	Desactivat
H2 ³⁾	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
H3	Actiu	Desactivat	Velocitat de ventilació 1
H4	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
H5	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 2
H6	Actiu	Velocitat de ventilació 2	Velocitat de ventilació 3

1) La placa detecta el procés d'ebullició i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.

2) La placa detecta el procés de fregir i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.

3) Aquest mode activa el ventilador i el llum independentment de la temperatura.

Canvi del mode automàtic

- Desactiveu la placa.
- Premeu durant 3 segons. La pantalla s'enliga i s'apaga.
- Premeu durant 3 segons.
- Premeu diverses vegades fins que aparegui .

- Premeu del temporitzador per seleccionar un mode automàtic.



Per fer funcionar la campana directament, desactiveu el mode automàtic de la funció en els comandaments de la campana.



Quan acabeu la cocció i desactiveu la placa, el ventilador de la campana pot ser que continuï en marxa una estona més. Després d'una estona, el sistema desactiva el ventilador automàticament i evita que pugueu activar accidentalment el ventilador durant les següents 30 segons.

Control manual de la velocitat de ventilació

També podeu controlar la funció manualment. Per fer-ho, premeu quan la placa estigui activada. Així, desactiveu el mode automàtic de la funció i podreu modificar la velocitat de ventilació manualment. Si premeu , augmentareu un grau la velocitat de ventilació. Si arribeu a la velocitat màxima de ventilació i torneu a prémer , ajustareu la velocitat a 0 i es desactivarà el ventilador de la campana. Per activar el ventilador una altra vegada a velocitat 1, premeu .



Per activar el mode automàtic de la funció, desactiveu la placa i torneu-la a activar.

Activació del llum

Podeu configurar la placa perquè activi automàticament el llum quan activeu la placa. Per fer-ho, seleccioneu el mode automàtic H1 – H6.



El llum de la campana s'apaga dos minuts després de desactivar la placa.

7. CONSELLS I TRUCS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Bateria de cuina

i

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

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

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

Material de la bateria de cuina

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

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

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

Mides de la bateria de cuina

- Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina. Consulteu el capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció" per saber quines dimensions cal que tingui la bateria de cuina. Col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció seleccionada.

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

i

Vegeu «Dades tècniques».

7.2 Sorolls durant el funcionament

i

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

Sorolls relacionats amb els estris de cuina:

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

- soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.
- Sorolls relacionats amb la placa:**
- soroll d'espets: hi ha commutacions elèctriques.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador està en marxa.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

7.3 Öko Timer (Eco temporitzador)

Per estalviar energia, l'escalfador de la zona de cocció es desactiva abans que soni el timbre del temporitzador. La diferència en els temps d'operativitat depèn del nivell

d'escalfor i de la llargada de la operació de cocció.

7.4 Guia de cocció simplificada

La correlació entre el nivell d'escalfor d'una zona i el consum elèctric no és lineal. Quan augmenteu el nivell d'escalfor, no és proporcional a l'increment del consum energètic. Significa que una zona de cocció amb un nivell d'escalfor mitjà fa servir menys de la meitat de la seva potència.



Les dades de la taula són orientatives.

Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
 - 1	Mantenir els aliments cuits calents	quan sigui necessari	Tapeu el recipient.
1 - 3	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregeu de tant en tant.
2 - 3	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.
3 - 5	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
5 - 7	Estofeu verdures, peix, carn.	20 - 45	Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés.
7 - 9	Patates al vapor i altres verdures.	20 - 60	Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada.
7 - 9	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 l de líquid més els ingredients.
9 - 12	Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, donuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta quan calgui.
12 - 13	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta quan calgui.
14	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		
P	Bullir grans quantitats d'aigua. PowerBoost està activat.		

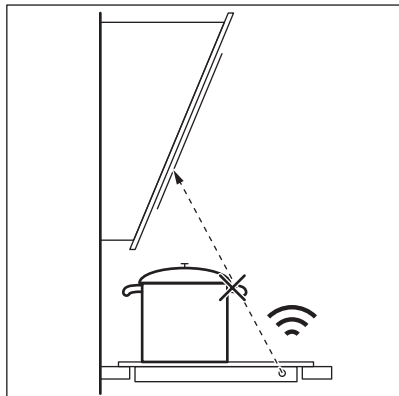
7.5 Trucs i consells per a Hob²Hood

Quan feu servir la placa amb la funció:

- Protegiu el panell de la campana de la llum solar directa.
- No dirigiu llum halògena al panell de la campana.

- No tapeu el tauler de comandaments de la placa.
- No obstruïu el senyal entre la placa i la campana d'extracció (p. ex., amb la mà, el mànec d'un recipient o una olla alta).
Vegeu la imatge.

La campana que es mostra a continuació només té finalitats il·lustratives.



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

Campanes d'extracció amb la funció Hob²Hood

Per veure la gamma completa de campanes d'extracció compatibles amb aquesta funció, visiteu el nostre lloc web. Les campanes d'AEG compatibles amb aquesta funció han d'incloure el símbol .

8. CURA I NETEJA

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Tant per a la neteja diària de la superfície del vidre com per a la neteja posterior a la instal·lació i l'eliminació de qualsevol residu de cola, utilitzeu només una llet de neteja lleugerament abrasiva i una esponja delicada i antiratllades. Segons com de bruta estigui, netegeu la superfície del vidre amb petits moviments circulars i una pressió moderada. Netegeu la superfície del vidre amb un drap de microfibra.

⚠ AVÍS!

No utilitzeu la clàssica esponja groga i verda, ja que les partícules d'alumini de la capa dura poden danyar i decolorar el vidre.



L'ús d'eines de neteja diferents de les recomanades no serà efectiu i pot fer malbé o decolorar la superfície del vidre.

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

⚠ AVÍS!

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

8.2 Neteja superfície de vidre de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb

- una llet de neteja lleugerament abrasiva i una esponja delicada i antiratllades (consulteu Informació general). Després de netejar-la, eixugueu-la amb un drap de microfibra suau.
- **Marques i taques persistents:** apliqueu una pressió moderada i fregueu la superfície amb una esponja delicada i antiratllades (consulteu Informació general) i una llet de neteja lleugerament abrasiva fins que les taques ja no siguin visibles.

9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

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

9.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No heu establert el nivell d'escalfor durant 10 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 10 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	Pausa està en marxa.	Consulteu "Pausa".
Escolteu un xiulet constant.	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
	La connexió elèctrica és incorrecta.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.

Problema	Possible causa	Solució
La placa es desactiva.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor ①.	Retireu l'objecte del sensor.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps com per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
Hob®Hood no funciona.	Heu tapat el tauler de control.	Traieu l'objecte del tauler de control.
	Esteu fent servir un estri de cuina molt alt que bloqueja el senyal.	Canvieu-lo per un de més baix, feu servir una altra zona de cocció o feu anar la placa manualment.
Escalfament automàtic no funciona.	Heu fixat l'ajustament d'escalfor màxim.	L'ajustament d'escalfor màxim té la mateixa potència que la funció.
	La zona està calenta.	Deixeu refredar suficientment la zona.
L'ajustament d'escalfor canvia entre dos nivells.	Gestió d'energia està en marxa.	Consulteu "Ús diari".
El tauler de control està calent al tacte.	L'estri de cuina és massa gros o l'heu posat massa a prop del tauler de control.	Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu "Ús diari".
 apareix.	Dispositiu de seguretat infantil o Bloqueig estan activats.	Consulteu "Ús diari".
 apareix.	No hi ha cap estri de cuina a la zona.	Poseu un estri de cuina a la zona.
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Utilitzeu un estri de cuina adequat per a plaques d'inducció. Vegeu "Con-sells".
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les dimensions adequades. Vegeu «Dades tècniques».
Triga molt a escalfar-se.	L'estri de cuina és massa petit i només rep una part de la potència que genera la zona de cocció.	Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
 i un número apareixen.	Hi ha algun error a la placa.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si  es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat.

9.2 Si no trobeu cap solució...

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Faciliteu les dades de la placa de característiques. Faciliteu també el codi de tres lletres de la ceràmica de vidre (el trobareu a un extrem de la superfície del vidre) i el missatge d'error

que apareix. Assegureu-vos que heu fet funcionar la placa correctament. Si no, el servei d'un tècnic o distribuïdor no serà gratuït, encara que us trobeu dins del període de garantia. La informació sobre el període de garantia i els centres de servei autoritzats es troba al llibret de garantia.

10. DADES TÈCNIQUES

10.1 Placa de característiques

Model OIO64A00IT
Typ 61 B4A 00 AA
Inducció 7.2 kW
Núm. sèrie
AEG

PNC 949 598 618 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricat a: Alemanya
7.2 kW


10.2 Especificació de les zones de cocció

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de la bateria de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3700	10	180 - 210
Part posterior esquerra	1800	2800	10	145 - 180
Part davantera dreta	1400	2500	4	125 - 145
Part posterior dreta	1800	2800	10	145 - 180

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

Perquè el calor es transmeti de forma òptima i per obtenir uns bons resultats de cocció, feu

servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica a la taula). No feu servir estris amb un diàmetre superior al de la zona de cocció.

11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

11.1 Informació del producte segons la normativa de disseny ecològic de la UE

Identificació de model

OIO64A00IT

Tipus de placa	Fogons integrats	
Nombre de zones de cocció	4	
Tecnologia de calefacció	Inducció	
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera esquerra	21.0 cm
	Part posterior esquerra	18.0 cm
	Part davantera dreta	14.5 cm
	Part posterior dreta	18.0 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra	178.4 Wh/kg
	Part posterior esquerra	174.4 Wh/kg
	Part davantera dreta	183.2 Wh/kg
	Part posterior dreta	184.9 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaquas - mètodes per mesurar-ne el rendiment.

Els consums energètics de l'àrea de cocció s'identifiquen amb les marques de les zones de cocció corresponents.

11.2 Estalvi d'energia

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

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.
- Col·loqueu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

11.3 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode apagat	0.3 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	2 min

12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adjacents al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats

amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

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.....	24
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	26
3. INSTALACIJA.....	29
4. OPIS PROIZVODA.....	31
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	33
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	33
7. SAVJETI I PREPORUKE.....	38
8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	40
9. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	41
10. TEHNIČKI PODACI.....	43
11. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	44
12. BRIGA O OKOLIŠU.....	44

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, osjetilnih 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. 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 nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. 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 ovlašteni 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.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, 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 posuđa, 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 kako biste izbjegli opasnost od opekline.
- 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 posuđa 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.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne spužvice 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 pogodine za osvjetljenje u kućanstvu.

2.6 Zbrinjavanje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. INSTALACIJA

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 uklopavanja 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!

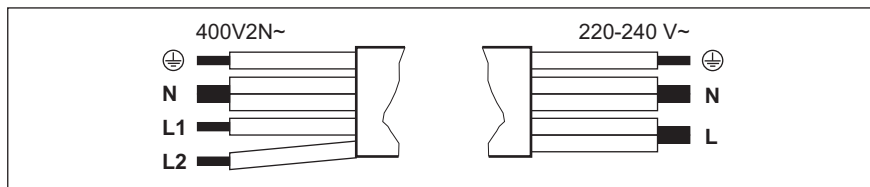
Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

OPREZ!

Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

Monofazni priključak

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



Dvofazni priključak: 400 V2N~

Monofazni priključak: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² ili 4x2,5 mm²

5x1,5 mm² ili 3x4 mm²

	Žuta - zelena		Žuta - zelena
N	Plava i plava	N	Plava i plava
L1	Crna	L	Crna i smeđa
L2	Smeđa		

3.4 Pričvršćivanje brtve - integrirana ugradnja

1. Očistite žljebove u radnoj ploči.
2. Odrežite isporučenu 3x10 mm brtvnu traku na četiri trake. Trake moraju biti jednake duljine kao i žljebovi.
3. Krajeve traka odrežite pod kutom 45°. Trebale bi točno pristajati u kutove žljebova.
4. Stavite trake na žljebove. Ne rastežite trake. Ne lijepite krajeve traka jedan preko drugog.

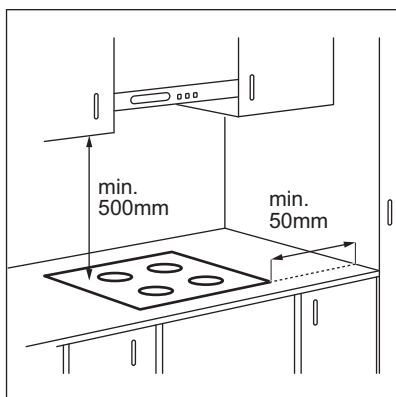
Nakon što sastavite ploču za kuhanje, silikonom zabrtvite preostali razmak između staklokeramike i radne ploče. Uvjerite se da silikon ne dolazi ispod staklokeramike.

3.5 Pričvršćivanje brtve - instalacija na vrhu

1. Očistite radnu ploču oko rezanog područja.
2. Postavite isporučenu 2x6 mm brtvnu traku oko donjeg ruba ploče za kuhanje, uz vanjski rub staklokeramike. Ne rastežite je. Pazite da krajevi brtvene trake budu na sredini jedne strane ploče za kuhanje.
3. Kad režete brtvnu traku na potrebnu dužinu dodajte nekoliko milimetara.
4. Spojite dva kraja brtvene trake.

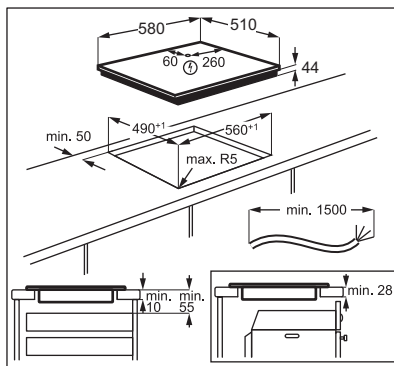
3.6 Montaža

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

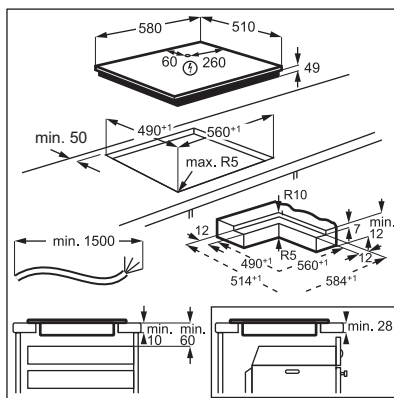


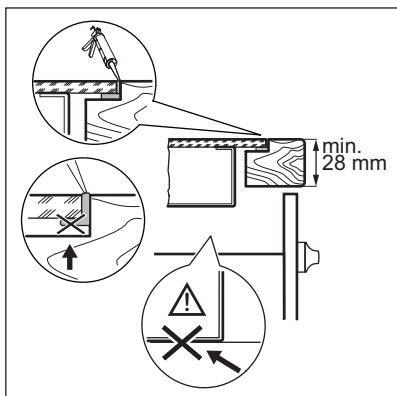
Ako je uređaj postavljen iznad ladice, ventilacija ploče za kuhanje može zagrijati predmete spremjene u ladici tijekom procesa kuhanja.

UGRADNJA IZNAD



INTEGRIRANA INSTALACIJA





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

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

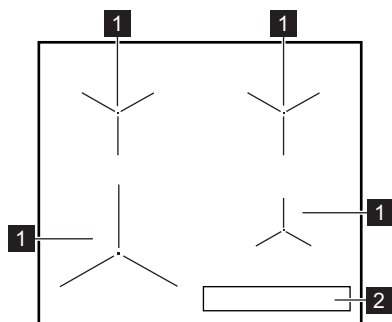
Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču AEG, ugradna instalacija" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.

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

How to install your AEG
 induction hob flush installation 

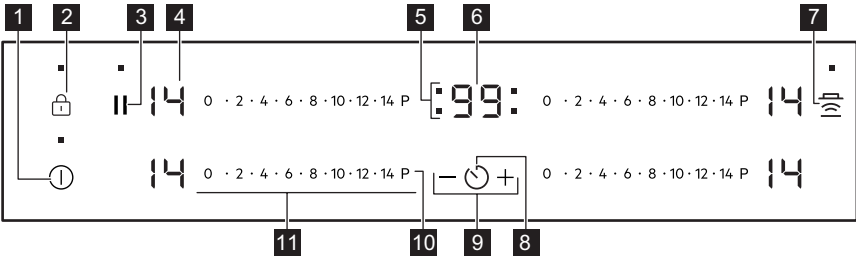
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Raspored površine za kuhanje



- 1** Indukcijska zona kuhanja
- 2** Upravljačka ploča

4.2 Izgled upravljačke ploče



Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

Polje sen- zora	Funkcija	Napomena
1		Uključeno /Isključeno (uklj./ isklj.) Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2		Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3		Pauza Za uključivanje i isključivanje funkcije.
4	-	Prikaz stupnjeva kuhanja Za prikaz stupnja kuhanja.
5	-	Indikatori tajmera zona kuha- nja Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
6	-	Zaslon tajmera Za prikaz vremena u minutama.
7		Hob²Hood Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkci- je.
8		- Za odabir zone kuhanja.
9		- Za povećanje ili smanjenje vremena.
10		PowerBoost Za uključivanje funkcije.
11	-	Upravljačka traka Za postavljanje stupnja kuhanja.

4.3 Zasloni stupnja kuhanja

Prikaz	Opis
	Zona kuhanja je isključena.
	Polje kuhanja radi.
	Pauza radi.
	Automatsko zagrijavanje radi.

Prikaz	Opis
	PowerBoost radi.
+ znamenka	Došlo je do kvara.
	OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline) : nastavak kuhanja / održavanje topline / preostala toplina.
	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece radi.
	Posuđe nije prikladno, premalo je ili nema posuđa na zoni kuhanja.
	Automatsko isključivanje radi.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Ograničenje snage

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

Ploča za kuhanje postavljena je na najvišu moguću razinu snage prema zadanim postavkama.

Za smanjenje ili povećanje razine snage:

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Pritisnite i zadržite  3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje.
3. Pritisnite i zadržite  3 sekunde.  ili  se pojavljuje.

4. Pritisnite . Pojavljuje se P72 .

5. Pritisnite  /  tajmer za podešavanje vrijednosti.

Razine snage

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite  na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

6.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- sve zone kuhanja su isključene,
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste nešto po upravljačkoj ploči ili na nju postavili nešto dulje od 10 sekundi

(lonac, krpu, itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.

- ploča za kuhanje previše se zagrijava (npr. kad iz lonca sve iskipi). Pustite da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe ploče za kuhanje.
- koristite neprikladno posuđe. Prikazuje se simbol  a nakon 2 minute zona kuhanja automatski se isključuje.
- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena uključuje se  a ploča za kuhanje se isključuje.

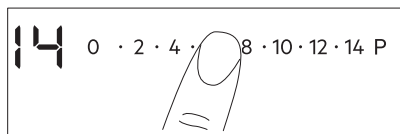
Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:

Stupanj kuhanja	Ploča za kuhanje isključuje se nakon
 1 - 3	6 sati
4 - 7	5 sati
8 - 9	4 sata
10 - 14	1,5 sat

6.3 Stupanj kuhanja

Postavljanje ili promjena stupnja kuhanja:

Dodirnite upravljačku traku na odgovarajućem stupnju kuhanja ili pomičite prst po upravljačkoj traci dok ne dosegnete ispravan stupanj kuhanja.



6.4 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)



UPOZORENJE!



Sve dok je indikator vidljiv, postoji opasnost od opekline 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.

6.5 Korištenje zona kuhanja

Posuđe stavite na sredinu odabrane zone. Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.



Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci” > „Specifikacije polja kuhanja”). Provjerite je li vaša posuda pogodna za indukcijske ploče. Za više informacija o vrstama posuđa pogledajte "Savjeti i upute".

6.6 Automatsko zagrijavanje

Koristite funkciju kako biste u kraćem vremenu postigli željenu postavku topline. Kada je funkcija uključena, zona kuhanja na početku radi na najvišoj postavci topline, a zatim nastavlja raditi na željenoj postavci topline.



Da aktivirate funkciju, zona kuhanja mora biti hladna.

Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:

dodirnite **P** (pojavljuje se **P**). Odmah dodirnite željeni stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde pojavljuje se **R**.

Za isključivanje funkcije: promijenite postavku topline.

6.7 PowerBoost

Ta funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Tu funkciju može se uključiti za indukcijske zone kuhanja samo za ograničeno vrijeme. Nakon toga, indukcijska zona kuhanja automatski se prebacuje na najviši stupanj zagrijavanja.



Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:

dodirnite **P**. **P** se uključuje.

Za isključivanje funkcije: promijenite stupanj kuhanja.

6.8 Tajmer

• Tajmer odbrojavanja

Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.

Prvo postavite stupanj kuhanja za zonu kuhanja, zatim postavite funkciju.

Za odabir zone kuhanja: dodirnite više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

Za uključivanje funkcije: dodirnite **+** tajmera za postavljanje vremena (00 - 99 minuta). Kada indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava.

Za pregled preostalog vremena: dodirnite za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

Promjena vremena: dodirnite za postavljanje zone kuhanja. Dodirnite **+** ili **-**.

Za isključivanje funkcije: dodirnite za postavljanje zone kuhanja i zatim dodirnite **-**. Preostalo vrijeme se odbrojava do **00**. Indikator zone kuhanja nestaje.



Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska **00**. Zona kuhanja se isključuje.

Za isključivanje zvuka: dodirnite .

• CountUp Timer

Ovu funkciju možete koristiti za nadzor trajanja rada zone kuhanja.

Za odabir zone kuhanja: dodirnite više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

Za uključivanje funkcije: dodirnite **-**

tajmera. **UP** se uključuje. Kad indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava. Na zaslonu se naizmjenično prikazuje **UP** i proteklo vrijeme (u minutama).

Kako biste vidjeli koliko dugo zona

kuhanja radi: dodirnite za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Zaslon pokazuje koliko dugo zona radi.

Za isključivanje funkcije: dodirnite i

zatim dodirnite **+** ili **-**. Indikator zone kuhanja nestaje.

• Zvučni alarm

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena i zone kuhanja ne rade. Na zaslon stupnja kuhanja prikazuje se **0**.

Za uključivanje funkcije: dodirnite a

zatim dodirnite **+** ili **-** tajmera za postavljanje vremena. Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska **00**.

Za isključivanje zvuka: dodirnite .



Ta funkcija nema utjecaja na rad zona kuhanja.

6.9 Pauza

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

Kad funkcija radi, svi ostali simboli na upravljačkim pločama su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

1. Za uključivanje funkcije: pritisnite .  pojavljuje se. Postavka topline je spuštena na 1.

2. Za isključivanje funkcije: pritisnite . Pojavljuje se prethodna postavka stupnja kuhanja.

6.10 Blokiranje

Možete zaključati upravljačku ploču tijekom rada zona kuhanja. To sprječava nehotičnu promjenu stupnja kuhanja.

Najprije podesite stupanj kuhanja.

Za uključivanje funkcije: dodirnite .  se uključuje u trajanju od 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.

Za isključivanje funkcije: dodirnite . Prethodna postavka se uključuje.



Kada isključite ploču za kuhanje, isključit ćete i ovu funkciju.

6.11 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

Za uključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje pomoću . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću .

Za isključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje pomoću . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću .

Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja: uključite ploču za kuhanje pomoću .  se uključuje. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete

rukovati pločom za kuhanje. Kad isključite ploču za kuhanje pomoću  funkcija ponovno radi.

6.12 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)

Isključite ploču za kuhanje. Dodirnite  u trajanju od 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje. Dodirnite  na 3 sekunde.

Uključuje se  ili . Dodirnite  tajmera za odabir jednog od sljedećeg:

-  - zvukovi su isključeni
 -  - zvukovi su uključeni
- Za potvrdu odabira pričekajte dok se ploča za kuhanje automatski isključi.

Kada je funkcija postavljena na  zvuk se oglašava samo kada:

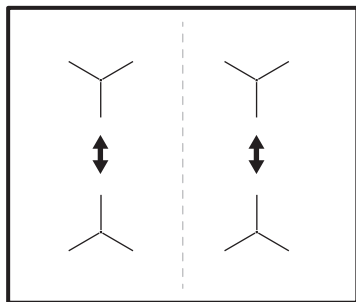
- dodirnete 
- Zvučni alarm pada
- Tajmer odbrojanja pada
- stavite nešto na upravljačku ploču.

6.13 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 (3700 W). Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Postavka topline zadnje odabrane zone kuhanja uvijek je prioritet. Preostala snaga podijelit će se između prethodno aktiviranih zona kuhanja obrnutim redoslijedom odabira.
- Zaslon postavke topline u smanjenim zonama mijenja se između početno odabrane postavke topline i postavke smanjene topline.
- Pričekajte dok se na zaslonu zaustavi bljeskanje ili smanjite postavku topline zadnje odabrane zone kuhanja. Zone

kuhanja nastaviti će raditi s postavkom smanjene topline. Ako je potrebno, ručno promijenite postavke topline zona kuhanja. Pogledajte ilustraciju mogućih kombinacija u kojima se snaga može rasporediti između zona kuhanja.



6.14 Hob²Hood

To je napredna automatska funkcija koja spaja ploču za kuhanje na posebnu kuhinjsku napu. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se definira na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg posuđa na ploči za kuhanje. Ventilatorom također možete ručno upravljati i sa ploče za kuhanje.



Za većinu napa daljinski je sustav izvorno isključen. U slučaju da je isključen, prije uporabe funkcije ga uključite. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

Automatsko upravljanje funkcijom

Za automatsko upravljanje funkcijom, podesite automatski način rada na H1 – H6. Ploča za kuhanje je izvorno podešena na H5. Napa reagira kad god radite s pločom za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora.

Automatski načini rada

	Automat-sko svjet-lo	Vrenje ¹⁾	Prženje ²⁾
H0	Isključeno	Isključeno	Isključeno

	Automat-sko svjet-lo	Vrenje ¹⁾	Prženje ²⁾
H1	Uključeno	Isključeno	Isključeno
H2 ³⁾	Uključeno	Brzina ven-tilatora 1	Brzina ven-tilatora 1
H3	Uključeno	Isključeno	Brzina ven-tilatora 1
H4	Uključeno	Brzina ven-tilatora 1	Brzina ven-tilatora 1
H5	Uključeno	Brzina ven-tilatora 1	Brzina ven-tilatora 2
H6	Uključeno	Brzina ven-tilatora 2	Brzina ven-tilatora 3

1) Ploča za kuhanje detektira proces vrenja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

2) Ploča za kuhanje detektira proces prženja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

3) Ovaj način rada aktivira ventilator i svjetlo i ne ovisi o temperaturi.

Promjena automatskog načina rada

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Pritisnite na 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje.
3. Pritisnite na 3 sekunde.
4. Pritisnite nekoliko puta dok se ne pojavi .
5. Pritisnite tajmera za odabir automatskog načina rada.



Da biste direktno upravljali napom na ploči nape, isključite automatski način rada funkcije.



Kad završite s kuhanjem i isključite ploču za kuhanje, ventilator nape će možda i dalje raditi određeno vrijeme. Nakon tog vremena sustav automatski isključuje ventilator i sprječava nehotično uključivanje ventilatora tijekom sljedećih 30 sekundi.

Ručno upravljanje brzinom ventilatora

Funkcijom također možete ručno upravljati.

Da biste to učinili, pritisnete  kad je ploča za kuhanje uključena. To isključuje automatski rad funkcije i omogućuje vam ručnu promjenu brzine ventilatora. Pritiskom na  povećavate brzinu ventilatora za jedan. Kad dosegnete intenzivnu razinu i ponovno pritisnete , postavite ćete brzinu ventilatora na 0 što isključuje ventilator nape. Za ponovno uključivanje ventilatora na brzinu 1 pritisnete .



Za automatsko aktiviranje rada funkcije, isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite.

Uključivanje svjetla

Ploču za kuhanje možete postaviti tako da automatski uključi svjetlo kad god uključite ploču za kuhanje. Da biste to učinili, podesite automatski način rada na H1 – H6.



Svjetlo na napi se isključuje 2 minute nakon isključivanja ploče za kuhanje.

7. SAVJETI I PREPORUKE



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.
- 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 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 ključa u polju postavljenom na najvišu postavku topline.
- magnet reagira na dno posuđa.

Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa. Pogledajte „Tehnički podaci” > „Specifikacije polja kuhanja” za ispravne dimenzije posuđa. Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.
- Učinkovitost polja kuhanja povezana je s promjerom posuđa. Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci” > „Specifikacije polja kuhanja”).
 - Posuđe manjeg promjera od određenog polja kuhanja prima samo dio snage koju stvara polje kuhanja, što rezultira sporijim zagrijavanjem.
 - 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



Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja. Zvukovi posuđa mogu se razlikovati ovisno o materijalu posuđa i razini snage.

Buka povezana s posuđem:

- 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.
- Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:**
- klikanje: događa se električno prebacivanje.

- šištanje, zujanje: ventilator radi.
- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

7.3 Öko Timer (Eko Tajmer)

Radi uštede energije, grijač polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenoj postavci topline i vremenu pečenja.

7.4 Pojednostavljeni vodič za kuhanje

Povezanost između stupnja kuhanja zone i njezine potrošnje snage nije linearna. Kada povećate stupanj kuhanja, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja troši manje od polovice svoje snage.



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
- 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 3	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2 - 3	Stvrdnite: pahuljasti omljet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
3 - 5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
5 - 7	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.
7 - 9	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekriti s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
7 - 9	Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
9 - 12	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema po- trebi	Po potrebi okrenite.

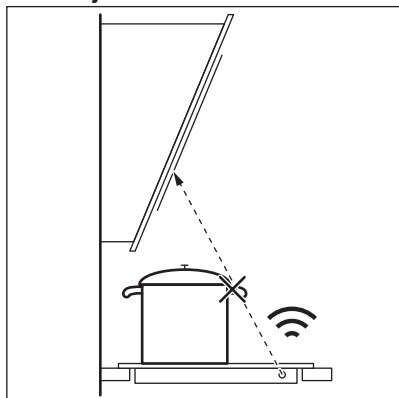
Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
12 - 13	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
14	Zakuhajte vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		
P	Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen.		

7.5 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštitite 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.



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.
- Za svakodnevno čišćenje staklene površine i čišćenje nakon ugradnje te

uklanjanje preostalog ljepljivosti koristite samo blago abrazivno mlijeko za čišćenje i osjetljivu spužvu koja ne ostavlja ogrebotine. Ovisno o stupnju zaprljanosti, očistite staklenu površinu malim kružnim pokretima i umjerenim pritiskom. Staklenu površinu obrišite suhom krpom od mikrovlakana.

UPOZORENJE!

Ne upotrebljavajte klasičnu žuto-zelenu spužvu jer čestice aluminija na tvrdom sloju mogu oštetiti i promijeniti boju stakla.



Uporaba alata za čišćenje osim preporučenih neće biti učinkovita i može oštetiti ili promijeniti boju staklene površine.

- 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.

8.2 Čišćenje staklene površine ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastopljenu 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 blagim abrazivnim mlijekom za čišćenje i spužvom koja ne ostavlja ogrebotine (pogledajte Opće informacije). Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite krpom od mikrovlakana.
- **Uporni tragovi i mrlje:** umjereno pritisnite i ribajte površinu s osjetljivom spužvom koja ne ostavlja ogrebotine (pogledajte Opće informacije) i blago abrazivnim mlijekom za čišćenje sve dok mrlje više ne budu vidljive.

9. RJEŠAVANJE PROBLEMA

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.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza radi.	Pogledajte poglavlje "Pauza".
	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
Možete čuti stalni zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
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.	Nečime ste prekrili polje senzora ①.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Hob [®] Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
	Koristite vrlo visok lonac koji blokira signal.	Koristite manji lonac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom.
Automatsko zagrijavanje ne radi.	Postavljena je najveća postavka topline.	Najviša postavka topline ima istu snagu kao i funkcija.
	Zona je vruća.	Neka se polje dovoljno ohladi.
Postavka topline mijenja se između dvije razine.	Upravljanje snagom radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Upravljačka ploča postaje vruća na dodir.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu upravljačkoj ploči.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 pojavljuje se.	Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 pojavljuje se.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite posuđe prikladno za indukcijske ploče. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".
Zagrijavanje traje dugo.	Posuđe je premalog promjera i prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.	Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“).

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
 i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se  ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

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. Također navedite šifru koja se sastoji od tri slova za staklokeramiku (nalazi se u kutu staklene površine) i poruku

o pogrešci koja se pojavi. 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 OIO64A00IT
Vrsta 61 B4A 00 AA
Indukcija 7.2 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 618 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Proizvedeno u: Njemačka
7.2 kW


10.2 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Nominalna snaga (maksimalno pod-ešavanje topline) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimalno trajanje [min]	Promjer posuda [mm]
Lijeva prednja	2300	3700	10	180 - 210
Lijeva stražnja	1800	2800	10	145 - 180
Desna prednja	1400	2500	4	125 - 145
Desna stražnja	1800	2800	10	145 - 180

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

Za optimalan prijenos topline i rezultate kuhanja koristite posuđe čiji je promjer dna

sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u tablici). Ne koristite posuđe veće od promjera polja kuhanja.

11. ENERGETSKA UČINKOVITOST

11.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu

Identifikacija modela	OIO64A00IT	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Indukcija	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja	178.4 Wh/kg 174.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

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

Mjerenja potrošnje energije koja se odnose na polja kuhanja označena su oznakama odgovarajućih zona kuhanja.

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.

11.3 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u načinu rada "isklj."	0.3 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	2 min

12. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Ne odlažite uređaje označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

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



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

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	45
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	47
3. INSTALACE.....	49
4. POPIS VÝROBKU.....	52
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	54
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	54
7. TIPY A RADY.....	59
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	61
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	62
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	64
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	64
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	65

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při 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 neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte 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, nezapojujte 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.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměřte 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 nádoby nekládejte 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 neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

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

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.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový

štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte 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. Obrat'te 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 kontaktních zástrček jsou zakázána.

POZOR!

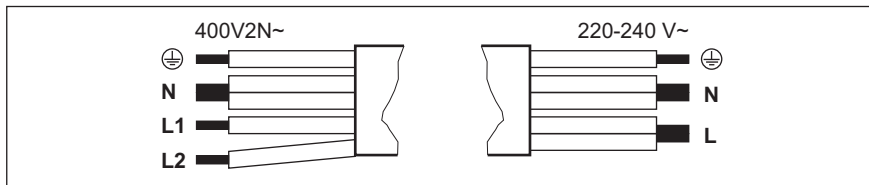
Konce vodičů nevrtajte ani nepájajte. Je to zakázáno.

POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého a černého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasad'te novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



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

3.4 Montáž těsnění - vestavná instalace

1. Odstraňte polodrážky v kuchyňské desce.
2. Rozstříhejte dodaný těsnicí proužek 3x10 mm na čtyři díly. Proužky musí být stejně dlouhé, jako polodrážky.
3. Konce proužků zakrat'te pod úhlem 45°. Musí přesně padnout do rohů polodrážek.

4. Nasad'te proužky do polodrážek. Těsnicí proužky nenatahujte. Konce proužků nespojujte jeden přes druhý.

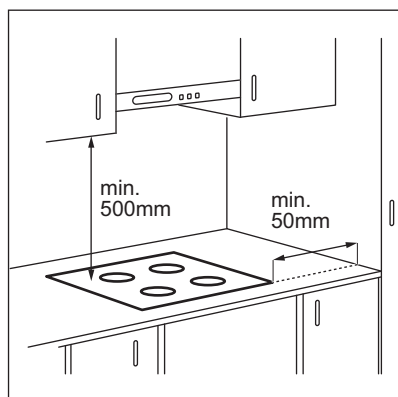
Po sestavení varné desky utěsněte pomocí silikonu zbývajcí mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou. Zabraňte potřísnění sklokeramické desky silikonem.

3.5 Montáž těsnění – instalace na horní desce

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

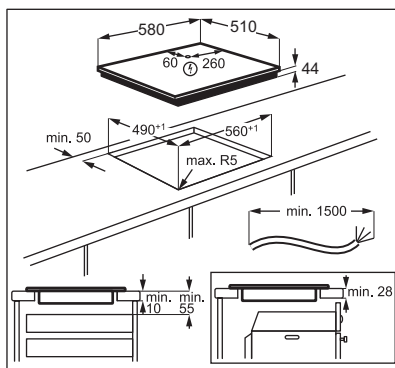
3.6 Sestava

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

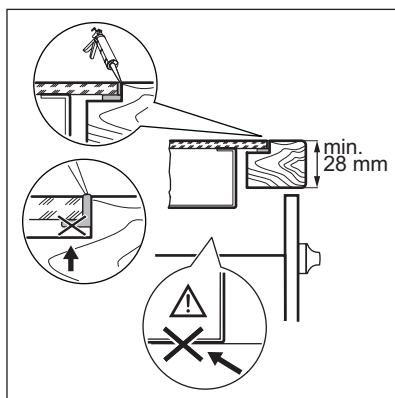
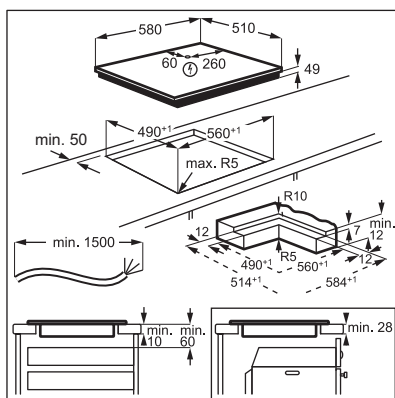


Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

INSTALACE NA HORNÍ DESCE



VESTAVNÁ INSTALACE



Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku AEG – instalace

pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



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



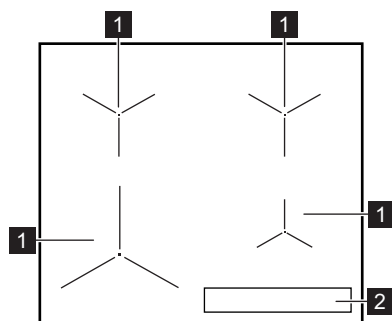
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



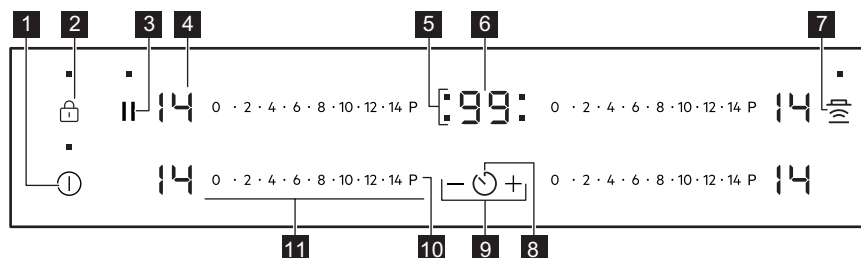
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel

4.2 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1 	Zap / Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2 	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3 	Pauza	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4 -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
5 -	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
6 -	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
7 	Hob*Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
8 	-	Slouží k volbě varné zóny.
9 + / -	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
10 P	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.
11 -	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

4.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce Pauza.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Je zapnutá funkce PowerBoost.
 + číslice	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutá funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.

Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon.

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte a podržte  po dobu tří sekund. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Stiskněte a podržte  po dobu tří sekund.  nebo se .
4. Stiskněte . Zobrazí se P72 .

5. Stisknutím  /  na časovači nastavte výkon.

Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.

- použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.

Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

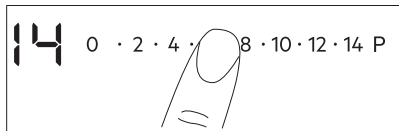
Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
 1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodině

6.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po

ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.



6.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

! VAROVÁNÍ!

   Dokud je kontrolka viditelná, 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.

6.5 Používání varných zón

Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.



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

6.6 Automatický ohřev

Funkci použijte k dosažení požadované teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného nastavení.



Chcete-li funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

Pokyny pro aktivaci funkce pro varnou

zónu: stiskněte **P** (rozsvítí se ). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Po 3 sekundách se rozsvítí .

Pokyny pro vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.7 PowerBoost

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.



Viz část „Technické údaje“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte **P**. Rozsvítí se .

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.8 Časovač

• Odpočítávání času

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.

Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

Nastavení varné zóny: opakovaně stiskněte

, dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.

Zapnutí funkce: stiskněte  časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat, odpočítává se čas.

Kontrola zbývajících času: stisknutím  nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

Změna času: stisknutím  nastavte varnou zónu. Stiskněte  nebo .

Vypnutí funkce: stisknutím  nastavte varnou zónu a poté stiskněte . Zbývajících čas se bude odpočítávat až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.



Po dokončení odpočtu zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

- **CountUp Timer**

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

Nastavení varné zóny: opakovaně stiskněte

, dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.

Zapnutí funkce: stiskněte  časovače, rozsvítí se . Když kontrolka varné zóny začne blikat, počítá se čas. Displej přepíná zobrazení  a uplynulého času (v minutách).

Kontrola délky provozu varné zóny:

stisknutím  nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.

Vypnutí funkce: stiskněte  a poté  nebo . Kontrolka varné zóny zhasne.

- **Minutka**

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna. Na displeji nastavení teploty se zobrazí .

Zapnutí funkce: stiskněte  a poté  nebo  časovače a nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál a začne blikat 00.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

6.9 Pauza

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

Když je funkce zapnutá, všechny ostatní symboly na ovládacích panelech jsou zablokovány.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

1. Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko .

Rozsvítí se . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

2. Pokyny pro vypnutí funkce: stiskněte .

Zobrazí se předchozí nastavení tepelného výkonu.

6.10 Zámek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Zapnutí funkce: stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

6.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: pomocí ① zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí ① varnou desku vypněte.

Vypnutí funkce: pomocí ① zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí ① varnou desku vypněte.

Vyřazení funkce na jedno vaření: pomocí ① zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí ①, funkce se opět zapne.

6.12 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte ①. Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
-  - zvuková signalizace je zapnutá

Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

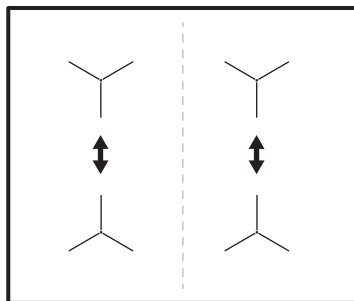
Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete ①
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

6.13 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 (3 700 W). Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
 - Vždy se upřednostní nastavení ohřevu varné zóny, která byla zvolena jako poslední. Zbývající výkon se rozdělí mezi dříve aktivované varné zóny v opačném pořadí volby.
 - Displej nastavení ohřevu varných zón se sníženým výkonem se mění mezi původně zvoleným nastavením ohřevu a sníženým nastavením ohřevu.
 - Počkejte, dokud displej nepřestane blikat nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změňte nastavení ohřevu varných zón.
- Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



6.14 Hob²Hood

Jedná se o pokročilou automatickou funkci, která spojí varnou desku se speciálním odsavačem par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí automaticky na základně nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.



U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládání ve výchozím stavu zapnutý. V případě, že je funkce vypnutá, ji před použitím zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce

Chcete-li funkci ovládat automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varná deska je původně nastavena na H5. Odsavač par reaguje při každém použití varné desky. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

Automatické režimy

	Automatické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smažení ²⁾
H0	Vyp	Vyp	Vyp
H1	Zap	Vyp	Vyp
H2 ³⁾	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilátoru 1
H4	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
H5	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2
H6	Zap	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3

- 1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.
- 2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost ventilátoru v souladu s automatickým režimem.
- 3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

Změna automatického režimu

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne.

3. Stiskněte na tři sekundy.
4. Několikrát stiskněte , dokud se nerozsvítí .
5. Stisknutím časovače vyberte automatický režim.



Chcete-li odsavač par ovládat přímo na panelu odsavače par, vypněte automatický režim funkce.



Po dokončení vaření a vypnutí varné desky může ventilátor odsavače par ještě nějakou dobu pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.

Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Funkci můžete také ovládat ručně. Chcete-li

tak učinit, stiskněte , když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický chod funkce a umožní vám to ručně změnit

rychlost ventilátoru. Stisknutím symbolu zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete symbol znovu, nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Chcete-li znovu spustit ventilátor s rychlostí otáček 1, znovu stiskněte .



Automatický chod této funkce zapnete tak, že vypnete a opět zapnete varnou desku.

Zapnutí osvětlení

Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutí automaticky zapnulo i osvětlení. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Osvětlení na odsavači par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

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.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádoby o okraje a rohy skla, protože by mohlo dojít k odštípnutí nebo poškození skleněného povrchu.

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).

- Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.
- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.

Viz „Technické údaje“.

7.2 Hluk během provozu

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

Hluk související s varnými nádobami:

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

Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

7.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Pro úsporu energie se topné těleso varné zóny vypne před zazněním upozornění odpočítávání času. Rozdíl v provozní době závisí na nastavení teploty a délce přípravy jídla.

7.4 Zjednodušená příručka k vaření

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se

středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

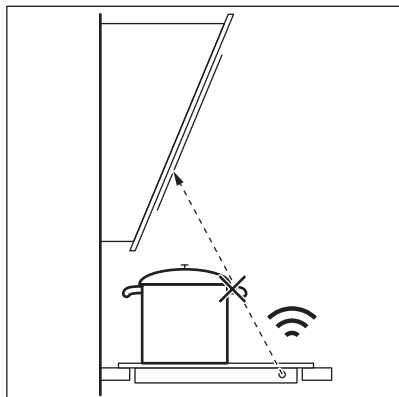
Teplotný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
- 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádoby zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2 - 3	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
5 - 7	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
7 - 9	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou.
7 - 9	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jiška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
12 - 13	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steak z roštěnce, steak.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

7.5 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.



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.
- Pro každodenní čištění skleněného povrchu i čištění po instalaci a odstranění veškerého zbytkového lepidla používejte pouze mírně abrazivní čisticí mléko a jemnou houbičku proti poškrábání. V závislosti na stupni znečištění vyčistěte skleněný povrch malými kruhovými pohyby a mírným tlakem. Otřete skleněný povrch dosucha utěrkou z mikrovlákna.



VAROVÁNÍ!

Nepoužívejte klasickou žlutou a zelenou houbičku, protože hliníkové částice na tvrdé vrstvě mohou sklo poškodit a změnit jeho barvu.



Použití jiných než doporučených čisticích nástrojů nebude účinné a může poškodit nebo zabarvit skleněný povrch.

- 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.

8.2 Čištění skleněného povrchu 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. Varnou desku vyčistěte mírně abrazivním čisticím mlékem a jemnou houbičkou, která je odolná proti poškrábání (viz Obecné informace). Po

vyčištění varnou desku osušte utěrkou z milkrovlákna.

- **Přetrvávající stopy a skvrny:** mírně přitlačte a drhněte povrch jemnou houbou proti poškrábání (viz Obecné informace) a mírně abrazivním čisticím mlékem, dokud skvrny nebudou viditelné.

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.
	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 10 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Pauza“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Hob ² Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změřte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce.
	Zóna je horká.	Nechte zónu dostatečně vychladnout.
Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz část „Denní používání“.
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
 se rozsvítí.	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz část „Denní používání“.
 se rozsvítí.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uved'te údaje z typového štítku. U sklokeramické desky uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen (je v rohu skleněného povrchu) a chybové

hlášení, které se zobrazuje. 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 brožuře.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

Model OIO64A00IT:
Typ 61 B4A 00 AA
Indukce 7.2 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 598 618 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.2 kW


10.2 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3700	10	180 - 210
Levá zadní	1800	2800	10	145 - 180
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	1800	2800	10	145 - 180

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

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby

s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

11.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

Označení modelu	OIO64A00IT	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	18.0 cm
	Pravá přední	14.5 cm
	Pravá zadní	18.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	178.4 Wh/kg
	Levá zadní	174.4 Wh/kg
	Pravá přední	183.2 Wh/kg
	Pravá zadní	184.9 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

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

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné ploše jsou označeny značkami daných varných zón.

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.

11.3 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0.3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických

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

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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	66
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	68
3. INSTALLATION.....	70
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	73
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	74
6. DAGLIG BRUG.....	75
7. TIPS OG RÅD.....	79
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	82
9. FEJLFINDING.....	83
10. TEKNISKE DATA.....	84
11. ENERGIFORBRUG.....	85
12. MILJØHENSYN.....	86

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 produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt 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 med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for produktet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Produktet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.

- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Monter ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
 - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
 - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettislutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegej, 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.

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.
- Indstil kogepladen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- 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 induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogepladen og kogegejret, 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.

- Opbevar ikke varmt kogegej på betjeningspanelet, så du undgår risikoen for forbrændinger.
- Læg ikke et varmt grydelåg på kogepladens glasoverflade.
- Lad ikke kogegej koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegej eller uden kogegej.
- Kogegej 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 kogepladen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

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

- 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 kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

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!

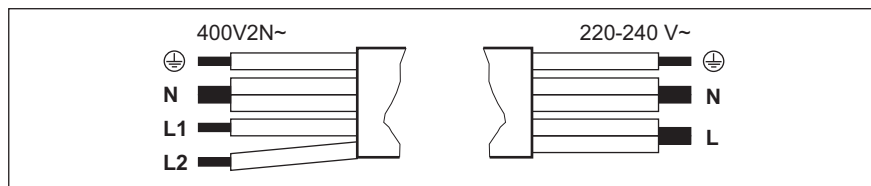
Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Det er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

Enfaset forbindelse

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



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

3.4 Fastgørelse af pakningen - Integreret installation

1. Rengør falserne på bordpladen.
2. Skær den medfølgende 3x10 mm pakningsliste i fire stykker. Stykkerne skal have samme længde som falsen.
3. Skær enderne af stykkerne af i en vinkel på 45°. De skal passe præcist i hjørnerne af falserne.
4. Fastgør listerne til falsen. Stræk ikke i stykkerne. Bind ikke enderne af stykkerne over hinanden.

Når kogesektionen er samlet, forsegles det resterende mellemrum mellem glaskeramikken og bordpladen med silikone. Sørg for, at silikonen ikke kommer under glaskeramikken.

3.5 Fastgørelse af pakningen - Installation på køkkenbord

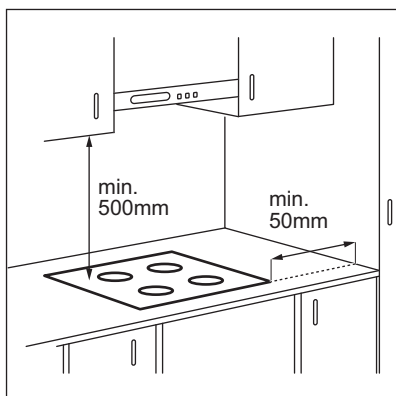
1. Rengør bordpladen rundt om udskæringen.
2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm tætningsliste til kogesektionens nederste

kant langs den udvendige kant af den glaskeramiske ramme. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.

3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten.
4. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

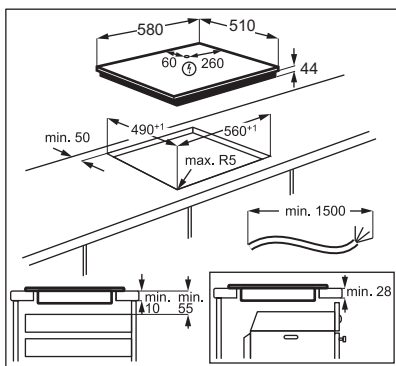
3.6 Montering

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

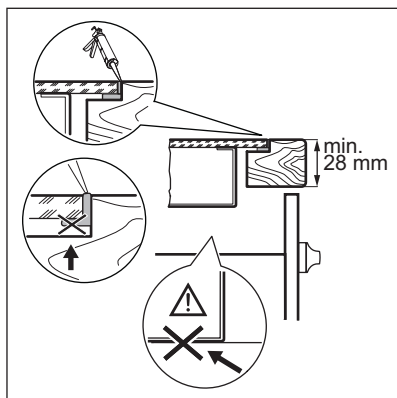
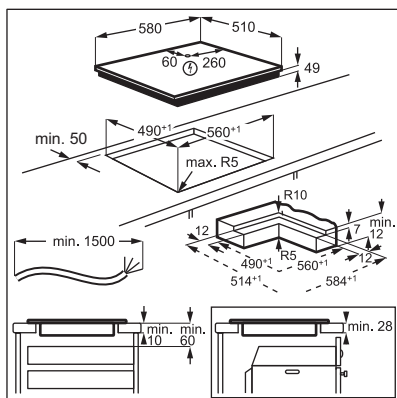


Hvis produktet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation under tilberedningsprocessen opvarme de ting, der ligger i skuffen.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRERET INSTALLATION



Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogeplade - Montering ovenpå bordplade" 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

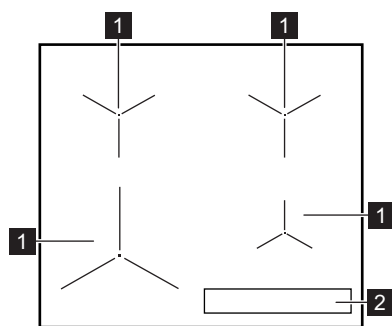


Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogeplade, som skal flugte med bordpladen (planlimning)" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på grafikken nedenfor.



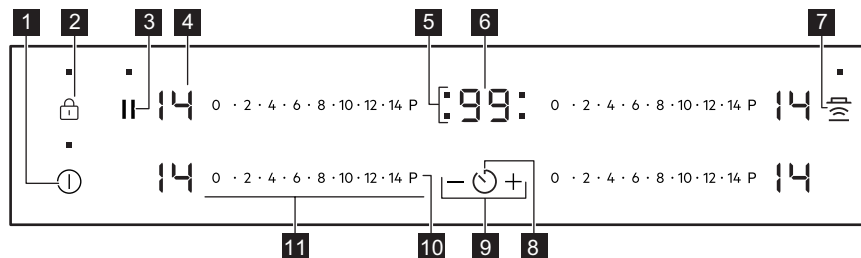
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Betjeningspanel

4.2 Betjeningspanelets layout

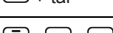


Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Sensorfelt	Funktion	Kommentar
1 ①	Tænd / Sluk	Tænder / slukker for kogesektionen.
2 🔒	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.
3	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.

Sensorfelt	Funktion	Kommentar
4	-	Display for varmetrin
5	-	Kogezoneindikatorer for timer
6	-	Timerdisplay
7		Hob ² Hood
8		-
9	+ / -	-
10	P	PowerBoost
11	-	Betjeningspanel

4.3 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	Pause er i brug.
	Automatisk opvarmning er i brug.
	PowerBoost er i brug.
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning er i brug.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Effektbegrænsning

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

Kogepladen er som standard indstillet til det højest mulige effektniveau.

Sådan reduceres eller øges effektniveauet:

1. Sluk for kogesektionen.
2. Tryk på og hold -knappen nede i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.

- Tryk på og hold -knappen nede i 3 sekunder. eller vises.
- Tryk på . P72 vises.
- Tryk på / på timeren for at indstille effektniveauet.

Effektniveauer

Se kapitlet "Tekniske data".

FORSIGTIG!

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

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DAGLIG 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 kogezoner deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegyden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogepladen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

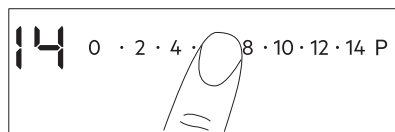
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

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

6.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

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



6.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

ADVARSEL!

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

Induktionskogezoner producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve

kogegrejets bund. Den keramiske kogeplade opvarmes af varmen fra kogegrejet.

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

 - fortsæt madlavning,

 - holde varm,

 - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezoneen er kølet af.

6.5 Brug af kogezoneerne

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



For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone"). Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips".

6.6 Automatisk opvarmning

Brug funktionen til at opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Når funktionen er slået til, kører kogezoneen ved det højeste varmetrin i starten og fortsætter derefter med at køre ved det ønskede varmetrin.



For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på **P** ( tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes .

Sådan deaktiveres funktionen: Ændr varmetrinnet.

6.7 PowerBoost

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



Se kapitlet "Tekniske data".

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

Sådan slår du funktionen fra: Skift varmetrinnet.

6.8 Timer

- **Nedtællingstimer**

Du kan bruge denne funktion til at indstille længden af en enkelt tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.

Sådan indstilles kogezoneen: Tryk en eller flere gange på , til kontrollampen for en kogezone vises.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på **+** på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: Tryk på  for at indstille kogezoneen. Lampen for kogezoneen begynder at blinke. Displayet viser resttiden.

Sådan ændres tiden: Tryk på  for at indstille kogezoneen. Tryk på **+** eller **-**.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på  for at indstille kogezoneen, og tryk derefter på **-**. Uret tæller ned til **00**. Lampen for kogezoneen forsvinder.



Når nedtællingen ender, udsendes der et lydsignal, og **00** blinker. Kogezonen slukkes.

Sådan stoppes lyden: Tryk på

• CountUp Timer

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezonen er tændt.

Sådan indstilles kogezonen: Tryk en eller flere gange på , til kontrollampen for en kogezone vises.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på på timeren. vises. Når kontrollampen for kogezonen begynder at blinke, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem og den forløbne tid (i minutter).

Sådan får du vist, hvor længe kogezonen er tændt: Tryk på for at indstille kogezonen. Lampen for kogezonen begynder at blinke. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på og derefter på eller . Lampen for kogezonen forsvinder.

• Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne kan ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på og tryk derefter på timerens eller for at indstille tiden. Når tiden er gået, udsendes der et lydsignal, og **00** blinker.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

6.9 Pause

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

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på betjeningspanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. Aktiver funktionen ved at trykke på .

tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.

2. Deaktiver funktionen ved at trykke på .

Det forrige varmetrin vises.

6.10 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.



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

6.11 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på i 4 sekunder. tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan slår du funktionen fra: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på i 4 sekunder. tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med . tændes. Tryk på i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

6.12 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på ① i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på ② i 3 sekunder. ③ eller ④ tændes. Tryk på + på timeren for at vælge ét af følgende:

- ③ - lyden er slukket
- ④ - lyden er tændt

Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til ③, kan du kun høre lyd, når:

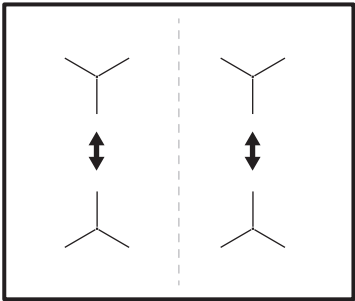
- du trykker på ①
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

6.13 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezoner (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 (3700 W). Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt inden for én fase, reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- Varmetrinnet for den valgte kogezone prioriteres altid. Den resterende effekt fordeles mellem de tidligere aktiverede kogezoner i modsat rækkefølge af valg.
- Varmetrinsvisningen af de reducerede zoner skifter mellem det første valgte varmetrin og den reducerede varmetrin.
- Vent, indtil displayet holder op med at blinke eller reducerer varmetrinnet for den valgte kogezone. Kogezonerne fortsætter med at køre med det reducerede varmetrin. Skift om nødvendigt varmetrin for kogezonerne manuelt.

Se illustrationen for mulige kombinationer, hvor effekten kan fordeles mellem kogezonerne.



6.14 Hob²Hood

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



På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået til. Hvis den er deaktiveret, skal du aktivere den, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen

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

Automatiske tilstande

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

	Automatisk belysning	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
H4	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
H5	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2
H6	Til	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 3

1) Kogepladen registrerer kogeprocessen og aktiverer blæserhastigheden i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogepladen registrerer stegeprocessen og aktiverer blæserhastigheden i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af automatisk tilstand

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



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



Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogepladen, kører emhættens blæser stadig i et stykke tid. Efter dette tidsrum deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. Det gøres ved at trykke på , når kogepladen er tændt. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. For at starte blæseren igen med blæserhastighed 1, tryk på .



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

Aktivering af lyset

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



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

7. TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



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

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

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

Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, 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. Se "Tekniske data" > "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet. Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.
- Effektiviteten af en kogezone er relateret til kogegrejets diameter. For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").
 - Kogegrej med en diameter, der er mindre end størrelsen på en given kogezone, modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezone,

hvilket resulterer i langsommere opvarmning.

- 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



Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegrejet kan variere afhængigt af kogegrejets materiale og effektniveauet.

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrede lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtede lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.

Lyde relateret til kogeplader:

- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

7.3 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før nedtællingstimeren lyder. Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

7.4 Forenklet tilberedningsvejledning

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

middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

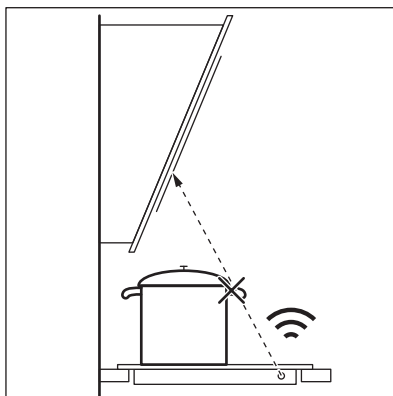
Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
- 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2 - 3	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
3 - 5	Småkogning af ris- og mælkebase-rede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebase-rede retter halvvejs i tilberedningen.
5 - 7	Lav stuvende grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
7 - 9	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
7 - 9	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
14	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

7.5 Råd og tips til Hob®Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

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

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





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

Emhætter med Hob²Hood-funktion

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

vores forbrugerwebsite. AEG mhætter, 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 kogegrej med en ren bund.
- Der må til både daglig rengøring af glasoverfladen og rengøring efter installation og fjernelse af eventuel resterende lim kun bruges et mildt slibende rengøringsmiddel og en fin svamp, der ikke ridser. Afhængigt af, hvor beskidt glasoverfladen er, skal den rengøres med små cirkulære bevægelser og moderat tryk. Tør glasoverfladen af med en mikrofiberklud.



ADVARSEL!

Brug ikke en klassisk gul og grøn svamp, da aluminiumspartiklerne på det hårde lag kan beskadige og misfarve glasset.



Brug af andre rengøringsredskaber end de anbefalede vil ikke være effektivt og kan beskadige eller misfarve glasoverfladen.

- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun

skraberen som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.



ADVARSEL!

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

8.2 Rengøring af kogesektionens glasoverflade

- **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.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en mildt slibende rengøringscreme og en fin svamp, der ikke ridser (se Generelle oplysninger). Tør kogesektionen af med en mikrofiberklud efter rengøring.
- **Vedvarende mærker og pletter:** Påfør moderat tryk, og skrub overfladen med en fin svamp, der ikke ridser (se Generelle oplysninger), og en mildt slibende rengøringscreme, indtil pletterne ikke længere er synlige.

9. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogepladen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstillede ikke varmetrinnet indenfor 10 sekunder.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Se "Pause".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Der lyder et akustisk signal, og kogepladen slukkes. Der lyder et akustisk signal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ①.	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kontrollampen for restvarme tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob*Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Automatisk opvarmning går ikke i gang.	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
	Zonen er varm.	Lad zonen blive tilstrækkeligt afkølet.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er i brug.	Se "Daglig brug".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.	Kogegrejret er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste kogezone.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
 tændes.	Børnesikring eller Lås er i brug.	Se "Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug kogegrej, der er egnet til induktionskogeplader. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
Opvarmning tager lang tid.	Kogegrejret er for lille og modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezone.	For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogepladen.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogepladen frakobles strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

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. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af

glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises. Kontrollér, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Model OIO64A00IT:
Type 61 B4A 00 AA
Induktion 7.2 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 618 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.2 kW



10.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min]	Kogegrejets diameter [mm]
Forreste venstre	2300	3700	10	180 - 210
Bageste venstre	1800	2800	10	145 - 180
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180

Effekten af kogezone kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det afhænger af kogegrejets materiale og mål.

For optimal varmeoverførsel og tilberedningsresultater skal du bruge kogegrej

med en bunddiameter, der svarer til kogezoneens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejdiameter i tabellen). Brug ikke kogegrej, der er større end kogezoneens diameter.

11. ENERGIFORBRUG

11.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning

Identifikation af model	OIO64A00IT	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	18.0 cm
	Forreste højre	14.5 cm
	Bageste højre	18.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	178.4 Wh/kg
	Bageste venstre	174.4 Wh/kg
	Forreste højre	183.2 Wh/kg
	Bageste højre	184.9 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

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

Energimålingerne, som referer til kogområdet, identificeres ved markeringerne for de respektive kogezone.

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.

11.3 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i slukket tilstand	0.3 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	2 min

12. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med

symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

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



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

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	87
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	90
3. INSTALLEREN.....	92
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	95
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	96
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	97
7. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	102
8. ONDERHOUD EN REINIGING.....	104
9. PROBLEEMOPLOSSING.....	105
10. TECHNISCHE GEGEVENS.....	107
11. ENERGIEVERBRUIK.....	108
12. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	108

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 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 waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, 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.

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.

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

2.4 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.
- 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 reserve lampen 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. INSTALLEREN



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Serienummer

3.2 Ingebouwde kookplaten

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

3.3 Aansluitsnoer

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

de 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.



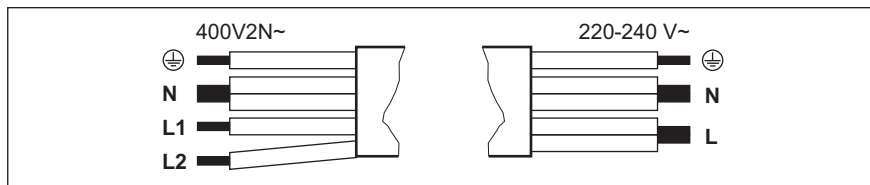
LET OP!

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

Eenfasige aansluiting

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



Tweefasige aansluiting: 400 V2N~		Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² of 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² of 3x4 mm ²	
	Groen - geel		Groen - geel
N	Blauw en blauw	N	Blauw en blauw
L1	Zwart	L	Zwart en bruin
L2	Bruin		

3.4 De afdichting bevestigen - Geïntegreerde installatie

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

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

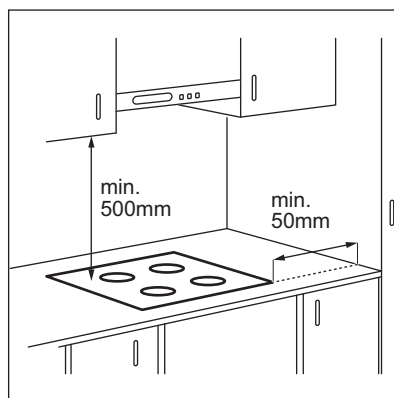
3.5 De afdichting bevestigen - Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond het uitgesneden gebied.
2. Bevestig de meegeleverde 2x6 mm afdichtstrip tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.

3. Tel een paar millimeter bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

3.6 Montage

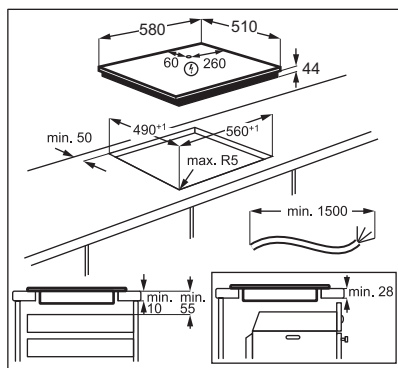
Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.



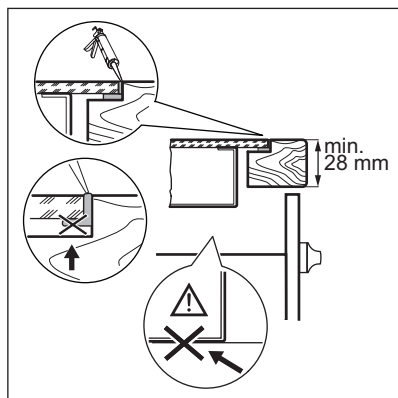
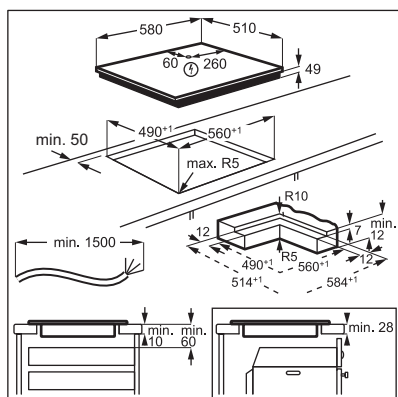
Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade

bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

INSTALLATIE OP DE BOVENKANT



GEÏNTEGREERDE INSTALLATIE



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



How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

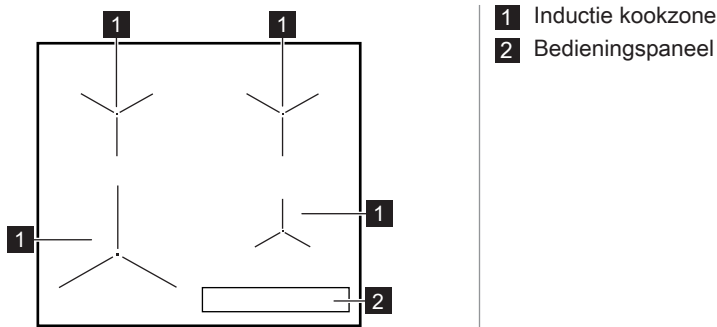
Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - inbouwinstallatie" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.



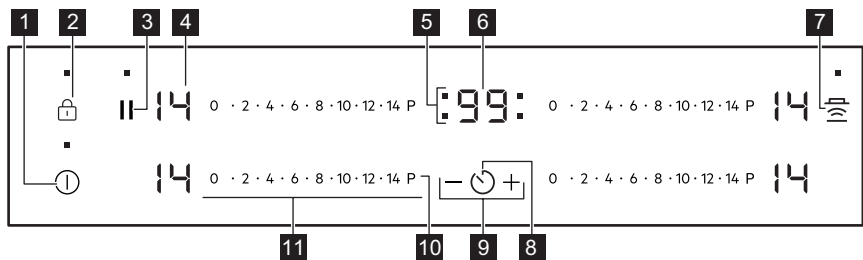
How to install your AEG
induction hob flush installation

4. PRODUCTBESCHRIJVING

4.1 Indeling van het kookoppervlak



4.2 Indeling van het bedieningspaneel



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

Tiptoets	Functie	Opmerking
1	Aan/Uit	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
4 -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
5 -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
6 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
7	Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.

Tiptoets	Functie	Opmerking
8	-	Om de kookzone te selecteren.
9	-	De tijd verlengen of verkorten.
10 P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
11 -	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

4.3 Kookstanddisplays

Schermb	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
-	De kookzone wordt gebruikt.
	Pauze werkt.
	Automatisch opwarmen werkt.
	PowerBoost werkt.
+ cijfer	Er is een storing.
/ /	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Automatische uitschakeling werkt.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Energiebeperking

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

De kookplaat is standaard ingesteld op het hoogst mogelijke vermogensniveau.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk op en houd gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk op en houd gedurende 3 seconden ingedrukt. of verschijnt.
4. Druk op . P72 verschijnt.
5. Druk op / van de timer om het vermogensniveau in te stellen.

Vermogensniveaus

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

LET OP!

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

- P72 — 7200W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 In- of uitschakelen

Raak ① 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,
- u de kookstand niet instelt nadat u 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 voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (bijvoorbeeld als een steelpan droog kookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat  aan en schakelt de kookplaat uit.

De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

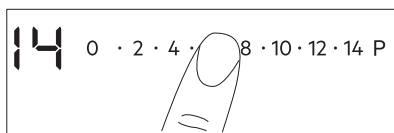
Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

6.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de juiste kookstand heeft bereikt.



6.4 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)

WAARSCHUWING!

 Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het 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 de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

6.5 De kookzones gebruiken

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



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

6.6 Automatisch opwarmen

Gebruik de functie om de gewenste kookstand binnen een kortere tijd te verkrijgen. Als de functie is ingeschakeld, werkt de kookzone in het begin op de hoogste kookstand waarna hij op de gewenste kookstand blijft werken.



Voor het activeren van de functie, moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: tik op **P** ( gaat aan). Raak

meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat  branden.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de warmte-instelling.

6.7 PowerBoost

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



Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

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

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

6.8 Timer

• Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om de lengte van één kooksessie in te stellen.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

Om de kookzone in te stellen: tik

herhaaldelijk op  totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

Om de functie te activeren: tik op **+** van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Om de resterende tijd te zien: tik op  om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om de tijd te wijzigen: tik op  om de kookzone in te stellen. Tik op **+** of **-**.

Om de functie te deactiveren: tik op  om de kookzone in te stellen en tik vervolgens op

— De resterende tijd telt terug tot 00. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.



Als de aftelling beëindigd is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Om de functie te stoppen: tik op

• CountUp Timer

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

Om de kookzone in te stellen: tik herhaaldelijk op totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

Om de functie te activeren: tik op — van de timer. verschijnt. Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd opgeteld. Het display schakelt tussen en de getelde tijd (in minuten).

Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt: tik op om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

Om de functie te deactiveren: tik op en tik vervolgens op + of —. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.

• Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont .

Om de functie te activeren: tik op en tik vervolgens op + of — van de timer om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.

Om de functie te stoppen: tik op .



De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

6.9 Pauze

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

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

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

gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

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

De vorige kookstand verschijnt.

6.10 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

De functie inschakelen: raak aan. gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

De functie uitschakelen: Raak aan. De vorige kookstand gaat aan.



Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

6.11 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie te activeren: activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

Om de functie te deactiveren: activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

Om de functie voor slechts één

kooksessie te onderdrukken: activeer de kookplaat met . gaat aan. Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen.

Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

6.12 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit.

Raak 3 seconden aan. of gaat

branden. Raak van de timer aan om één van het volgende te kiezen:

- - de signalen zijn uit
- - de signalen zijn aan

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

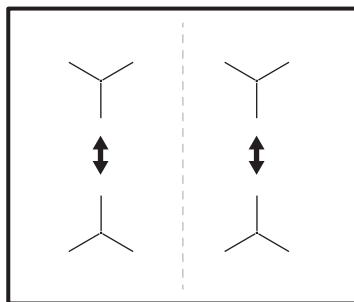
6.13 Stroommanagement

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 (3.700 W). Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de eerder geactiveerde kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.

- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt tussen de aanvankelijk gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de kookstand van de laatst geselecteerde kookzone. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

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



6.14 Hob²Hood

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



Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie ingeschakeld. Als de functie is uitgeschakeld, activeer deze dan voordat je de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De functie automatisch bedienen

Om de functie te bedienen, stelt u de automatische modus automatisch in op H1 – H6. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer u de

kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi

	Automa- tisch lampje	Koken ¹⁾	Bakken ²⁾
H0	Uit	Uit	Uit
H1	Aan	Uit	Uit
H2 ³⁾	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 1
H3	Aan	Uit	Ventilator- snelheid 1
H4	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 1
H5	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 2
H6	Aan	Ventilator- snelheid 2	Ventilator- snelheid 3

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

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

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

De automatische modus wijzigen

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



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



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

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

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



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

Het lampje inschakelen

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



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

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.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas, omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.

Panmaterialen

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

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

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan. Raadpleeg "Technische gegevens" > "Specificatie van kookzones" voor de juiste afmetingen van kookgerei. Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.
- De efficiëntie van een kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Gebruik voor een optimale

warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").

- Pannen met een diameter kleiner dan een bepaalde kookzone ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt opgewekt, wat resulteert in een langzamere opwarming.
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.



Raadpleeg de technische gegevens.

7.2 Geluiden tijdens bedrijf



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

Geluiden gerelateerd aan kookgerei:

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

Kookplaatgerelateerde geluiden:

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

- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

7.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld voordat de afteltimer klinkt. Het verschil in bedrijfstijd is afhankelijk van het kookstandniveau en de duur van de bereiding.

7.4 Vereenvoudigde kookgids

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet

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



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
 - 1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
5 - 7	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
7 - 9	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
7 - 9	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
12 - 13	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
14	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
P	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.		

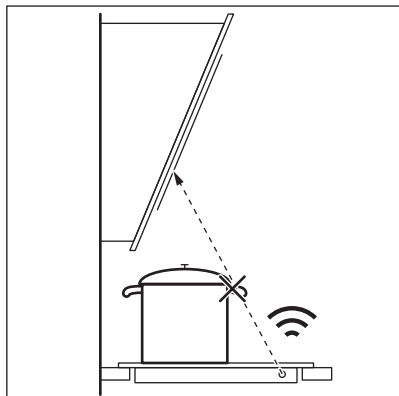
7.5 Praktische tips voor Hob²Hood

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.



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.
- Gebruik voor zowel de dagelijkse reiniging van het glasoppervlak als de reiniging na installatie en het verwijderen van eventuele achtergebleven lijm alleen een mild schurende reinigingsmelk en een fijne antikras-spons. Afhankelijk van de mate van vervuiling reinigt u het glasoppervlak met kleine cirkelvormige bewegingen en matige druk. Veeg tot slot het glazen oppervlak droog met een microvezeldoek.



WAARSCHUWING!

Gebruik de klassieke gele en groene spons niet, omdat de aluminiumdeeltjes op de harde laag het glas kunnen beschadigen en verkleuren.



Het gebruik van andere reinigingsinstrumenten dan de aanbevolen is niet effectief en kan het glasoppervlak beschadigen of verkleuren.

- 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.

8.2 Het glazen oppervlak van de 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 mild schurende reinigingsmelk en een antikras, fijne spons (zie Algemene informatie). Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een microvezeldoek.
- **Blijvende vlekken en vlekken:** oefen matige druk uit en schrob het oppervlak met een antikras, delicate spons (zie Algemene informatie) en een licht schurende reinigingsmelk totdat de vlekken niet langer zichtbaar zijn.

9. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	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 10 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze is in werking.	Zie "Pause".
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld ① geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Hob®Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
Automatisch opwarmen werkt niet.	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
De kookstand schakelt tussen twee niveaus.	Stroommanagement is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.	Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
 gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
 gaat aan.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
Opwarmen duurt lang.	Pan is te klein en ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.	Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.

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. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich in de hoek van het glazen oppervlak) en een

foutmelding die gaat branden. 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 OIO64A00IT
Type 61 B4A 00 AA
Inductie 7.2 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 618 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.2 kW



10.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmteinstelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	2300	3700	10	180 - 210
Links achter	1800	2800	10	145 - 180
Rechtsvoor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	1800	2800	10	145 - 180

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

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

11. ENERGIEVERBRUIK

11.1 Productinformatie volgens de EU Ecodesign regulering

Modelnummer	OIO64A00IT	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21.0 cm
	Links achter	18.0 cm
	Rechtsvoor	14.5 cm
	Rechtsachter	18.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	178.4 Wh/kg
	Links achter	174.4 Wh/kg
	Rechtsvoor	183.2 Wh/kg
	Rechtsachter	184.9 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

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

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

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.

11.3 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in uit-modus	0.3 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	2 min

12. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

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

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 109

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 111

3. INSTALLATION..... 113

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 116

5. BEFORE FIRST USE..... 117

6. DAILY USE..... 118

7. HINTS AND TIPS..... 122

8. CARE AND CLEANING..... 125

9. TROUBLESHOOTING..... 125

10. TECHNICAL DATA..... 127

11. ENERGY EFFICIENCY..... 128

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 129

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

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

- Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
- Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

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

2.4 Care and cleaning

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

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

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.

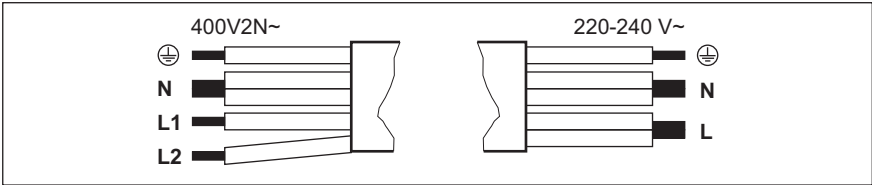

CAUTION!

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


CAUTION!

Do not connect the cable without cable end sleeve.

- One-phase connection**
- Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
 - Remove a part of the insulation of the brown and black cable ends.
 - Connect the ends of black and brown cables.
 - Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).



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

3.4 Attaching the seal - Integrated installation

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

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

3.5 Attaching the seal - On-top installation

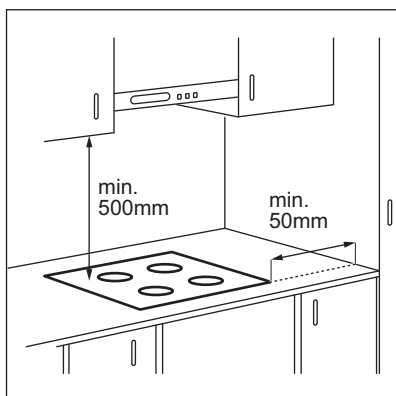
- Clean the worktop around the cut out area.
- Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch

it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.

3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

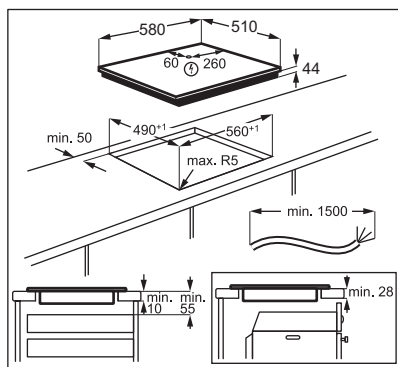
3.6 Assembly

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

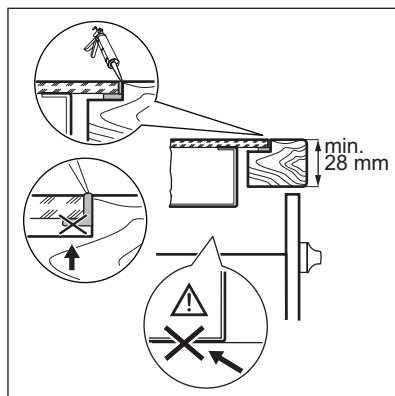
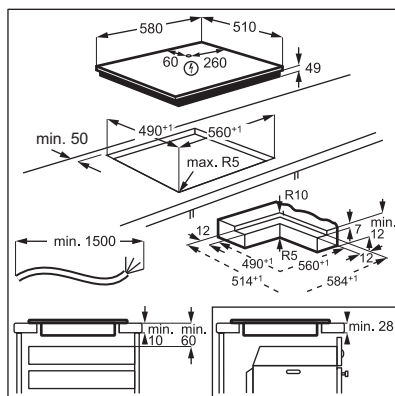


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRATED INSTALLATION



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



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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

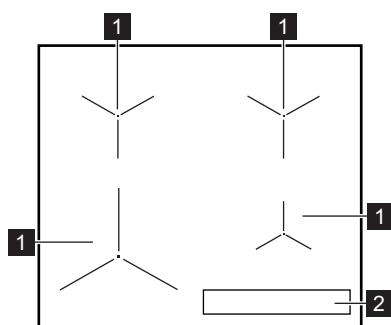


Find the video tutorial "How to install your AEG induction hob flush installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



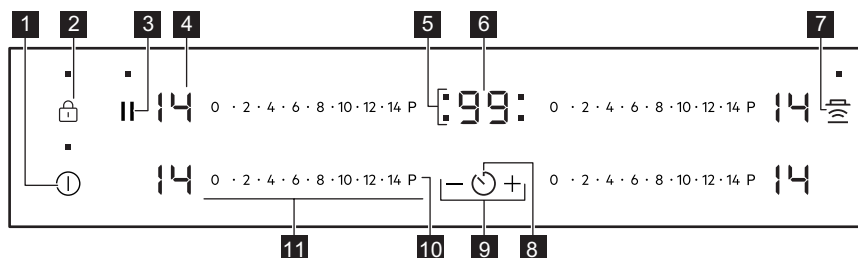
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel

4.2 Control panel layout



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

Sensor field	Function	Comment
1 	On / Off	To activate and deactivate the hob.
2 	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3 	Pause	To activate and deactivate the function.

Sensor field	Function	Comment
4 -	Heat setting display	To show the heat setting.
5 -	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
6 -	Timer display	To show the time in minutes.
7 	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
8 	-	To select the cooking zone.
9 + / -	-	To increase or decrease the time.
10 P	PowerBoost	To activate the function.
11 -	Control bar	To set a heat setting.

4.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
 - 	The cooking zone operates.
	Pause operates.
	Automatic Heat Up operates.
	PowerBoost operates.
 + digit	There is a malfunction.
 /  / 	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / Child Safety Device operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off operates.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Power limitation

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

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

To decrease or increase the power level:

1. Deactivate the hob.
2. Press and hold  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press and hold  for 3 seconds.  or  appears.
4. Press . P72 appears.
5. Press  /  of the timer to set the power level.

Power levels

Refer to “Technical data” chapter.

⚠ CAUTION!

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

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

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 something 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. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

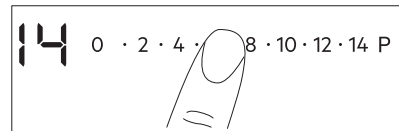
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
 , 1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - 14	1.5 hour

6.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



6.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!

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

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

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

 - continue cooking,

 - keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.5 Using the cooking zones

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

i

For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

6.6 Automatic Heat Up

Use the function to get a desired heat setting in a shorter time. When the function is on, the cooking zone operates at the highest heat setting in the beginning and then continues to operate at the desired heat setting.

i

To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking

zone: touch **P** ( comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds ( comes on).

To deactivate the function: change the heat setting.

6.7 PowerBoost

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

i

Refer to "Technical data" chapter.

To activate the function for a cooking

zone: touch **P** . ( comes on).

To deactivate the function: change the heat setting.

6.8 Timer

• **Count Down Timer**

You can use this function to set the length of a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.

To set the cooking zone: touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function: touch  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.

To see the remaining time: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.

To change the time: touch  to set the cooking zone. Touch  or .

To deactivate the function: touch  to set the cooking zone and then touch . The remaining time counts down to **00**. The indicator of the cooking zone disappears.



When the countdown ends, an acoustic signal sounds and **00** flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

• CountUp Timer

You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.

To set the cooking zone: touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function: touch  of the timer.  appears. When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts up. The display switches between  and the counted time (in minutes).

To see how long the cooking zone

operates: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows how long the zone operates.

To deactivate the function: touch  and then touch  or . The indicator of the cooking zone disappears.

• Minute Minder

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

To activate the function: touch  and then touch  or  of the timer to set the time.

When the time finishes, an acoustic signal sounds and **00** flashes.

To stop the sound: touch .



The function has no effect on the operation of the cooking zones.

6.9 Pause

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

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. To activate the function: press .  comes on. The heat setting is lowered to 1.

2. To deactivate the function: press . The previous heat setting appears.

6.10 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch .  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.



When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.11 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To deactivate the function: activate the hob with ①. Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with ①.

To override the function for only one cooking time: activate the hob with ①.  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with ① the function operates again.

6.12 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch ① for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  or  comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch ①
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

6.13 Power management

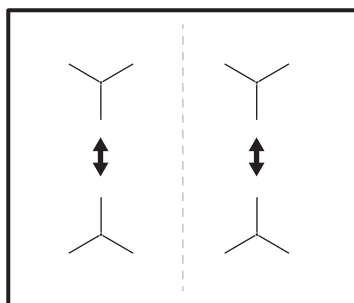
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading (3700 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 last is always prioritised. The

remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.

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

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



6.14 Hob²Hood

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



For most of the hoods the remote system is originally activated. In case it is deactivated, activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

Operating the function automatically

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

automatically and adjusts the speed of the fan.

Automatic modes

	Automatic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

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

Changing the automatic mode

- Deactivate the hob.
- Press  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
- Press  for 3 seconds.
- Press  a few times until  comes on.
- Press  of the timer to select an automatic mode.



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



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

Operating the fan speed manually

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



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

Activating the light

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



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

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

Cookware material

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

Cookware is suitable for an induction hob if:

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

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
 - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
 - For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware

larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

7.2 Noises during operation



The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

7.4 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

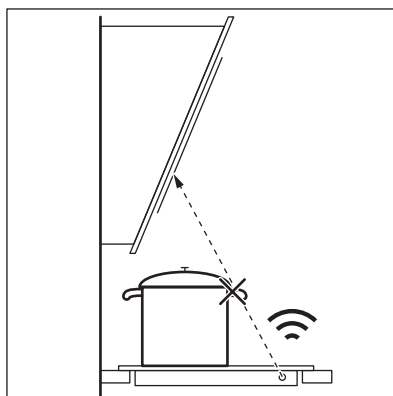
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
 - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 3	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
5 - 7	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
7 - 9	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

7.5 Hints and tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood pictured below is for illustration purpose only.





Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

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.
- For both daily cleaning of the glass surface and the post-installation cleaning and removal of any residual glue, use only a mildly abrasive cleaning milk and an anti-scratch, delicate sponge. Depending on the degree of soiling, clean the glass surface with small circular movements and moderate pressure. Wipe the glass surface dry with a microfibre cloth.



WARNING!

Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass.



Using cleaning tools different than the recommended ones will not be effective and may damage or discolour the glass surface.

- 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.

8.2 Cleaning the glass surface of 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 mildly abrasive cleaning milk and an anti-scratch, delicate sponge (see General information). After cleaning, wipe the hob dry with a microfibre cloth.
- **Persistent marks and stains:** apply moderate pressure and scrub the surface with an anti-scratch, delicate sponge (see General information) and a mildly abrasive cleaning milk until the stains are no longer visible.

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.
	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 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
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.
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 ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob²Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
Automatic Heat Up does not operate.	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
The heat setting changes between two levels.	Power management operates.	Refer to "Daily use".
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.

Problem	Possible cause	Remedy
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

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. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes

on. 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 OIO64A00IT
Typ 61 B4A 00 AA
Induction 7.2 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 618 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Made in: Germany
7.2 kW


10.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3700	10	180 - 210
Left rear	1800	2800	10	145 - 180
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to

the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification		OIO64A00IT
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	18.0 cm
	Right front	14.5 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	178.4 Wh/kg
	Left rear	174.4 Wh/kg
	Right front	183.2 Wh/kg
	Right rear	184.9 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		180.2 Wh/kg

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

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

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.

11.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

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.

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



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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	130
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	132
3. ASENNUS.....	134
4. TUOTTEEN KUVAUS.....	137
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	138
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	139
7. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	144
8. HUOLTO JA PUHDISTUS	146
9. VIANMÄÄRITYS.....	147
10. TEKNISET TIEDOT.....	148
11. ENERGIA TEHO KUUS.....	149
12. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA.....	150

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 näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumenemisesta. Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMIO: Kypsennystoimintoa on valvottava Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.

- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä 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 suunnittelemlia keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.

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

- Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
- Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikossa 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.
- Laitte 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 ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta 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.

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.
- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- 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 räjähdyksen vaara.

- 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 pidä kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä palovammojen välttämiseksi.
- 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 tyhjiällä 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
- Puhdista laite ja kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, 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 lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, 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 laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta 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 virtajohtolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C:n lämpötilan.: Yksittäisen kaapelin halkaisijan on oltava mahdollisimman pienellä 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!

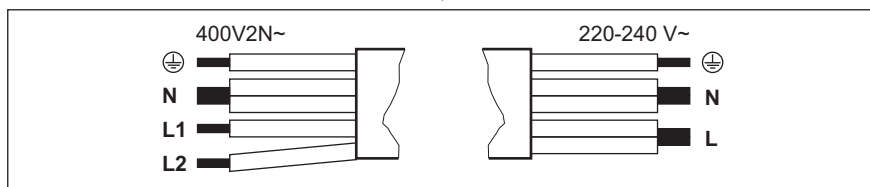
Johtimen päitä ei saa porata tai hitsata. Se on kiellettyä.

HUOMIO!

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

Yksivaiheinen liitäntä

1. Irrota kaapeli ja holkki mustasta ja ruskeasta johtimesta.
2. Irrota osa eristeestä ruskean ja mustan johdon päästä.
3. Liitä mustan ja ruskean johdon päät.
4. Kiinnitä uusi johtimen holkki jaetun johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).



Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~		Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~	
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
N	Sininen ja sininen	N	Sininen ja sininen
L1	Musta	L	Musta ja ruskea
L2	Ruskea		

3.4 Tiivisteiden kiinnittäminen - integroitu asennus

1. Puhdista työtason huullokset.
2. Leikkaa mukana toimitettu 3x10 mm tiivistenauha neljäksi raidaksi. Raidojen on oltava samanpituiset kuin huullokset.
3. Leikkaa raidan päät kulmaan 45°. Niiden pitäisi sopia tarkasti huullostojen kulmiin.
4. Kiinnitä raidat huulloksiin. Älä venytä nauhoja. Älä taita nauhojen päitä päällekkäin.

Tiivistä keraamisen pinnan ja työtason väliin jäänyt rako keittotason asentamisen jälkeen silikonilla. Varmista, ettei silikonilla pääse keraamisen lasipinnan alle.

3.5 Tiivisteiden kiinnittäminen - asennus tason päälle

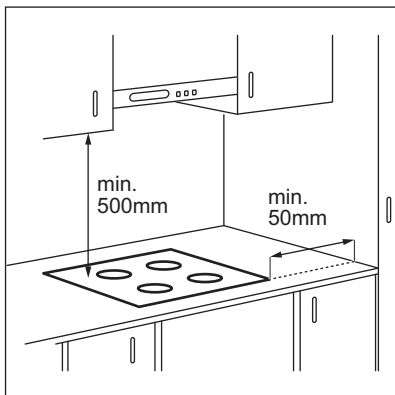
1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä mukana toimitettu 2x6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen kehyksen ulkoreunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että

tiivistenauhan päät sijaitsevat keittotason yhden sivun keskellä.

3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa.
4. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.

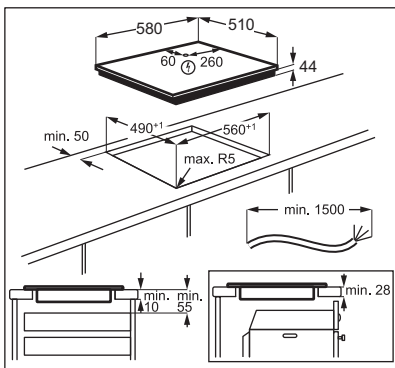
3.6 Kokaminen

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

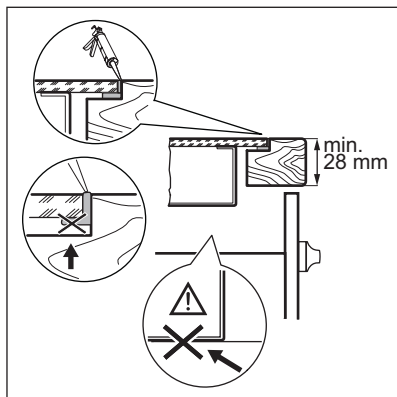
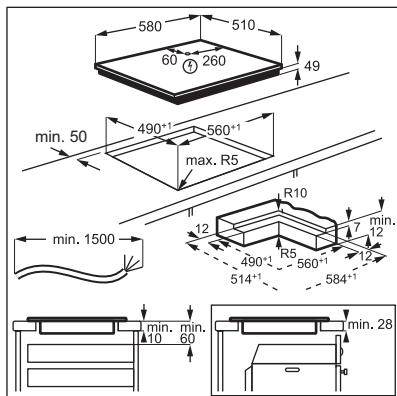


Jos laite on asennettu vetolaatikon yläpuolelle, vetolaatikon sisältö voi lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.

ASENNUS TASON PÄÄLLE



INTEGROITU ASENNUS



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

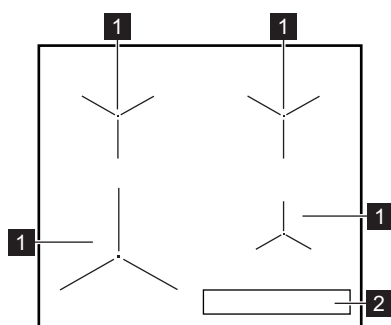


Etsi video-opastus "AEG:n induktiokeittotason asentaminen – Asennus pinnan tasoon upottaen" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



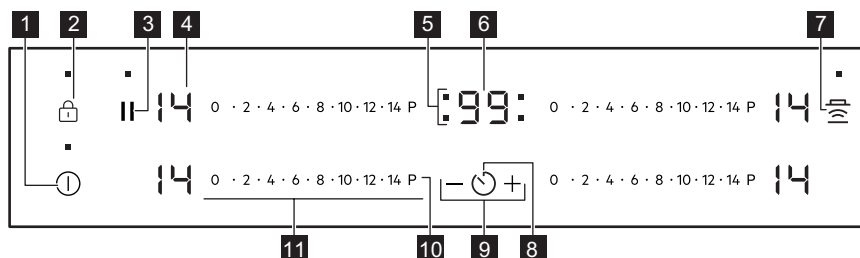
4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely



- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus
1	Päällä / Pois päältä	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.

	Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus
4	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
5	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
6	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
7		Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
8		-	Keittoalueen valitseminen.
9	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10	P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
11	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

4.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
 - 	Keittoalue on toiminnassa.
	Tauko on kytketty päälle.
	Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
 + numero	Toimintahäiriö.
 /  / 	OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Tehonrajoitus

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

Keittotaso on asetettu oletusarvoisesti korkeimmalle mahdolliselle tehotasolle.

Tehotasoa voidaan laskea ja nostaa seuraavasti:

1. Kytke keittotaso pois päältä.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta ① 3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.
3. Paina ja pidä alhaalla painiketta ③ 3 sekuntia. ③ tai ③ ilmestyy.
4. Paina ③. P72 syttyy.
5. Aseta tehotaso painamalla ajastimen painiketta $- / +$.

Tehotasot

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

⚠ HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.

- P72 — 7200 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

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

6.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

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

automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.

- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo ③ syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

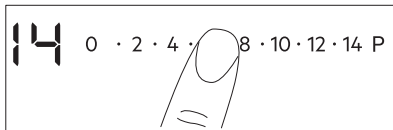
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
③, 1 - 3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

6.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormeaa säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.



6.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

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

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

Merkkivalot 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.

6.5 Keittoalueiden käyttäminen

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

i

Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset"). Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätietoa keittoastioiden tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä".

6.6 Automaattinen kuumentaminen

Käytä tätä toimintoa saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on päällä, keittoalue toimii alussa suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.

i

Toiminnon käynnistäminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P**  syttyy). Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. 3 sekunnin kuluttua  syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.7 PowerBoost

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

i

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P**  syttyy).

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.8 Ajastin

• Ajanlaskuajastin

Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotasoa ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa ajastimen -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä.

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Ajan muuttaminen: kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi.

Kosketa painiketta  tai .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi ja kosketa sitten . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.



Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

• CountUp Timer

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa

ajastimen painiketta .  syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuutteina).

Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan

tarkistaminen: kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  ja sen jälkeen painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

• Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa ajastimen  -painiketta ja sitten  tai  -painiketta ja aseta aika. Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

6.9 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

 kytkeytyy päälle. Tehotaso laskee arvoon 1.

2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

6.10 Lukko

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

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

6.11 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso toimintaan painikkeella ①. Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta ① neljän sekunnin ajan. ① syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ①.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan painikkeella ①. Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta ① neljän sekunnin ajan. ① syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ①.

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella ①. ① syttyy. Kosketa painiketta ① neljän sekunnin ajan. **Aseta tehoto 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella ①, toiminto on edelleen kytkettynä.

6.12 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta ① kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta ① kolmen sekunnin ajan. ① tai ① syttyy.

Kosketa ajastimen painiketta + seuraavien asetusten valitsemiseksi:

- ① - äänimerkit pois käytöstä
- ① - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon ①, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

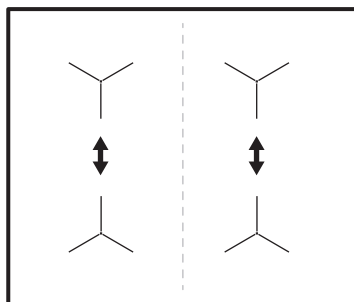
- kosketat painiketta ①
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

6.13 Tehonhallinta

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 ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on (3 700 W). Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan yhdessä vaiheessa, keittoalueiden teho pienenee automaattisesti.
- Viimeksi valitun keittoalueen kuumennusasetus on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jaetaan aiemmin aktivoitujen keittoalueiden kesken päinvastaisessa järjestyksessä.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu aluksi valitun tehotason ja pienennetyn tehotason välillä.
- Odota, kunnes näyttö lakkaa vilkkumasta, tai vähennä viimeksi valitun keittoalueen lämpöasetusta. Keittoalueet jatkavat toimintaansa alennetulla kuumennusasetuksella. Muuta keittoalueiden lämpöasetuksia tarvittaessa käsin.

Katso kuvasta mahdollisia yhdistelmiä, joita soveltaan teho voidaan jakaa keittoalueiden välillä.



6.14 Hob²Hood

Kyseessä on kehittynyt automaattinen toiminto, joka yhdistää keittotason liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin

viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Voit käyttää puhallinta myös keittotasosta manuaalisesti.



Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on alun perin päällä. Jos se kytketään pois päältä, kytke se päälle ennen toiminnon käyttöä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon automaattinen käyttö

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

Automaattitilat

	Auto- maatti- nen valo	Kiehutta- minen 1)	Rasvassa paistami- nen 2)
H0	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
H1	Päälle	Pois päältä	Pois päältä
H2 ³⁾	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H3	Päälle	Pois päältä	Puhallinno- peus 1
H4	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H5	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 2
H6	Päälle	Puhallinno- peus 2	Puhallinno- peus 3

1) Keittotaso tunnistaa kiehumisen ja aktivoi puhaltimen nopeuden automaattisen toimintatilan mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa rasvassa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

3) Tämä tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke keittotaso pois päältä.
2. Paina ① 3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.

3. Paina ① 3 sekuntia.

4. Paina ① muutaman kerran, kunnes H syttyy.

5. Painamalla ajastimen painiketta + voit valita automaattitilan.



Käyttääksesi liesituulettinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja kytkenyt keittotason pois päältä, liesituuletin saattaa toimia vielä jonkin aikaa. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee liesituulettimen pois päältä automaattisesti, eikä sitä voi käynnistää seuraavan 30 sekunnin aikana.

Liesituulettimen nopeuden säätäminen manuaalisesti

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin

ohjattuna. Tällöin on painettava painiketta ③ keittotason ollessa päällä. Tämä kytkee toiminnon automaattitilan pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen nopeuden käsiasäädön. Painiketta ③ painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta ③ uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytketty pois päältä. Käynnistä puhallin uudelleen päälle nopeudella 1 painamalla painiketta ③.



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

Valon kytkeminen päälle

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta tällöin automaattitilaksi H1 – H6.



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

7. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokaittotasojen 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.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Varo liu'uttamasta tai hieromasta keittoastiaa lasin reunoihin ja kulmiin, sillä lasipinta voi lohjeta 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 induktiokaittotasolla, jos:

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

Keittoastian mitat

- Induktiokaittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat kohdasta "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset". Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian

enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" >

"Keittoaluemääritykset").

- Keittoastia, jonka halkaisija on asianmukaisen keittoalueen kokoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta, minkä takia se lämpenee hitaammin.
- 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



Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehotasosta riippuen.

Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.

Keittotasoon liittyvät äänet:

- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

7.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi kypsennysalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan ero määräytyy tehotason ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.

7.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen.

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



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
- 1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2 - 3	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
3 - 5	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
5 - 7	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
7 - 9	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
7 - 9	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
9 - 12	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun sekoitus, kananmunat, pannukakut, munikit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
12 - 13	Perusteellinen paistaminen, rösti-perunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
14	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistatut ranskalaiset.		
P	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.		

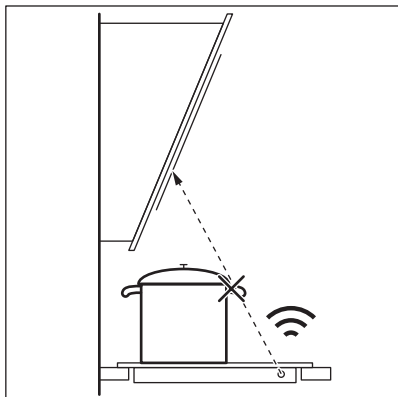
7.5 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

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.



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. HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Käytä sekä lasipinnan päivittäiseen puhdistukseen että asennuksen jälkeiseen puhdistukseen ja mahdollisten liimajäämien poistoon vain hellävaraisesti hankaavaa puhdistusmaitoa ja naarmuttamatonta ja pehmeää sientä. Puhdista lasipinta pienillä pyörittävillä liikkeillä ja kohtuullisella paineella likaisuuden mukaan. Kuivaa lasipinta pyyhkimällä se mikrokuituliinalla.



VAROITUS!

Älä käytä perinteistä keltaista ja vihreää puhdistussientä, sillä sen kovan kerroksen alumiinihiukkaset voivat vahingoittaa lasia ja irrottaa siitä väriä.



Muiden kuin suositeltujen puhdistusvälineiden käyttö ei ole tehokasta, ja lasipinta voi vaurioitua tai menettää väriään.

- Käytä aina lasipintaisille keittotasoille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökaluna lasin puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.



VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

8.2 Keittotason lasipinnan 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, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso lievästi hankaavalla

puhdistusmaidolla ja naarmuttamattomalla ja pehmeällä puhdistussienellä (katso kohta Yleistietoa). Pyyhi keittotaso pehmeällä mikrokuituliinalla puhdistuksen jälkeen.

- **Pysyvät jäljet ja tahrat:** paina pintaa kevyesti naarmuttamattomalla pehmeällä

puhdistussienellä (katso kohta Yleistietoa) ja lievästi hankaavalla puhdistusmaidolla, kunnes tahrat eivät enää näy.

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.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et asettanut tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettnut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Tauko".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Hob²Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Automaattinen kuumentaminen ei toimi.	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
	Taso on kuuma.	Anna tason viilentyä riittävästi.
Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.	Tehonhallinta on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Ohjauspaneeli on kuuma koskettaessa.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle ohjauspaneelia.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alu- eille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 menee päälle.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 menee päälle.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".
Kuumennus kestää pitkään.	Liian pieni keittoastia saa vain osan keittoalueen tehosta.	Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemäärytykset").
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

9.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Anna myös kolminumeroinen kirjainkoodi lasikeramiikalle (lasipinnan kulmassa) ja virheilmoitus. Varmista, että olet

käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanaakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

10. TEKNISET TIEDOT

10.1 Arvokilpi

Malli OIO64A00IT:

PNC 949 598 618 00

Tyyppi: 61 B4A 00 AA
Induktio 7.2 kW
Sarjanro
AEG

220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz
Valmistettu: Saksa
7.2 kW
CE

10.2 Keittoaluemääritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasen edessä	2300	3700	10	180 - 210
Vasen takana	1800	2800	10	145 - 180
Oikea edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikea takana	1800	2800	10	145 - 180

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastioiden materiaalien ja mittojen mukaan.
Optimaalisen lämmönsiirron ja kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä

keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo taulukosta). Älä käytä keittoalueen halkaisijaa suurempaa keittoastiaa.

11. ENERGIA TEHOKKUUS

11.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen

Mallin tunniste	OIO64A00IT	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä Oikea takana	21.0 cm 18.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä Oikea takana	178.4 Wh/kg 174.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.
Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.

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.

11.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna	0.3 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	2 min

12. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... 151
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 154
3. INSTALLATION..... 156
4. DESCRIPTION DU PRODUIT..... 159
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 160
6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 161
7. CONSEILS..... 166
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 169
9. DÉPANNAGE..... 170
10. DONNÉES TECHNIQUES..... 172
11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... 172
12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... 173

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 ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. 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.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme 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 pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recycler, 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.
- 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.

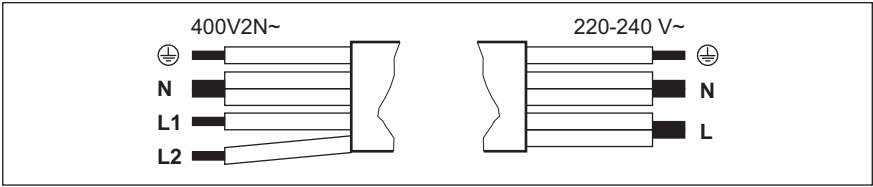
ATTENTION!

Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement monophasé

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

- Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²	
	Vert - jaune		Vert - jaune
N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu
L1	Noir	L	Noir et marron
L2	Marron		

3.4 Installation du joint - Installation intégrée

- Nettoyez les rainures du plan de travail.
- Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
- Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
- Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.5 Installation du joint - Installation superposée

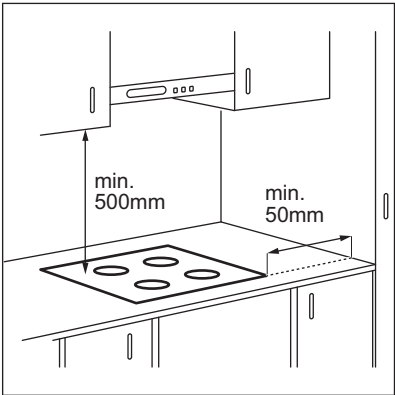
- Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
- Fixez le joint d'étanchéité 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint

se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.

- Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
- Rassemblez les deux extrémités du joint.

3.6 Assemblage

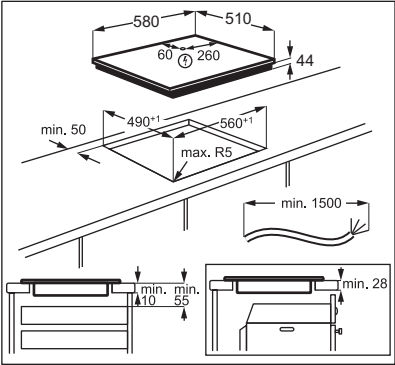
Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



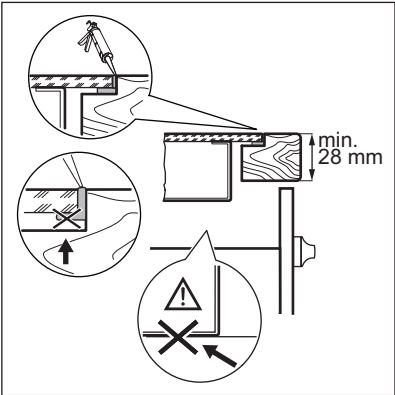
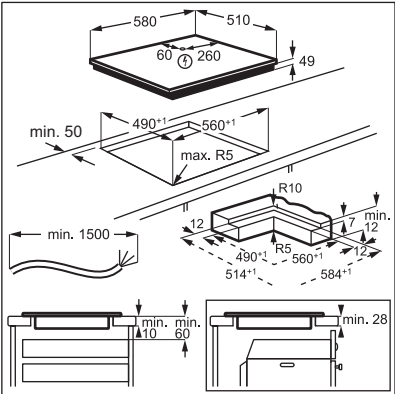
Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut

chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE



Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

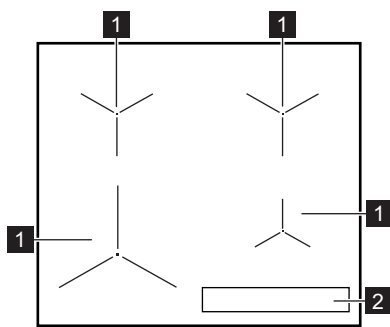
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation affleurante » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG
induction hob flush installation

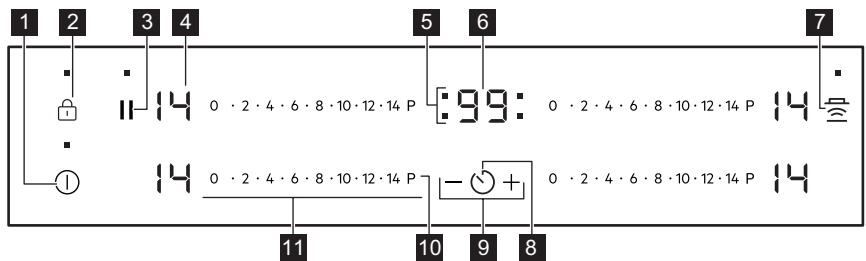
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

4.2 Configuration du bandeau de commande



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

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1 ①	En fonctionnement/A l'arrêt	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Touches Verrouil/ Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4 -	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
5 -	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6 -	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
7		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
8		-	Pour choisir la zone de cuisson.
9		-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10		PowerBoost	Pour activer la fonction.
11	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.3 Affichage du niveau de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
 - 	La zone de cuisson est activée.
	Pause est activé.
	Montée en température automatique est activé.
	PowerBoost est activé.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
 /  / 	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activé.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

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

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

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.

- Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.  ou  apparaît.
- Appuyez sur . P72 apparaît.
- Appuyez sur  /  du minuteur pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

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

- P72 — 7200 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

6.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson 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 s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.

- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

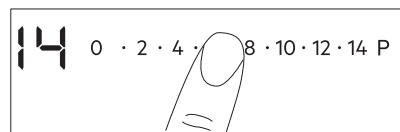
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 , 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

6.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



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

AVERTISSEMENT!

 /  /  Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

-  - poursuivre cuisson,
-  - maintien au chaud,
-  - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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

6.5 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.



Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

6.6 Montée en température automatique

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P** ( s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes, ( s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.7 PowerBoost

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



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P** . ( s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.8 Minuteur

• Minuteur à rebours

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier le temps : appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur . Le décompte s'effectue jusqu'à 00. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.



Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

• CountUp Timer

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à

ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur.  apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et la durée écoulée (en minutes).

Pour contrôler la durée de fonctionnement

de la zone de cuisson : appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  puis appuyez sur  ou . L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

• Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  puis sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et 00 clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

6.9 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

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

 s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

6.10 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur .

 s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

6.11 Dispositif de sécurité enfant

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

Pour activer la fonction : activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction : activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.

Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : activez la table de cuisson avec .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous

pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

6.12 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

6.13 Gestion alimentation

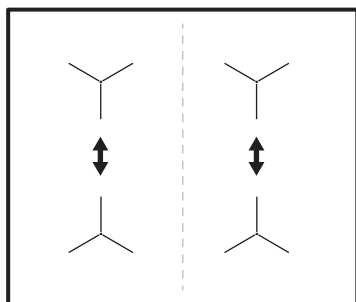
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles 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 (3700 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 est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les zones de cuisson

précédemment activées dans l'ordre inverse de sélection.

- L'affichage du niveau de cuisson des zones réduites oscille entre le niveau de cuisson sélectionné initialement et le niveau de cuisson réduit.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



6.14 Hob²Hood

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



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

Utiliser automatiquement la fonction

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

Modes automatiques

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

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

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

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

Modifier du mode automatique

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



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



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

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la

touche  lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du

ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



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

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



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

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.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » >

« Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
 - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
 - Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».

7.2 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

7.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

7.4 Guide de cuisson simplifié

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.

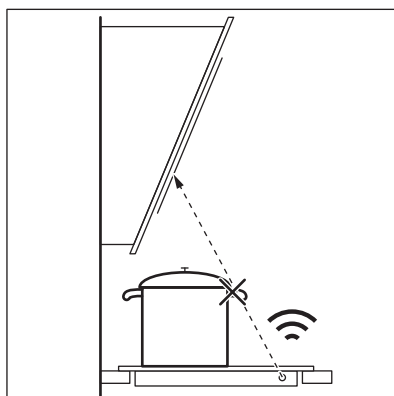
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1 - 3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
7 - 9	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
12 - 13	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

7.5 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.





D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob²Hood est actif.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-

vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

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.
- Pour le nettoyage quotidien de la surface en verre, le nettoyage après installation et l'élimination de toute colle résiduelle, utilisez uniquement un lait nettoyant légèrement abrasif et une éponge délicate anti-rayures. En fonction du degré de salissure, nettoyez la surface du verre avec de petits mouvements circulaires et une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.



AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer le verre.



Toute utilisation d'outils de nettoyage différents de ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.

- 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.

8.2 Nettoyage de la surface en verre 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 avec un lait nettoyant légèrement abrasif et une éponge délicate anti-rayures (veuillez vous reporter aux Informations générales). Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Marques et taches persistantes** : exercez une pression modérée et frottez la surface avec une éponge délicate anti-rayures (veuillez vous reporter aux Informations générales) et un lait nettoyant légèrement abrasif, jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles.

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.
	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 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
Un bip constant se déclenche.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
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 sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob®Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Montée en température automatique ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.

Problème	Cause possible	Solution
	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Gestion alimentation est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
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 ».
 s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'affiche.	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 aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

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. Vous devez fournir également un code à 3 lettres pour la vitrocéramique (situé dans le coin de la surface en verre) et

le message d'erreur qui s'affiche. 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. DONNÉES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle OIO64A00IT:
Type 61 B4A 00 AA
Induction 7.2 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 598 618 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 à 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.2 kW


10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3700	10	180 - 210
Arrière gauche	1800	2800	10	145 - 180
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	OIO64A00IT	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	18.0 cm
	Avant droite	14.5 cm
	Arrière droite	18.0 cm

Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	178.4 Wh/kg
	Arrière gauche	174.4 Wh/kg
	Avant droite	183.2 Wh/kg
	Arrière droite	184.9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		180.2 Wh/kg

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

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

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.

11.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



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



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	174
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	177
3. MONTAGE.....	179
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	182
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	183
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	184
7. HINWEISE UND TIPPS.....	189
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	192
9. FEHLERBEHEBUNG.....	193
10. TECHNISCHE DATEN.....	195
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	195
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	196

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 nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile

müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es 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.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

2.6 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, 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!

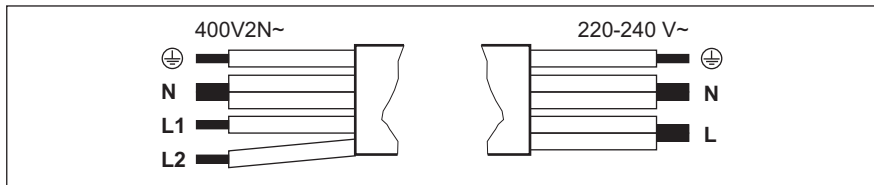
Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

VORSICHT!

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen und schwarzen 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).



Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~	
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
N	Blau und blau	N	Blau und blau
L1	Schwarz	L	Schwarz und braun
L2	Braun		

3.4 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte 3x10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen die gleiche Länge wie die Fräsungen haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

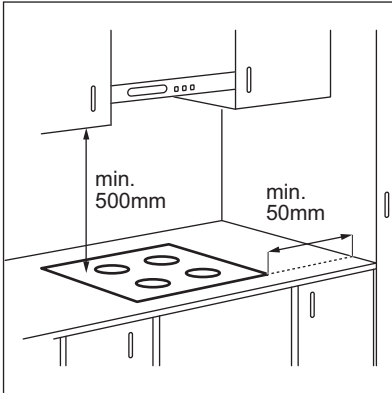
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.5 Anbringen der Dichtung – Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2x6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

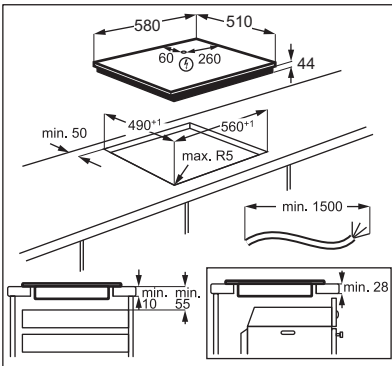
3.6 Aufbau

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

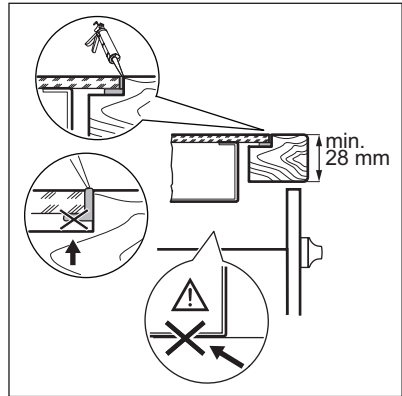
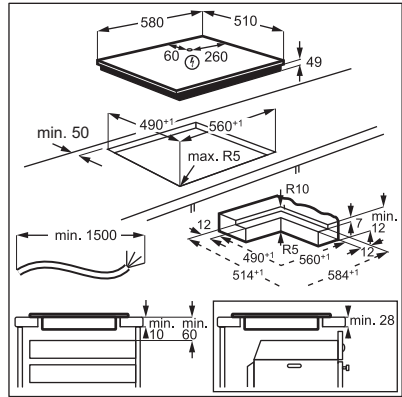


Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

AUFSATZINSTALLATION



INTEGRIERTE MONTAGE



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



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

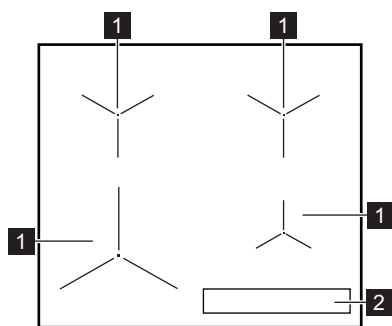


Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihre AEG Induktionskochfläche“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



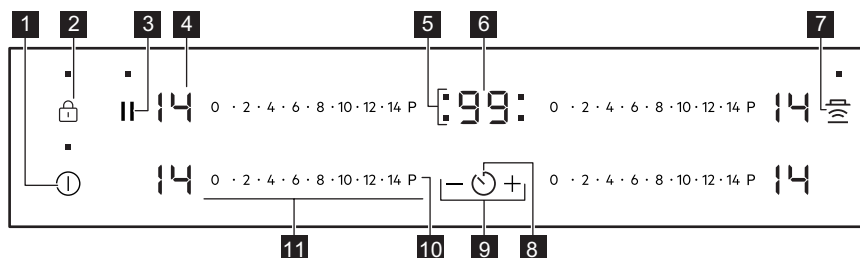
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld

4.2 Bedienfeldlayout



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

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1 	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2 	Sperren / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
3 	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
4	-	Kochstufenanzeige
5	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers
6	-	Timer-Anzeige
7		Hob2Hood
8		-
9	+ / -	-
10	P	PowerBoost
11	-	Einstellskala

4.3 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Pause ist eingeschaltet.
	Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.
	PowerBoost ist eingeschaltet.
	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Sperrern/ Kindersicherung ist eingeschaltet.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

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

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

- 1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
- 2. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
- 3. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt.  oder  wird angezeigt.
- 4. Drücken Sie . P72 erscheint.
- 5. Drücken Sie  /  des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

 VORSICHT!

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

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

 WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Automatische Abschaltung

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt,
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet auf

und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.

- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert.

Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

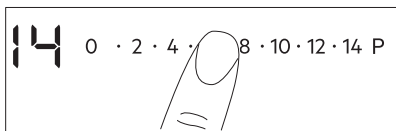
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
 , 1 - 3	6 Std
4 - 7	5 Std
8 - 9	4 Std
10 - 14	1,5 Stunden

6.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



6.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

⚠ WARNUNG!

Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

– Kochen fortsetzen,

– Warmhalten,

– Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.5 Verwenden der Kochzonen

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



Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.

6.6 Automatisches Aufheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um eine gewünschte Wärmeeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeeinstellung betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeeinstellung fort.



Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P** (leuchtet). Berühren Sie sofort eine gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet .

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.7 PowerBoost

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



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P**. leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.8 Timer

• Countdown-Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie , wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie  des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

So wird die Restzeit angezeigt: Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ändern der Zeit: Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Berühren Sie  oder .

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen und berühren Sie dann . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis **00**. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

• CountUp Timer

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie , wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie  des Timers.  erscheint. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen  und der abgelaufenen Zeit (in Minuten).

So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist: Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie , und dann  oder . Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

• Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt  an.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie , und dann  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der Zeit blinkt ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

6.9 Pause

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

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .

 leuchtet. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

2. Zum Ausschalten der Funktion:

Drücken Sie **||**.

Die vorherige Heizstufe erscheint.

6.10 Sperren

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie .

 leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.



Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

6.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Ausschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen

Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet auf. Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt bedient werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

6.12 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie

 3 Sekunden lang. Das Display wird ein-

und ausgeschaltet. Berühren Sie  3

Sekunden lang. Es wird  oder 

angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

-  - der Signalton ist ausgeschaltet
-  - der Signalton ist eingeschaltet
Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

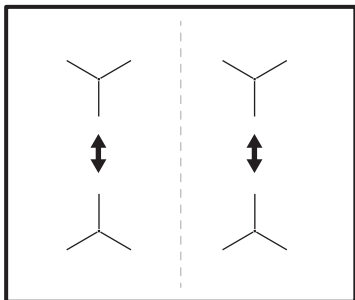
- Bei der Berührung von 
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Countdown-Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

6.13 Leistungsbegrenzung

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 darf mit einer maximalen Leistung von (3700 W) belastet werden. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Kochstufe der zuletzt gewählten Kochzone wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird zwischen den zuvor eingeschalteten Kochzonen in umgekehrter Reihenfolge aufgeteilt.
- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.

- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell. Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



6.14 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Ventilators wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Ventilator auch manuell vom Kochfeld bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist die Fernsteuerung werkseitig eingeschaltet. Falls sie deaktiviert ist, aktivieren Sie sie, bevor Sie die Funktion verwenden. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

Automatische Bedienung der Funktion

Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellen Sie den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Das Kochfeld ist ursprünglich auf H5 eingestellt. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des

Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Ventilators an.

Automatikmodi

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

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Ventilatorgeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Ventilatorgeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) Dieser Modus aktiviert den Ventilator und die Beleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

Ändern des Automatikmodus

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



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



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

Manuelle Bedienung der Ventilatorgeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Drücken Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Ventilatorgeschwindigkeit manuell ändern.

Durch Drücken von  erhöht sich die Ventilatorgeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die

Ventilatorgeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücken Sie , um die Ventilatorgeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6 ein.



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

7. HINWEISE UND TIPPS



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.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab.

Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).

- Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

7.2 Geräusche während des Betriebs



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
 - Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
 - Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Kochfeldbezogene Geräusche:**
- Klicken: Elektrisches Umschalten:.
 - Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
 - Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

7.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

7.4 Vereinfachter Kochleitfaden

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
- 1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.

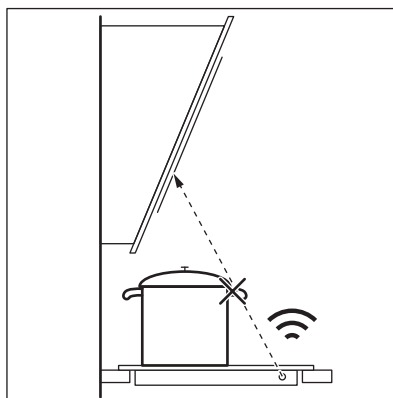
Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
3 - 5	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertigerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
7 - 9	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
7 - 9	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
12 - 13	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
14	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

7.5 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 Kochgeschirrgreif oder großen Topf). Sehen Sie Abbildung.

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.



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 Hob®Hood

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

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Sowohl für die tägliche Reinigung der Glasoberfläche als auch für die Reinigung nach der Installation und die Entfernung von Klebstoffresten sollten Sie nur eine leicht scheuernde Reinigungsmilch und einen kratzfesten, empfindlichen Schwamm verwenden. Je nach Verschmutzungsgrad die Glasoberfläche mit kleinen Kreisbewegungen undmäßigem Druck reinigen. Wischen Sie die Glasoberfläche mit einem Mikrofasertuch trocken.

WARNUNG!

Verwenden Sie nicht den klassischen gelb-grünen Schwamm, da die Aluminiumpartikel auf seiner harten Schicht das Glas beschädigen und verfärben können.



Die Verwendung von anderen als den empfohlenen Reinigungswerkzeugen ist nicht wirksam und kann die Glasoberfläche beschädigen oder verfärben.

- Verwenden Sie immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche

empfohlen wird. Verwenden Sie den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

WARNUNG!

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

8.2 Reinigen der Glasoberfläche des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einer leicht scheuernden Reinigungsmilch und einem kratzfesten, empfindlichen Schwamm (siehe Allgemeine Informationen). Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem Mikrofasertuch trocken.
- **Anhaltende Abdrücke und Flecken:** Drücken Sie mäßig und schrubben Sie die Oberfläche mit einem kratzfesten, empfindlichen Schwamm (siehe Allgemeine Informationen) und einer leicht scheuernden Reinigungsmilch, bis die Flecken nicht mehr sichtbar sind.

9. FEHLERBEHEBUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
	Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.
	Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.	Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Stufen hin und her.	Leistungsbegrenzung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Sperren ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

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. Geben Sie den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasoberfläche) und eine

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell OIO64A00IT	Produkt-Nummer (PNC) 949 598 618 00
Typ 61 B4A 00 AA	220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Induktion 7.2 kW	Hergestellt in: Deutschland
Ser.-Nr.	7.2 kW
AEG	

10.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirr- durchmesser [mm]
Vorne links	2300	3700	10	180 - 210
Hinten links	1800	2800	10	145 - 180
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse

Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

Modellbezeichnung	OIO64A00IT	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	18.0 cm
	Vorne rechts	14.5 cm
	Hinten rechts	18.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	178.4 Wh/kg
	Hinten links	174.4 Wh/kg
	Vorne rechts	183.2 Wh/kg
	Hinten rechts	184.9 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

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

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

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.

11.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

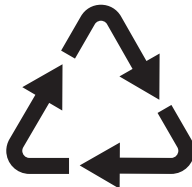


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen 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 Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die

zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verkäufer 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 Verkäufer 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 Verkäufer 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 Verkäufer 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 Verkäufern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Verkäufer, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	198
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	201
3. INSTALLAZIONE.....	203
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	206
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA	207
6. USO QUOTIDIANO.....	208
7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	213
8. CURA E PULIZIA.....	216
9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	216
10. DATI TECNICI.....	218
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	219
12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	220

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,

o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.

- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le

pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.

- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.

- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

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 in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. INSTALLAZIONE

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la

tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

ATTENZIONE!

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

ATTENZIONE!

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

ATTENZIONE!

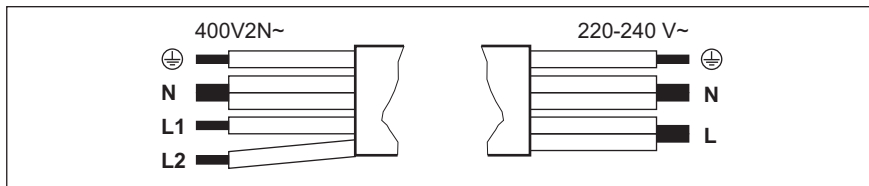
Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo marrone e di quello nero.

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).



Collegamento bifase: 400 V2N~		Collegamento a una fase: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²	
	Verde-giallo		Verde-giallo
N	Blu e blu	N	Blu e blu
L1	Nero	L	Nero e marrone
L2	Marrone		

3.4 Fissaggio della guarnizione - Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di 3x10 mm tenuta fornita in quattro strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle battute.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.
4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

3.5 Fissaggio della guarnizione - Installazione in alto

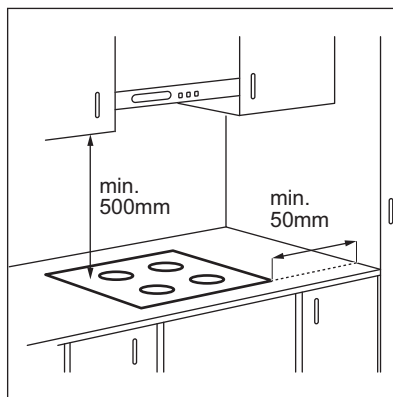
1. Pulire il piano di lavoro attorno all'area di incasso.
2. Fissare il 2x6 mm nastro adesivo in dotazione alla parte inferiore del piano cottura, lungo il bordo esterno del vetroceramica. Non tenderlo. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si

trovino al centro di un lato del piano cottura.

3. Lasciare alcuni millimetri di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

3.6 Montaggio

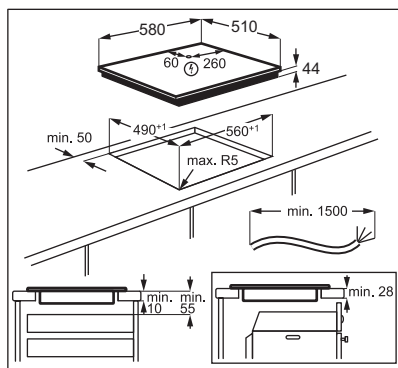
Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.



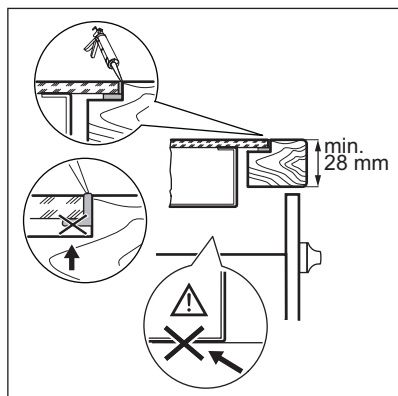
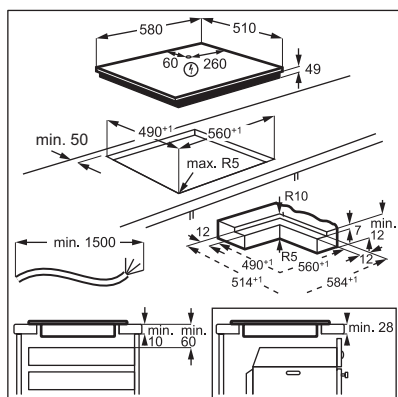
Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura

riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

INSTALLAZIONE SU TOP



INSTALLAZIONE INTEGRATA



Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione a livello" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



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

How to install your AEG
induction hob flush installation



	Tasto sensore	Funzione	Commento
7		Hob²Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
8		-	Per selezionare la zona di cottura.
9		-	Per aumentare o ridurre il tempo.
10		PowerBoost	Per attivare la funzione.
11	-	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.

4.3 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
 - 	La zona di cottura è in funzione.
	Sospendi è attiva.
	Riscaldamento automatico è attiva.
	PowerBoost è attiva.
 + numero	È presente un malfunzionamento.
 /  / 	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo.
	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini è attiva.
	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
	Spegnimento automatico è attiva.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

Per impostazione predefinita, il piano di cottura è impostato al livello di potenza più alto possibile.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.

3. Tenere premuto  per 3 secondi.  o  compare.
4. Premere . P72 compare.
5. Premere  /  del timer per impostare il livello di potenza.

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

ATTENZIONE!

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

- P72 — 7.200 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. USO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

6.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
 - non è stato impostato il livello di potenza 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 cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
 - Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
 - è stata utilizzata una pentola non idonea.
- Il simbolo  si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza.

Dopo un tempo prestabilito, si accende  e il piano di cottura si spegne.

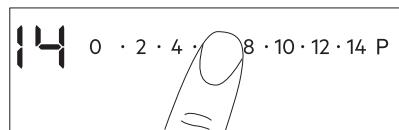
Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
 , 1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore
8 - 9	4 ore
10 - 14	1,5 ora

6.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.



6.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

AVVERTENZA!

 /  /  Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

 - Continua la cottura

 - Mantieni caldo

 - Calore residuo.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

6.5 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.



Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti".

6.6 Riscaldamento automatico

Usare questa funzione per ottenere un'impostazione di calore desiderata in un tempo più breve. Quando la funzione è attiva, la zona di cottura funziona sull'impostazione di calore più alta all'inizio e poi continua a funzionare con l'impostazione di calore desiderata.



Per attivare questa funzione, la zona di cottura deve essere fredda.

Per attivare la funzione per una zona di cottura: toccare **P** (si accende ). Selezionare immediatamente il livello di potenza desiderato.  si accende dopo 3 secondi.

Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

6.7 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare **P**.  si accende.

Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

6.8 Timer

• Timer

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di una sessione di cottura singola.

Per prima cosa, impostare il livello di calore per la zona di cottura, quindi impostare la funzione.

Per impostare la zona di cottura: sfiorare

 ripetutamente fino all'accensione della spia della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare il tasto  del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, parte il conto alla rovescia.

Per visualizzare il tempo residuo: sfiorare  per impostare la zona di cottura. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare. Sul display compare il tempo residuo.

Per modificare l'ora: sfiorare  per impostare la zona di cottura. Premere  o .

Per disattivare la funzione: sfiorare  per impostare la zona di cottura e quindi toccare . Viene avviato il conto alla rovescia del tempo residuo fino a 00. La spia della zona di cottura scompare.



Al termine del conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico e 00 lampeggerà. La zona di cottura si disattiva.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare .

• CountUp Timer

Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo è in funzione la zona di cottura.

Per impostare la zona di cottura: sfiorare  ripetutamente fino all'accensione della spia della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare  del timer.  apparirà. Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, si avvia il conteggio del tempo. Il display passa da  al tempo conteggiato (in minuti).

Per controllare per quanto tempo è in funzione la zona di cottura: sfiorare  per impostare la zona di cottura. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare. Il display

mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona.

Per disattivare la funzione: sfiorare , quindi sfiorare  o . La spia della zona di cottura scompare.

• Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo e le zone di cottura non sono in funzione. Nel display del livello di calore appare .

Per attivare la funzione: sfiorare , quindi sfiorare  o  del timer per impostare il tempo. Allo scadere del tempo, verrà emesso un segnale acustico e 00 lampeggerà.

Per arrestare il segnale acustico: touch .



La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

6.9 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

1. Per attivare la funzione: premere .

 si accende. Il livello di calore viene ridotto a 1.

2. Per disattivare la funzione: premere . La precedente impostazione di calore appare.

6.10 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione: sfiorare .  si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.



Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

6.11 Dispositivo di sicurezza per bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

Per attivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di calore. Sforare per 4 secondi. si accenderà. Disattivare il piano di cottura con .

Per disattivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di calore. Sforare per 4 secondi. si accenderà. Disattivare il piano di cottura con .

Per disabilitare la funzione per una sola operazione di cottura: attivare il piano di cottura con . si accenderà. Sforare il tasto per 4 secondi **Impostare il livello di calore entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con la funzione si riattiverà.

6.12 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sforare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sforare il tasto per 3 secondi. o si accende. Sforare del timer per effettuare la selezione seguente:

- - i segnali acustici sono spenti
- - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

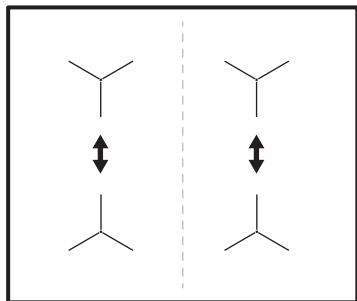
- si sfiora
- Contaminuti diminuisce
- Timer diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

6.13 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (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 (3.700 W). Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza rimanente sarà distribuita tra le zone di cottura attivate in precedenza in ordine inverso alla selezione.
- Il display dell'impostazione di calore delle zone ridotte cambia tra l'impostazione di calore selezionato inizialmente e l'impostazione di calore ridotto.
- Attendere finché il display non smette di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultimo. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



6.14 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura ad una cappa speciale. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola usando il piano cottura manualmente.



All'origine il sistema remoto è attivato per la maggior parte delle cappe. Nel caso in cui sia disattivato, attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Funzionamento automatico della funzione

Per azionare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 – H6. Il piano cottura è impostato originariamente su H5. La cappa reagisce ogni volta che si aziona il piano cottura. Il pannello di cottura rileva automaticamente la temperatura delle pentole e regola la velocità della ventola.

Modalità automatiche

	Luce automatica	Bollitura ¹⁾	Frittura ²⁾
H0	Spento	Spento	Spento
H1	Acceso	Spento	Spento
H2 ³⁾	Acceso	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1

	Luce automatica	Bollitura ¹⁾	Frittura ²⁾
H3	Acceso	Spento	Velocità ventola 1
H4	Acceso	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H5	Acceso	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
H6	Acceso	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

1) Il piano cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

2) Il piano cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

3) Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

Modifica della modalità automatica

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto  per 3 secondi.
4. Premere  alcune volte finché non si accende .
5. Premere  del timer per selezionare una modalità automatica.



Per mettere in funzione la cappa direttamente sul pannello della cappa, disattivare la modalità automatica della funzione.



Quando si termina la cottura e si disattiva il piano cottura, la ventola della cappa potrebbe ancora funzionare per un certo periodo di tempo. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, premere  quando

il piano cottura è attivo. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente. Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e ciò disattiva la ventola della cappa. Per riavviare la ventola con la velocità 1 premere .



Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano cottura e riattivarlo.

Attivazione della luce

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. Per farlo impostare la modalità automatica a H1 – H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI



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.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi

multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).

- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura" per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
 - Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di

cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.

- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

7.2 Rumore durante il funzionamento



I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

Rumore correlato alle pentole:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con

pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).

- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

Rumore correlato al piano di cottura:

- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

7.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer del conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello dell'impostazione di calore e dalla durata della cottura.

7.4 Guida semplificata per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
- 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 3	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2 - 3	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
3 - 5	Sbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
5 - 7	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.

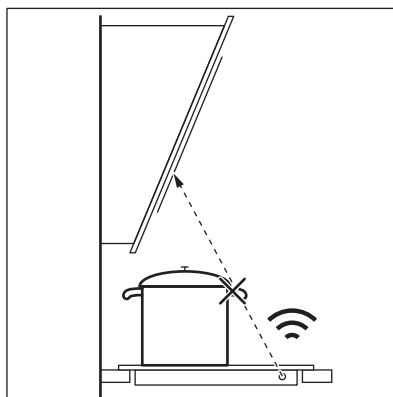
Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
7 - 9	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
7 - 9	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9 - 12	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
12 - 13	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
14	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

7.5 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

Cappe da cucina con la Hob²Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

8. CURA 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.
- Per la pulizia quotidiana della superficie in vetro e per la pulizia e rimozione post-installazione di eventuale colla residua, utilizzare solo un latte detergente leggermente abrasivo e una spugna delicata antigraffio. A seconda del grado di sporco pulire la superficie in vetro con piccoli movimenti circolari e una pressione moderata. Asciugare la superficie in vetro con un panno in microfibra.

AVVERTENZA!

Non utilizzare la classica spugna gialla e verde, in quanto le particelle di alluminio nello strato duro potrebbero danneggiare e scolorire il vetro.



L'uso di strumenti di pulizia diversi da quelli raccomandati non sarà efficace e potrebbe danneggiare o scolorire la superficie in vetro.

- 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.

8.2 Pulizia della superficie in vetro del 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 latte detergente leggermente abrasivo e una spugna delicata antigraffio (vedere Informazioni generali). Dopo la pulizia asciugare il piano cottura con un panno in microfibra.
- **Segni e macchie persistenti:** applicare una pressione moderata e strofinare la superficie con una spugna delicata antigraffio (vedere Informazioni generali) e un latte detergente leggermente abrasivo fino a quando le macchie non sono più visibili.

9. 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.
	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 10 secondi.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Sospensione".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
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.
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 ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Hob [®] Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.
	Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale.	Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente.
Riscaldamento automatico non funziona.	È impostato il livello di calore massimo.	Il livello di calore massimo ha la stessa potenza della funzione.
	La zona è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.
Il livello di calore cambia tra due livelli.	Gestione energia è in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.

Problema	Causa possibile	Soluzione
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".
 si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco è in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 si accende.	Non ci sono pentole sulla zona.	Collocare le pentole sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

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. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo della

superficie in vetro) e il messaggio di errore visualizzato. 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 OIO64A00IT:
 Tipo 61 B4A 00 AA
 Induzione 7.2 kW
 Numero di serie
 AEG

PNC 949 598 618 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
 Prodotto in: Germania
 7.2 kW


10.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3700	10	180 - 210
Posteriore sinistra	1800	2800	10	145 - 180
Anteriore destra	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	1800	2800	10	145 - 180

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con

diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

11. EFFICIENZA ENERGETICA

11.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile

Identificazione modello	OIO64A00IT	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	18.0 cm
	Anteriore destra	14.5 cm
	Posteriore destra	18.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	178.4 Wh/kg
	Posteriore sinistra	174.4 Wh/kg
	Anteriore destra	183.2 Wh/kg
	Posteriore destra	184.9 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

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.

11.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

12. CONSIDERAZIONI SULL’AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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.....	221
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	223
3. INŠTALÁCIA.....	226
4. OPIS VÝROBKU.....	229
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	230
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	231
7. RADY A TIPY.....	235
8. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	238
9. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	239
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	240
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	241
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	242

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 penziónoch na farme 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). 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 prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. 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 kusy alebo hárky papiera, ktoré by sa mohli vťahovať, 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 odlahčenie 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 prírodný 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 stykače.
- 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.

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. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa 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 riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- 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 prázdnyim 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.
- 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 v domácych spotrebičoch, 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.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.

- Sieťový 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 nevrtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

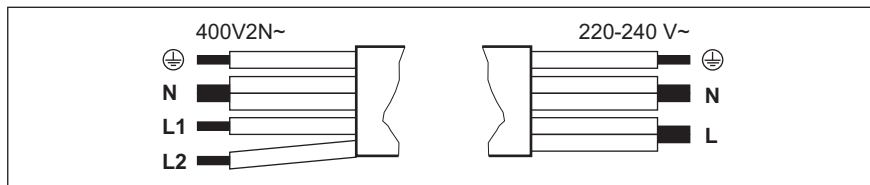


UPOZORNENIE!

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého a čierneho konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~

5 x 1,5 mm² alebo 4 x 2,5 mm²



Zelený – žltý

N

Modrý a modrý

L1

Čierny

Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm² alebo 3 x 4 mm²



Zelený – žltý

N

Modrý a modrý

L

Čierny a hnedý

Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~	Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~
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
L2	Hnedý

3.4 Pripevnenie tesnenia – integrovaná inštalácia

1. Vyčistite drážky na pracovnej doske.
2. Dodaný 3x10 mm tesniacu pásku narežte na štyri prúžky. Prúžky musia mať rovnakú dĺžku ako drážky.
3. Konce pruhov odstrihnite pod uhlom 45°. Mali by presne zapadnúť do rohov drážky.
4. K drážkam pripevnite prúžky. Pásky nenahujujte. Neohýbajte konce pásov jeden nad druhým.

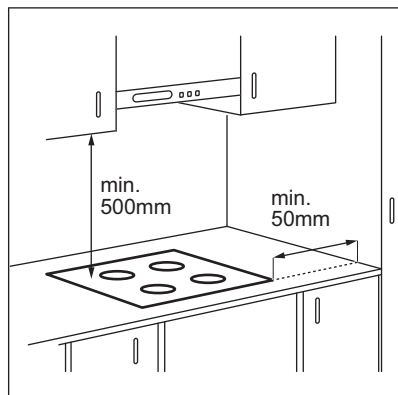
Po montáži varného panela utesnite zvyšnú medzeru medzi sklokeramikou a pracovnou doskou silikónom. Uistite sa, že sa silikón nedostal pod sklokeramiku.

3.5 Pripevnenie tesnenia – Inštalácia na povrch

1. Vyčistite pracovnú dosku okolo vyrezanej oblasti.
2. Pripevnite dodaný 2x6 mm tesniaci pásik na spodný okraj varnej dosky pozdĺž vonkajšieho okraja sklokeramiky. Tesniacu pásku nenahujujte. Dbajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany varného panela.
3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše.
4. Spojte oba konce tesniacej pásky.

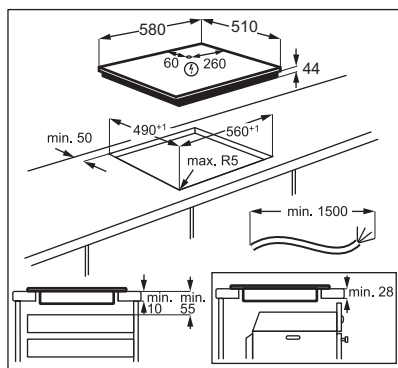
3.6 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.

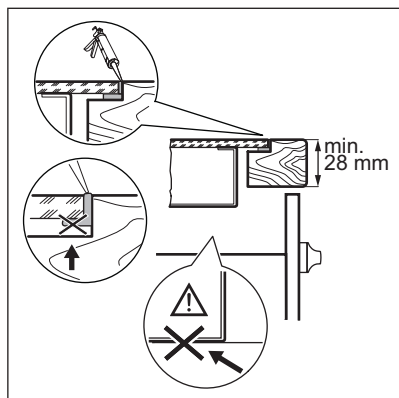
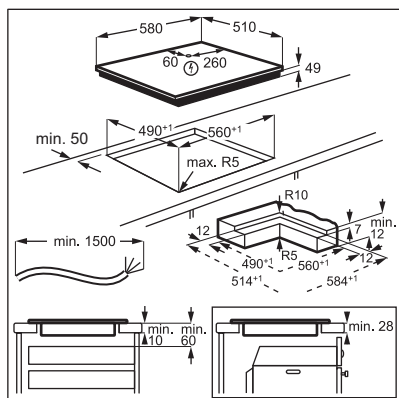


Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

INŠTALÁCIA NA VRCHU



INTEGROVANÁ INŠTALÁCIA



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



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia, pri ktorej sú plochy v rovine“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



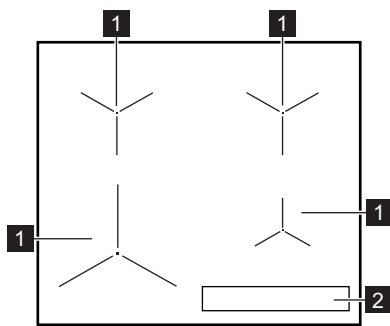
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 induction hob flush installation



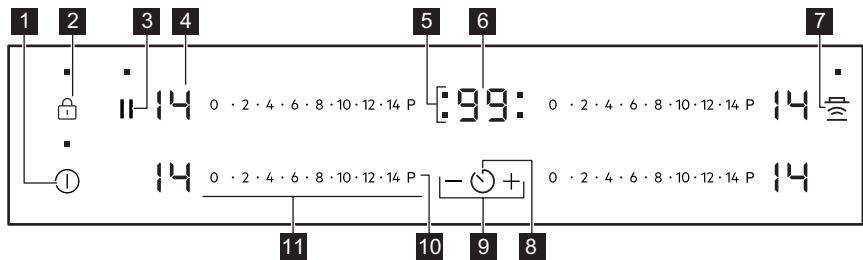
4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



- 1** Indukčná varná zóna
- 2** Ovládací panel

4.2 Rozloženie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1 ①	Zap./Vyp.	Zapínanie a vypínanie varného panela.
2 🔒	Blokovanie/ Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
3	Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie.
4 -	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
5 -	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
6 -	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
7 🔥	Hob ² Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
8	-	Voľba varnej zóny.
9	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
10 P	PowerBoost	Zapnutie funkcie.
11	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.

4.3 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.
	Funkcia Automatické zohrievanie. je zapnutá.
	Funkcia PowerBoost je zapnutá.
	Vyskytla sa porucha.
	OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo.
	Funkcia Blokovanie / Detská poistka je zapnutá.
	Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad.
	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Varný panel je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Vypnite varnú dosku.

2. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte a podržte tlačidlo 3 sekundy. Zobrazí sa alebo . Zobrazí sa
4. Stlačte . Zobrazí sa P72 .
5. Dotykom tlačidla časomera alebo nastavte úroveň výkonu.

Úrovne výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

- P72 – 7200 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W

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

6. 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:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad. Rozsvieti sa symbol  a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:

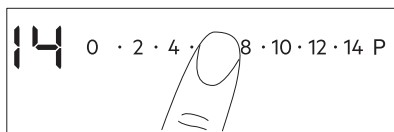
Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
 1 - 3	6 hodínach
4 - 7	5 hodínach

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodine

6.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.



6.4 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

VAROVANIE!

 /  /  Pokiaľ je ukazovateľ viditeľný, hrozí nebezpečenstvo 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 teplotu,

 - zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.5 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.



Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

6.6 Automatické zohrievanie.

Funkciu použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovaného varného stupňa. Keď je funkcia zapnutá, varná zóna bude na začiatku pracovať na najvyššej úrovni a potom bude pokračovať v činnosti na želanom varnom stupni.



Aby sa táto funkcia zapla, varná zóna musí byť studená.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa tlačidla **P** ( sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti .

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.7 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa **P**. Rozsvieti sa .

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.8 Časovač

• Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

Nastavenie varnej zóny: opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

Zapnutie funkcie: dotknite sa  časovača a nastavte čas (00-99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, odpočítava sa nastavený čas.

Kontrola zostávajúceho času: dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

Zmena času: dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Dotknite sa symbolu  alebo symbolu .

Vypnutie funkcie: dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu a potom sa dotknite . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.



Keď odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**. Varná zóna sa vypne.

Vypnutie zvuku: dotknite sa .

• CountUp Timer

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

Nastavenie varnej zóny: opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

Zapnutie funkcie: dotknite sa  časovača. Rozsvieti sa . Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje  a zaznamenaný čas (v minútach).

Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej zóny: dotknite sa , aby ste nastavili varný zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

Vypnutie funkcie: dotknite sa  a potom  alebo . Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

• Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti. Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

Zapnutie funkcie: dotknite sa  a potom sa dotknite  alebo  časovača, aby ste nastavili čas. Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**.

Vypnutie zvuku: dotknite sa .



Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

6.9 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

1. **Zapnutie funkcie:** stlačte tlačidlo . Rozsvieti sa . Varný stupeň sa zníži na 1.
2. **Funkciu vypnete** stlačením tlačidla .

Zobrazí sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

6.10 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovat' počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.

Vypnutie funkcie: dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.11 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

Zapnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

Vypnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie: varný panel zapnite pomocou .  sa zapne. Dotknite sa  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne:

6.12 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite

sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo . Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

-  – zvuková signalizácia je vypnutá
-  – zvuková signalizácia je zapnutá

Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

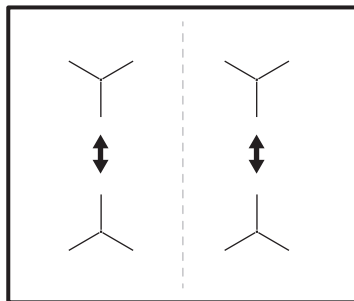
- sa dotknete 
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

6.13 Správa 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 (3 700 W). Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy naposledy použitý varný stupeň príslušnej varnej zóny. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi predtým aktivované varné zóny v opačnom poradí, než v akom ste ich použili.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zníženým výkonom striedavo zobrazuje pôvodne zvolený varný stupeň a znížený varný stupeň.
- Počkajte, kým ukazovateľ prestane blikať, alebo znížte varný stupeň naposledy použitej varnej zóny. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



6.14 Hob²Hood

Je to dodatková automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania primárne zapnutý. Ak je vypnutý, pred použitím funkcie ho zapnite. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je originálne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje pri každom spustení varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

Automatické režimy

	Automa- tické osvetle- nie	Varenie 1)	Vypráža- nie 2)
H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.
H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
H2 3)	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1

	Automatické osvetlenie	Varenie ¹⁾	Vyprázdňanie ²⁾
H3	Zap.	Vyp.	Rýchlosť ventilátora 1
H4	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
H5	Zap.	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 2
H6	Zap.	Rýchlosť ventilátora 2	Rýchlosť ventilátora 3

- 1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
- 2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
- 3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

Zmena automatického režimu

1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte tlačidlo  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte tlačidlo  na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , kým sa nerozsvieti .
5. Stlačením tlačidla  časovača vyberte automatický režim.



Ak chcete ovládať odsávač pár priamo cez panel odsávača pár, vypnite automatický režim funkcie.



Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom ho systém automaticky vypne a zabráni jeho náhodnému zapnutiu najbližších 30 sekúnd.

Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Túto funkciu je možné ovládať aj manuálne.

Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo , keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne.

Stlačením  zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znovu stlačíte tlačidlo , nastaví sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .



Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

Zapnutie svetla

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Svetlo na varnom paneli sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

7. RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Kuchynský riad



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.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dna sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, 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. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 - Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.
 - 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



Zvuky sú normálne a neznameniajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

- cvaknutie: elektrické spínanie.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

7.3 Ōko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred zaznením časovača odpočítavania. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.

7.4 Zjednodušený sprievodca varením

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

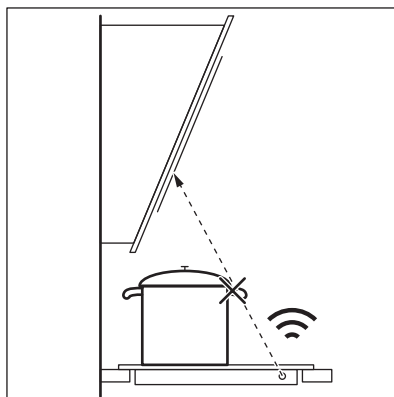
Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
 - 1	Hotové jedlo uchovávaťe teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 3	Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
2 - 3	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
7 - 9	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnca 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci.
7 - 9	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
9 - 12	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásky, pečeň, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
12 - 13	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaký.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeký.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

7.5 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte 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.





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. OŠETROVANIE 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.
- Na každodenné čistenie skleneného povrchu a čistenie po inštalácii a odstránenie zvyškov lepidla používajte len mierne abrazívne čistiace mlieko a jemnú špongiu, ktorá nespôsobuje poškriabanie. V závislosti od stupňa znečistenia sklenený povrch vyčistíte malými krúživými pohybmi a miernym tlakom. Sklenený povrch utrite dosucha handričkou z mikrovlákién.



VAROVANIE!

Nepoužívajte klasickú žltozelenú špongiu, pretože hliníkové častice na jej tvrdej vrstve môžu poškodiť a zafarbiť sklo.



Použitie iných ako odporúčaných nástrojov na čistenie nebude účinné a môže poškodiť alebo zafarbiť sklenený povrch.

- 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.

8.2 Čistenie skleneného povrchu 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 mierne abrazívnym čistiacim mliekom a jemnou špongiou, ktorá nespôsobuje poškriabanie (podrobnosti nájdete v časti Všeobecné informácie). Po vyčistení varný panel utrite dosucha handričkou z mikrovlákién.
- **Odolné škvrny:** Aplikujte mierny tlak a drhnite povrch jemnou špongiou, ktorá nespôsobuje poškriabanie (podrobnosti nájdete v časti Všeobecné informácie), a mierne abrazívnym čistiacim mliekom, kým sa škvrny nestrazia.

9. RIEŠENIE 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.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 10 sekúnd.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Prestávka je zapnuté.	Pozrite si časť „Prestávka“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.	Vyčistite ovládací panel.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
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 nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Hob®Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
	Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.	Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne.
Automatické zohrievanie. nie je zapnuté.	Je nastavený najvyšší ohrev.	Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia.
	Zóna je horúca.	Nechajte zónu dostatočne vychladnúť.
Stupeň ohrevu sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Správa výkonu je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.

Problém	Možná příčina	Náprava
Ovládací panel sa na dotyk zohreje.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládacímu panelu.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových polí neoznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 sa rozsvieti.	Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 sa rozsvieti.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely. 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“.
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uvedte aj trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie.

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 OIO64A00IT:
Typ 61 B4A 00 AA
Indukcia 7.2 kW
Sér. č.
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 598 618 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 – 60 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.2 kW



10.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3700	10	180 - 210
Ľavý zadný	1800	2800	10	145 - 180
Pravý predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad

s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

11.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

Identifikácia modelu	OIO64A00IT	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21.0 cm
	Ľavý zadný	18.0 cm
	Pravý predný	14.5 cm
	Pravý zadný	18.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	178.4 Wh/kg
	Ľavý zadný	174.4 Wh/kg
	Pravý predný	183.2 Wh/kg
	Pravý zadný	184.9 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

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.

11.3 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v režime Vypnuté	0.3 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhod'te do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče

označené symbolom  s komunálnym odpadom. 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.....	243
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	245
3. NAMESTITEV.....	247
4. OPIS IZDELKA.....	250
5. PRED PRVO UPORABO.....	252
6. DNEVNA UPORABA.....	252
7. NAMIGI IN NASVETI.....	257
8. SKRB IN ČIŠČENJE.....	259
9. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	259
10. TEHNIČNI PODATKI.....	261
11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	262
12. SKRB ZA OKOLJE.....	263

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. 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 in brizganja vode.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. 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 izkjučiti 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.

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 kuhalno 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 hlapce. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rahljeno 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 puščajte na upravljalni plošči, da ne tvegate opeklin.
- 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 vklopljajte 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.
- Očistite napravo s vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gobic, 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 gospodinskih 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.
- Izključite napravo 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 kuhalno ploščo, 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!

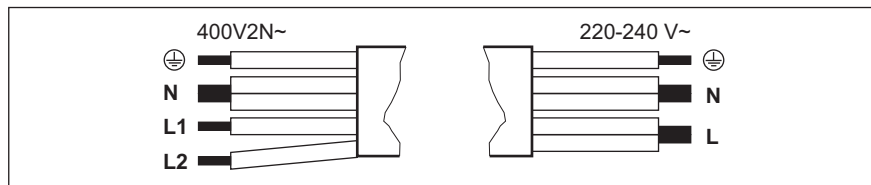
Ne vrтайте in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

⚠ POZOR!

Kabla ne priključujte brez kablskega tuleca.

Enofazna priključitev

- Odstranite kablski tulec s črnega in rjavega kabla.
- Odstranite izolacijo s konca rjavega in črnega kabla.
- Povežite konce črnih in rjavih kablov.
- Namestite nov kablski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).



Dvofazna priključitev: 400 V2N~		Enofazna priključitev: 220 - 240 V~	
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
N	Modra in modra	N	Modra in modra
L1	Črna	L	Črna in rjava
L2	Rjava		

3.4 Nameščanje tesnila - Vgradna namestitvev

- Zareze očistite na delovni površini.
- Priložen tesnilni trak 3x10 mm narežite na štiri trakove. Trakovi morajo imeti enako dolžino kot zareze.

- Konce trakov odrežite pod kotom 45°. Natančno se morajo prilegati v vogale zarez.
- Trakove pritrdite na zareze. Trakov ne raztezajte. Ne prekrivajte koncev trakov. Ko montirate kuhhalno ploščo, s silikonom zatesnite razmik med steklokeramično in

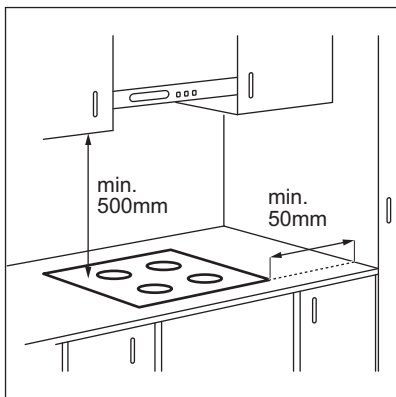
delovno površino. Pazite, da silikon ne pride pod steklokeramično ploščo.

3.5 Nameščanje tesnila – Namestitvev v pult

1. Očistite delovno površino okrog izreza.
2. Priložen tesnilni trak 2x6 mm nalepite na spodnji rob kuhalne plošče vzdolž zunanega roba steklokeramične plošče. Traku ne raztegujte. Prepričajte se, da sta konca tesnilnega traku nameščena na sredini ene strani kuhalne plošče.
3. Pri rezanju tesnilnega traku na potrebno dolžino dodajte nekaj milimetrov.
4. Konca tesnilnega traku združite.

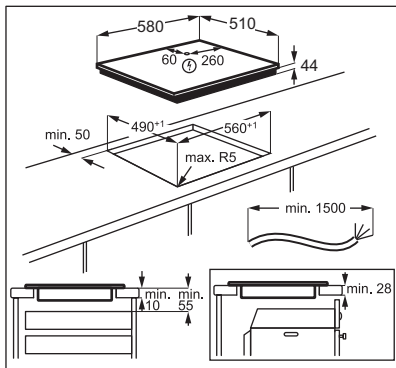
3.6 Montáža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.

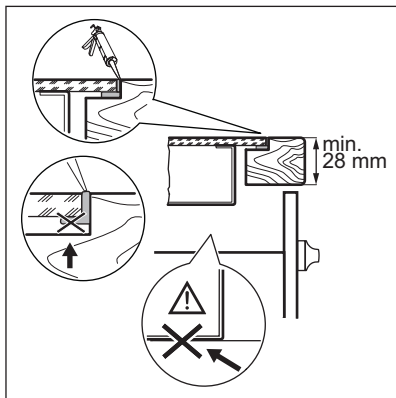
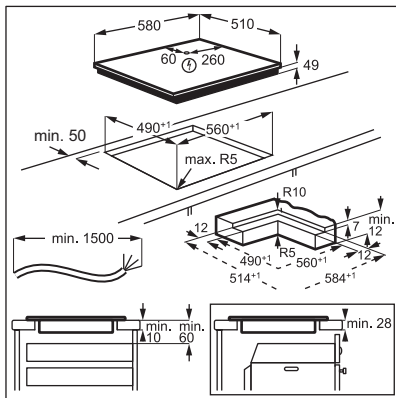


Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.

NAMESTITEV NA VRHU



VGRADNA NAMESTITEV



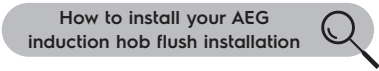
Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo AEG – klasična vgradnja“

poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



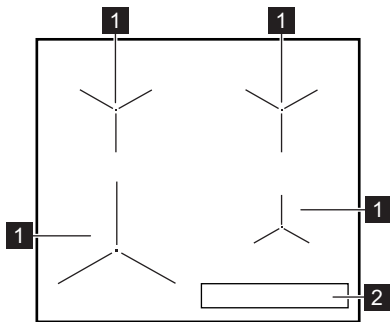
Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhhalno ploščo AEG-intergirana vgradnja v

delovno površino“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



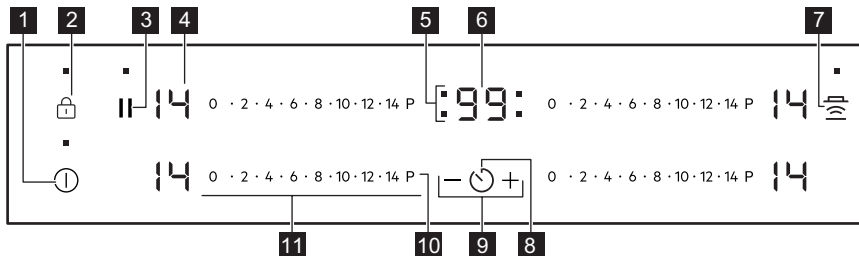
4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhhalne površine



- 1 Indukcijsko kuhhališče
- 2 Nadzorna plošča

4.2 Postavitev upravljalne plošče



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
1 ①	Vklop/Izklop	Za vklop in izklop kuhhalne plošče.

Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
2 	Ključavnica/ Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
3 	Premor	Za vklop in izklop funkcije.
4 -	Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz stopnje kuhanja.
5 -	Indikatorji programske ure kuhališč	Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.
6 -	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
7 	Hob²Hood	Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.
8 	-	Za izbiro kuhališča.
9 + / -	-	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
10 P	PowerBoost	Za vklop funkcije.
11 -	Upravljalna vrstica	Za nastavitev stopnje kuhanja.

4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izklopljeno.
 - 	Kuhališče deluje.
	Deluje funkcija Premor.
	Deluje funkcija Samodejno segrevanje.
	Deluje funkcija PowerBoost.
 + številka	Prišlo je do okvare.
 /  / 	OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote) : nadaljevanje kuhanja/ohranjanje toplote/akumulirana toplota.
	Deluje funkcija Ključavnica/ Varovalo za otroke.
	Posoda ni prava ali je premajhna oz. na kuhališču ni posode.
	Deluje funkcija Samodejni izklop.

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Omejitev moči

Omejitev moči določa, koliko skupne moči uporabljata kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Kuhalna plošča je privzeto nastavljena na najvišjo možno stopnjo moči.

Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:

1. Izklopite kuhavno ploščo.
2. Pritisnite in tri sekunde držite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Pritisnite in tri sekunde držite  ali se  prikaže
4. Pritisnite . P72 se prikaže.
5. S pritiskom na  na časovniku nastavite stopnjo moči.

Stopnje moči

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kuhavne plošče za eno sekundo pritisnite .

6.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhavno ploščo, če:

- So vsa kuhališča izklopljena.
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kuhavne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljavno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhavna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljavno ploščo.
- Se kuhavna plošča preveč segreje (na primer, ko povre vsa voda iz posode).

Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden ponovno uporabite kuhavno ploščo.

- Uporabljajte neustrezno posodo. Prikaže se simbol , nato pa se po dveh minutah kuhališče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže  in kuhavna plošča se izklopi.

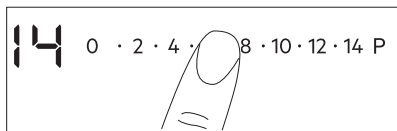
Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhavna plošča izklopi:

Stopnja kuhanja	Kuhavna plošča se izklopi po
 , 1 - 3	6 urah
4 - 7	5 urah
8 - 9	4 urah
10 - 14	1,5 ure

6.3 Stopnja kuhanja

Za nastavitve ali spremembe stopnje kuhanja:

Dotaknite se upravljalne vrstice na pravi stopnji kuhanja ali pa se s prstom pomikajte po upravljalni vrstici, dokler ne pridete do prave stopnje kuhanja.



6.4 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

⚠ OPOZORILO!

 Dokler je indikator viden, 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:

-  - nadaljevanje kuhanja,
-  - ohranitev toplote,
-  - akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

6.5 Uporaba področij segrevanja

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.



Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«.

6.6 Samodejno segrevanje

S to funkcijo dosežete želeno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je funkcija vklopljena, kuhališče na začetku deluje na najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje z želeno stopnjo kuhanja.



Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se **P** (zasveti ). Takoj se dotaknite zelene stopnje kuhanja. Po 3 sekundah zasveti .

Za izklop funkcije: spremenite stopnjo kuhanja.

6.7 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhališče. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.



Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se **P**. Zasveti .

Za izklop funkcije: spremenite stopnjo kuhanja.

6.8 Programska ura

• Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo lahko uporabite za nastavitve dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

Za nastavitvev kuhališča: pritisnite , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

Za vklop funkcije: dotaknite se , programske ure za nastavitvev časa (00 - 99 minut). Ko začne indikator kuhališča utripati, se čas odšteva.

Če želite videti preostali čas: se dotaknite , da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

Za spremembo časa: se dotaknite , da nastavite kuhališče. Dotaknite se  ali .

Za izklop funkcije: se dotaknite , da nastavite kuhališče, nato se dotaknite . Preostali čas se odšteva do 00. Indikator kuhališča ugasne.



Ko se odštevanje konča, se oglasi zvočni signal in utripata 00. Kuhališče se izklopi.

Če želite izklopiti zvok: se dotaknite .

• CountUp Timer

S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhališče.

Za nastavitvev kuhališča: pritisnite , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

Za vklop funkcije: dotaknite se , programske ure. Prikaže se . Ko začne utripati indikator kuhališča, se čas prišteva. Prikazovalnik preklaplja med  in štetim časom (minutami).

Če želite preveriti čas delovanja kuhališča: se dotaknite , da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Prikazovalnik prikaže dolžino delovanja območja.

Za izklop funkcije: se dotaknite  in nato  ali . Indikator kuhališča ugasne.

• Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhališča ne delujejo.

Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje .

Za vklop funkcije: se dotaknite  in nato  ali  programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal in utripata 00.

Če želite izklopiti zvok: se dotaknite .



Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.

6.9 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

1. Za vklop funkcije: pritisnite tipko .

 se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.

2. Za izklop funkcije: pritisnite . Prikaže se prejšnja stopnja kuhanja.

6.10 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja.

Za vklop funkcije: dotaknite se . Za štiri sekunde zasveti . Programska ura ostane vklopljena.

Za izklop funkcije: dotaknite se . Vklopi se predhodna stopnja kuhanja.



Ko izklopite kahalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.

6.11 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kahalne plošče.

Za vklop funkcije: kuhalno ploščo vklopite z dotikom polja ①. Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte . Zasveti . Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja ①.

Za izklop funkcije: kuhalno ploščo vklopite z dotikom polja ①. Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte . Zasveti . Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja ①.

Za izklop funkcije samo za en čas kuhanja: kuhalno ploščo vklopite s ①. Zasveti . Za štiri sekunde se dotaknite . **V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.** Kuhalno ploščo lahko uporabljate. Ko kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja ①, se funkcija ponovno vklopi.

6.12 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kuhalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite ①. Zaslon se vklopi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite . Prikaže se  ali . Dotaknite se  programske ure, da izberete nekaj od naslednjega:

-  - zvoki so izklopljeni.
-  - zvoki so vklopljeni.

Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Ko je funkcija nastavljena na , lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

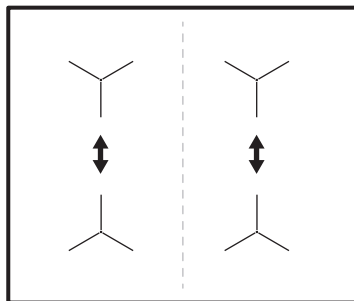
- ko se dotaknete ①,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

6.13 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 (3700 W). Če kuhalna plošča doseže omejitve največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja kuhanja zadnjega izbranega kuhališča ima vedno prednost. Preostala moč bo razdeljena med predhodno vklopljenimi kuhališči po obratnem vrstnem redu izbire.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med prvotno izbrano stopnjo kuhanja in znižano stopnjo kuhanja.
- Počakajte, da prikazovalnik preneha utripati, ali znižajte stopnjo kuhanja zadnjega izbranega kuhališča. Kuhališča bodo še naprej delovala z znižano stopnjo kuhanja. Po potrebi ročno spremenite stopnje kuhanja kuhališč.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



6.14 Hob²Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napa. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavitve načina in temperature najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče.



Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško aktiviran. Če je izklopljen, ga vklopite pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno delovanje funkcije samodejni način nastavite na H1 – H6. Kuhalna plošča je prvotno nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove, ko uporabljate kuhhalno ploščo. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

Samodejni načini

	Samodej- na osve- titev	Vretje ¹⁾	Cvrenje ²⁾
H0	Izklop	Izklop	Izklop
H1	Vklop	Izklop	Izklop
H2 ³⁾	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 1
H3	Vklop	Izklop	Hitrost ven- tilatorja 1
H4	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 1
H5	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 2
H6	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 2	Hitrost ven- tilatorja 3

¹⁾ Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

²⁾ Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

³⁾ Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite kuhhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za 3 sekunde pritisnite .
4. Nekajkrat pritisnite , dokler se ne prikaže .

5. Pritisnite programske ure, da izberete samodejni način.



Za neposredno upravljanje nape na plošči nape izklopite samodejni način funkcije.



Ko prenehate kuhati in izklopite kuhhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja

Funkcijo lahko prav tako upravljate ročno. V ta namen pritisnete , ko je kuhhalna plošča aktivna. To izklopi samodejno upravljanje funkcije in vam omogoči ročno spreminjanje hitrosti ventilatorja. Ko pritisnete , se hitrost ventilatorja poviša za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova pritisnete , nastavite hitrost ventilatorja na 0, s čimer se izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnite .



Če želite vklopiti samodejno delovanje funkcije, izklopite kuhhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

Vklop luči

Kuhhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhhalno ploščo. V ta namen samodejni način nastavite na H1 – H6.



Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhhalne plošče.

7. NAMIGI IN NASVETI

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda

Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kupalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kupalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla, 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 kupalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kupalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kupalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode si preberite poglavje "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča". Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
- Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").

- Posoda s premerom, manjšim od kuhališča, bo prejela le del moči, ki jo ustvari kuhališče, kar pomeni počasnejše kuhanje.
- 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 kupalne plošče ali nehoti aktiviralo funkcije kupalne plošče.

Oglejte si »Tehnični podatki«.

7.2 Hrup med delovanjem

Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

Hrup zaradi posode:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

Hrup zaradi kupalne plošče:

- klikanje: pride do električnega preklapljanja.
- šumenje, brnenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

7.3 Őko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od stopnje segrevanja in dolžine kuhanja.

7.4 Poenostavljen vodnik za kuhanje

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da

kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

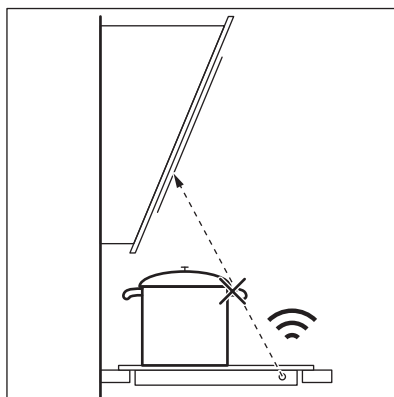
Nastavitev segrevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
- 1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 3	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
2 - 3	Strjevanje: puhaste omlete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
3 - 5	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
5 - 7	Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.
7 - 9	Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari.	20 - 60	Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi.
7 - 9	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
9 - 12	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
12 - 13	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Po potrebi obrnite.
14	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		
P	Prekuhanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.		

7.5 Namigi in nasveti za Hob®Hood

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.





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. SKRB IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Za vsakodnevno čiščenje steklene površine in čiščenje po namestitvi ter odstranjevanje morebitnega preostalega lepila uporabite samo rahlo grobo čistilno sredstvo in občutljivo gobico proti praskam. Odvisno od stopnje umazanosti očistite stekleno površino z majhnimi krožnimi gibi in zmernim pritiskom. Na koncu stekleno površino obrišite do suhega s čisto krpo.



OPOZORILO!

Ne uporabljajte klasične rumene in zelene gobice, ker lahko delci aluminija na trdi plasti poškodujejo in spremenijo barvo stekla.



Uporaba pripomočkov za čiščenje, ki se razlikujejo od priporočenih, ne bo učinkovita in lahko poškoduje ali razbarva stekleno površino.

- 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.

8.2 Čiščenje steklene površine kuhalne plošče

- **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. Stroj očistite z blagim abrazivnim sredstvom za čiščenje in občutljivo gobico proti praskam (glejte Splošne informacije). Po čiščenju ploščo osušite s krpo iz mikrovlaken.
- **Trdovratni madeži in ostanki:** zmerno pritisnite in površino drgnite z občutljivo gobico proti praskam (glejte Splošne informacije) in blagim abrazivnim čistilnim sredstvom, dokler madeži niso več vidni.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	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.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	10 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Premor deluje.	Oglejte si "Prekinitev".
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitev.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje ① ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Hob ² Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
	Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal.	Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo.
Samodejno segrevanje ne deluje.	Nastavljena je najvišja moč segrevanja.	Najvišja nastavev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija.
	Kuhališče je vroče.	Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.
Nastavev moči se med dvema stopnjama spreminja.	Upravljanje moči deluje.	Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
Upravljalna plošča se segreje na dotik.	Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
 se prižge.	Deluje funkcija Varovalo za otroke ali Ključavnica.	Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
 se prižge.	Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhališče.
	Posoda ni primerna.	Uporabite posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustreznih velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.
Segrevanje traja dolgo časa.	Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče.	Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
 in prikaže se številka.	Na kuhalni plošči je napaka.	Izklopite kuhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.

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. Navedite tudi trimesno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu steklene površine) in sporočilo o

napaki, ki se prikaže. 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 OIO64A00IT:
Vrsta 61 B4A 00 AA
Indukcija 7.2 kW
Ser. št.
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 598 618 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Izdelano v: Nemčija
7.2 kW



10.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3700	10	180 - 210
Levo zadaj	1800	2800	10	145 - 180

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Desno spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	1800	2800	10	145 - 180

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna,

ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

11.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi

Identifikacija modela	OIO64A00IT		
Vrsta kuhalne plošče	Vgrajena kuhalna plošča		
Število kuhališč	4		
Tehnologija segrevanja	Indukcija		
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21.0 cm	
	Levo zadaj	18.0 cm	
	Desno spredaj	14.5 cm	
	Desno zadaj	18.0 cm	
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	178.4 Wh/kg	
	Levo zadaj	174.4 Wh/kg	
	Desno spredaj	183.2 Wh/kg	
	Desno zadaj	184.9 Wh/kg	
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	180.2 Wh/kg		

IEC / EN 60350-2 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

Energijske meritve, ki se nanašajo na kuhalno površino, označujejo oznake ustreznih kuhališč.

- 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.

11.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

11.3 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v načinu izklopa	0.3 W
----------------------------------	-------

12. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave,

označene s simbolom, ne odlagajte  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevnemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	264
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	266
3. INSTALACIÓN.....	269
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	272
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	273
6. USO DIARIO.....	274
7. CONSEJOS.....	279
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	282
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	282
10. DATOS TÉCNICOS.....	284
11. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	285
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	286

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: Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Los niños pequeños deben mantener alejados.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.

- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

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 dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro 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.
- 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 eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie

3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice 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!

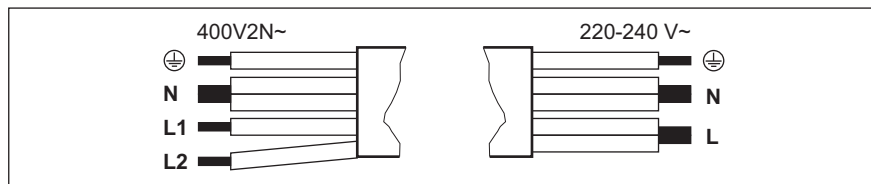
No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

⚠ PRECAUCIÓN!

No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

Conexión monofásica

1. Retirar el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable negro y marrón.
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).



Conexión bifásica: 400 V2N~		Conexión monofásica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²	
	Verde - amarillo		Verde - amarillo
N	Azul y azul	N	Azul y azul
L1	Negro	L	Negro y marrón
L2	Marrón		

3.4 Colocación del sello - Instalación integrada

1. Limpie las barbillas de la encimera.
2. Corte la banda de sello de 3x10 mm suministrada en 4 bandas. Las bandas deben tener la misma longitud que las barbillas.
3. Corte los extremos de las bandas en un ángulo de 45°. Deben encajar con precisión en las esquinas de las barbillas.
4. Junte las bandas a las barbillas. No estire las bandas. No superponga los extremos de las bandas.

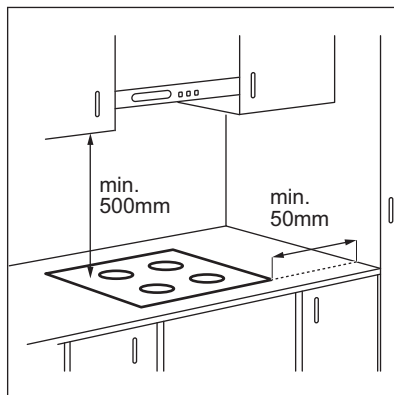
Después de montar la placa de cocción, selle con silicona el espacio restante entre la vitrocerámica y la encimera. Asegúrese de que la silicona no quede debajo de la cerámica de vidrio.

3.5 Colocación de la junta - Instalación superior

1. Limpia la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloque la banda de la junta suministrada 2x6 mm en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tenses. Asegúrate de que los extremos de la banda de la junta están situados en el centro de un lado del aparato.
3. Añade algunos milímetros de longitud al cortar la banda de la junta.
4. Une ambos extremos de la banda de la junta.

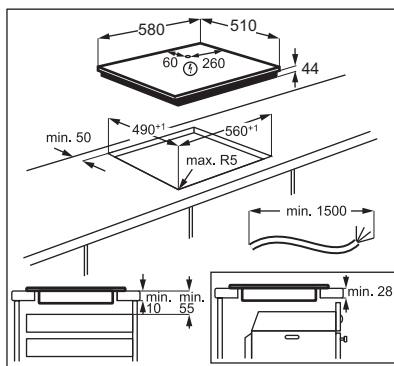
3.6 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.

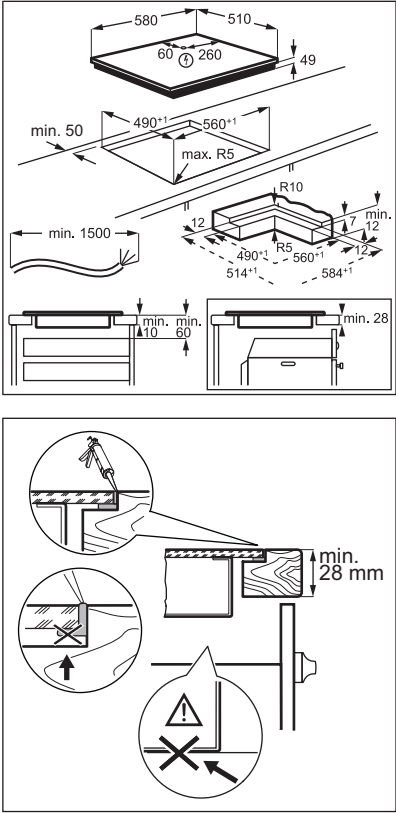


Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

INSTALACIÓN EN ENCIMERA



INSTALACIÓN INTEGRADA



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

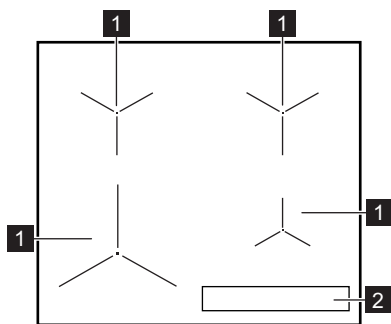
Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar su placa de inducción AEG, instalación empotrada", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

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

How to install your AEG
induction hob flush installation

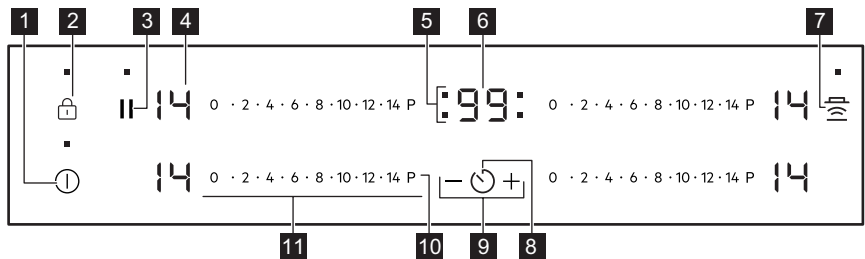
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



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

4.2 Disposición del panel de control



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

Sensor	Función	Comentario
1	⏻	Encendido/Apagado Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo/ Dispositivo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	⏸	Pausa Para activar y desactivar la función.
4	-	Indicador del nivel de calor Para mostrar el nivel de calor.
5	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
6	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
7	👤	Hob²Hood Para activar y desactivar el modo manual de la función.

Sensor	Función	Comentario
8	-	Para seleccionar una zona de cocción.
9	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
10 P	PowerBoost	Para activar la función.
11 -	Barra de control	Para ajustar la temperatura.

4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
-	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Pausa está en funcionamiento.
	Calentamiento automático está en funcionamiento.
	PowerBoost está en funcionamiento.
+ número	Hay un fallo de funcionamiento.
/ /	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Desconexión automática está en funcionamiento.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limitación de energía

Limitación de energía define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

La placa de cocción está ajustada al nivel de potencia más alto posible de forma predeterminada.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Apague la placa de cocción.
2. Mantenga pulsado durante 3 segundos. La pantalla se encienda y se apaga.
3. Mantenga pulsado durante 3 segundos. o aparece .
4. Pulse . P72 aparece.
5. Pulse / del temporizador para ajustar el nivel de potencia.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

⚠ PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W

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

6. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

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

6.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

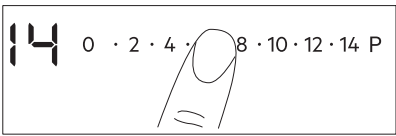
Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

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

6.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

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



6.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

⚠ ADVERTENCIA!

 /  /  Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

 - continuar cocinando,

 - mantener caliente,

 - calor residual.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

6.5 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.



Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

6.6 Calentamiento automático

Utilice la función para obtener el ajuste de temperatura deseado en menos tiempo. Cuando la función está activada, la zona de cocción opera al principio al valor de temperatura más alto y después continúa con el ajuste de temperatura deseado.



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

Para activar la función para una zona de

cocción: toque **P** (se enciende **P**). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee.

Después de 3 segundos se enciende **R**.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de temperatura.

6.7 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.



Consulte el capítulo "Datos técnicos".

Para activar la función de una zona de

cocción: toque **P**. Se enciende **P**.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

6.8 Temporizador

• Temporizador de cuenta atrás

Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

Para seleccionar la zona de cocción: toque

 varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

Para activar la función: toque la parte **+** del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

Para comprobar el tiempo restante: toque

 para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para modificar el tiempo: toque  para seleccionar la zona de cocción. Toque **+** o **-**.

Para desactivar la función: toque  para seleccionar la zona de cocción y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción desaparece.



Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y **00** parpadea. Se apaga la zona de cocción.

Para detener la señal acústica: toque .

• CountUp Timer

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción.

Para seleccionar la zona de cocción: toque  varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

Para activar la función: toque  del temporizador;  aparece. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción empieza a parpadear. La pantalla alterna entre  y el tiempo transcurrido (minutos).

Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción: toque  para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona.

Para desactivar la función: toque  y después  o . El indicador de la zona de cocción desaparece.

• Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

Para activar la función: toque  y después  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Al acabarse el tiempo, suena una señal y **00** parpadea.

Para detener la señal acústica: toque .



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

6.9 Pausa

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

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. Para activar la función: pulse .

 se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

2. Para desactivar la función: pulsa . Aparece el ajuste de temperatura anterior.

6.10 Bloqueo

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque .  se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

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



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

6.11 Dispositivo de seguridad para niños

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

Para activar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se

enciende. Apague la placa de cocción con ①.

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con ①. No ajuste ningún nivel de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con ①.

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con ①.  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con ①, la función vuelve a activarse.

6.12 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque ① durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden. Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
-  - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

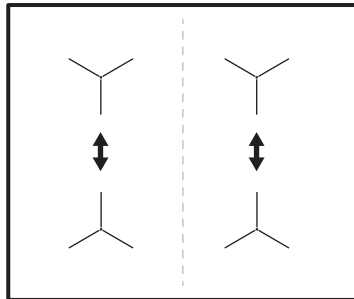
- se toca ①
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

6.13 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 tiene una carga eléctrica máxima de (3700 W). Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada siempre se prioriza. La potencia restante se divide entre las zonas de cocción previamente activadas en orden inverso de selección.
- La pantalla de ajuste de calor de las zonas reducidas cambia entre el ajuste de calor seleccionado inicialmente y el ajuste de calor reducido.
- Espere a que la pantalla deje de parpadear o reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



6.14 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se determina automáticamente según el ajuste del modo que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega activado de origen. En caso de que esté desactivado, actívelo antes de utilizar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Utilización automática de la función

Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La placa de cocción está ajustada originalmente en H5. La campana reacciona siempre que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Modos automáticos

	Luz automática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
H0	Apagado	Apagado	Apagado
H1	Encendido	Apagado	Apagado
H2 ³⁾	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3

1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

Cambio del modo automático

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Pulse durante 3 segundos.

4. Pulse varias veces hasta que se encienda.

5. Pulse en el temporizador para seleccionar un modo automático.



Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.



Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador

También puede operar la función

manualmente. Para hacerlo, pulse cuando la placa de cocción esté activa. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar , se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y vuelva a pulsar , se ajustará la velocidad del ventilador a 0 y se apagará. Pulse para volver a poner en marcha el ventilador a velocidad 1.



Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

Activación de la luz

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.



La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

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.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio, ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

Material del utensilio de cocina

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

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Consulte

"Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción" para ver las dimensiones correctas de los utensilios de cocina. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada.

- La eficiencia de una zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
 - Los utensilios de cocina de diámetro inferior a la de una zona de cocción determinada solo recibirán parte de la potencia generada, lo que significa que el calentamiento será más lento.
 - Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

7.2 Ruidos durante el funcionamiento



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

Ruidos relacionados con la placa:

- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

7.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para ahorrar energía, el calentador de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de funcionamiento depende del nivel de ajuste de calor y de la duración de la cocción.

7.4 Guía de cocción simplificada

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



Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
 - 1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2 - 3	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
5 - 7	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
7 - 9	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.

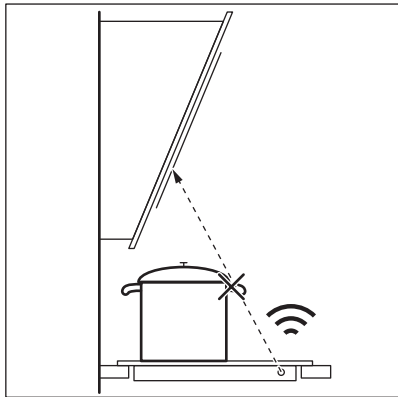
Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
9 - 12	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
12 - 13	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

7.5 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob²Hood esté activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Tanto para la limpieza diaria de la placa vitrocerámica como para la limpieza de residuos que hayan quedado pegados tras su instalación, utilice solo un producto limpiador ligeramente abrasivo y una esponja suave antiarañazos. En función del grado de suciedad, limpie la superficie vitrocerámica con pequeños movimientos circulares y una presión moderada. Por último, acabe de limpiar la superficie vitrocerámica con un paño de microfibra.

ADVERTENCIA!

No utilice la clásica esponja-salvaúñas amarilla y verde; las partículas de aluminio que lleva la capa dura pueden dañar y decolorar el vidrio.



El uso de herramientas de limpieza diferentes a las recomendadas no será eficaz y puede dañar o decolorar la superficie vitrocerámica.

- 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.

8.2 Limpieza de la superficie de vidrio 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 producto limpiador ligeramente abrasivo y una esponja suave antiarañazos (consulte Información general). Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Marcas y manchas persistentes:** aplique una presión moderada y frote la superficie con una esponja suave antiarañazos (consulte Información general) y un producto limpiador ligeramente abrasivo hasta que las manchas ya no sean visibles.

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.
	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 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Pausa".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
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.
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 ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob ² Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.
Calentamiento automático no funciona.	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe lo suficiente.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	Gestión de energía está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
Tarda mucho en calentar.	El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.	Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

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. Indique también el código de tres dígitos de la vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie del cristal) y aparece un mensaje de error.

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 OIO64A00IT:
Tipo 61 B4A 00 AA
Inducción 7.2 kW
Nº serie:
AEG

Número de producto (PNC) 949 598 618 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricado en: Alemania
7.2 kW



10.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3700	10	180 - 210
Trasera izquierda	1800	2800	10	145 - 180
Parte del. der.	1400	2500	4	125 - 145
Parte tras. der.	1800	2800	10	145 - 180

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

Para conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice

utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en la tabla). No utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

11. EFICIENCIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

Identificación del modelo	OIO64A00IT	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda	21.0 cm
	Trasera izquierda	18.0 cm
	Parte del. der.	14.5 cm
	Parte tras. der.	18.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	178.4 Wh/kg
	Trasera izquierda	174.4 Wh/kg
	Parte del. der.	183.2 Wh/kg
	Parte tras. der.	184.9 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

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

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

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.

11.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable 2 min	

12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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.....	287
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	289
3. INSTALLATION.....	291
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	294
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	296
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	296
7. RÅD OCH TIPS.....	300
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	303
9. FELSÖKNING.....	303
10. TEKNISKA DATA.....	305
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	306
12. MILJÖSKYDD.....	306

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.
- **VARNING!** 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.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **VARNING!** 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 tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **VARNING!** 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.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING!** 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 den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

WARNING!

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.

- Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

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

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

 WARNING!

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.

 WARNING!

Risk för skador på produkten.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Placera inte några varma lock för stekpanna eller kastruller 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 svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med en fuktig 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

 WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

 WARNING!

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.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

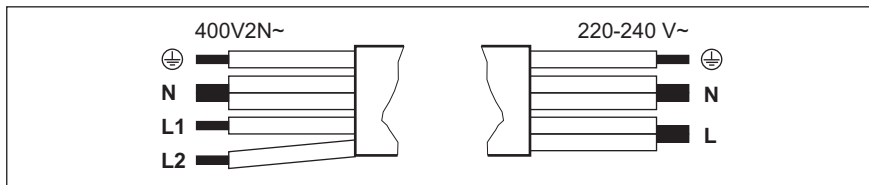
Kabeländarna får inte borraras eller lödas. Det är förbjudet.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Koppla inte kabeln utan ändhylsor.

Enfasanslutning

1. Ta bort kabelns mantel från den svarta och bruna ledningen.
2. Ta bort en bit isolering från de bruna och svarta kabeländarna.
3. Anslut ändarna på svarta och bruna kablar.
4. Applicera en ny trådändhylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).



Tvåfasanslutning: 400 V2N~		Enfasanslutning: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grön - gul		Grön - gul
N	Blå och blå	N	Blå och blå
L1	Svart	L	Svart och brun
L2	Brun		

3.4 Fästa tätningen - integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Skär den medföljande 3x10 mm tätningsremsan i fyra remsor. Remsorna måste ha samma längd som fälten.
3. Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa i hörnen på fälten på rätt sätt.

4. Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ihop ändarna över varandra.

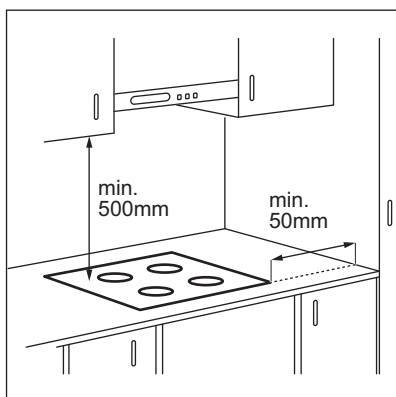
När du monterat hällen ska du täta återstående mellanrum mellan glaskeramiken och bänkskivan med silikon. Se till att silikonet inte hamnar under glaskeramiken.

3.5 Fästa tätningen - installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av hällen, längs den yttre kanten av glaskeramik. Töj inte ut den. Se till att tätningsremsans ändar placeras mitt på ena sidan av spishällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

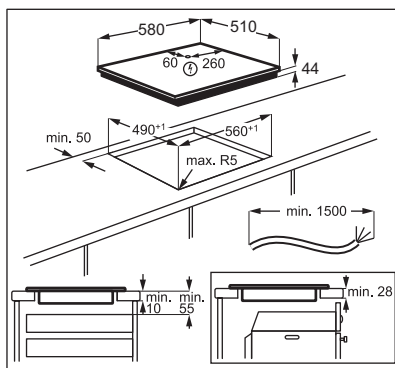
3.6 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.

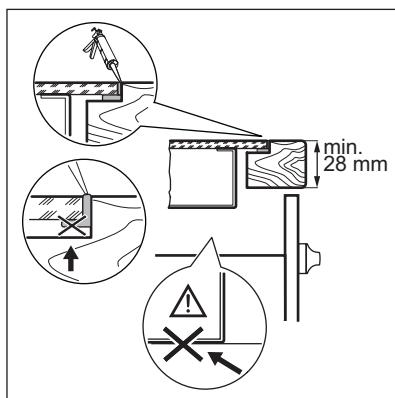
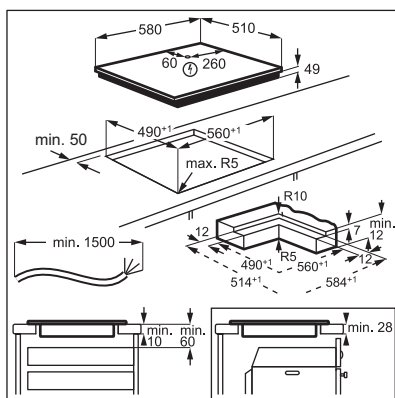


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

BÄNKINSTALLATION



INTEGRERAD INSTALLATION

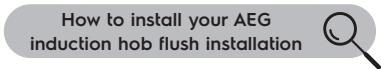


Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation"

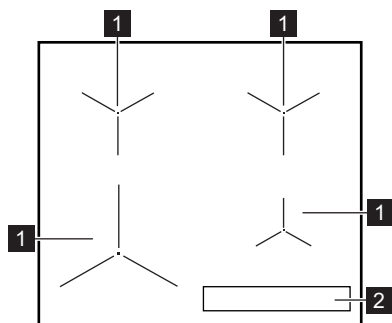
installation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



Se videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – nedsänkt

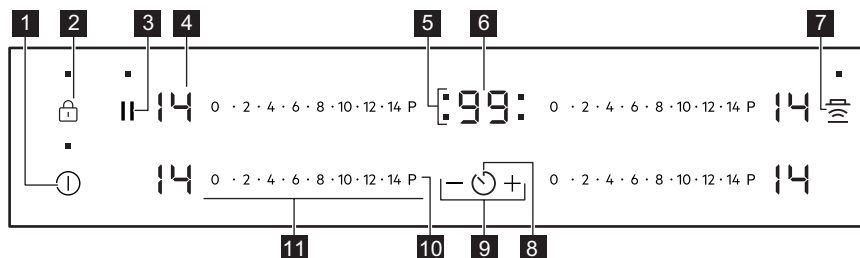


4.1 Hällens layout



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel

4.2 Kontrollpanellayout



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	①	På/Av	För att aktivera och avaktivera hällen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
2 	Knapplås/ Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
3 	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4 -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
5 -	Timerindikatorer för kokzoner-na	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
6 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
7 	Hob ² Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
8 	-	För att välja kokzon.
9 	-	För att öka eller minska tiden.
10 P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
11 -	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

4.3 Visningar av värmeställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
 - 	Kokzonen är på.
	Paus är på.
	Automatisk uppvärmning är på.
	PowerBoost är på.
 + siffra	Ett fel har uppstått.
 /  / 	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Knapplås / Barnlås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Effektbegränsning

Effektbegränsning definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installationssäkringar.

Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard.

För att minska eller öka effektnivån:

1. Stäng av hällen.
2. Tryck och håll ned -knappen i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck och håll ned -knappen i 3 sekunder.  eller  visas.
4. Tryck på . P72 visas.

5. Tryck på  /  på timern för att ställa in effektnivån.

Effektnivåer

Se avsnittet "Teknisk data".

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

- P72 — 7 200 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

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

6.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

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

- du använder ett olämpligt kokkärl.
Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

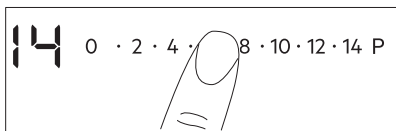
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

6.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

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



6.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

⚠ VARNING!

   Så länge indikatorn är synlig 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:

 - fortsätt 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.

6.5 Använda kokzonerna

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



Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kokkärlet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd".

6.6 Automatisk uppvärmning

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



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

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

För att inaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.7 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.



Se avsnittet "Teknisk data".

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **P**. ( tänds).

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.8 Timer

• Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagningssession.

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

Ställa in kokzonen: tryck på  flera gånger tills indikatorn för en kokzon tänds.

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

För att se återstående tid: tryck på  för att ställa in kokzonen. Kokzonens indikator börjar blinka. På displayen visas den återstående tiden.

Ändra tiden: tryck på  för att ställa in kokzonen. Tryck på  eller .

För att avaktivera funktionen: tryck på  för att ställa in kokzonen och tryck därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till 00. Kokzonens indikator slocknar.



En ljudsignal hörs och 00 blinkar när sluttiden uppnåtts. Kokzonen avaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på .

• CountUp Timer

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

Ställa in kokzonen: tryck på  flera gånger tills indikatorn för en kokzon tänds.

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

För att se hur länge kokzonen är igång: tryck på  för att ställa in kokzonen. Kokzonens indikator börjar blinka. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

För att avaktivera funktionen: tryck på  och därefter på  eller . Kokzonens indikator slocknar.

• Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på och tillagningszonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

Aktivera funktionen: tryck på  och därefter på  eller  för timern för att ställa in tiden. När sluttiden uppnåtts hörs en ljudsignal och 00 blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

6.9 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen.

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

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

1. För att aktivera -funktionen trycker du på -knappen.

 tänds. Värmeinställningen sänks till 1.

2. För att inaktivera funktionen: trycker du på .

Den tidigare värmeinställningen visas.

6.10 Knapplås

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

Ställ in värmeläget först.

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

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



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

6.11 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med ①. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med ①.

För att avaktivera funktionen: aktivera hällen med ①. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med ①.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med ①.  tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med ① aktiveras funktionen igen.

6.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på ① i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds. Tryck på  på timern för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

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

När denna funktion är inställd på  hör du endast ljuden när:

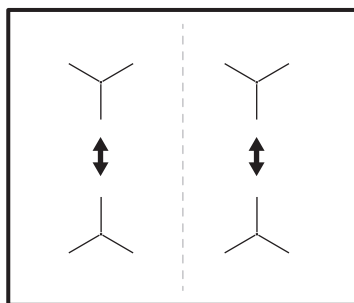
- du trycker på ①
- Signalur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

6.13 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner (anslutna till samma fas). Hällen styr värmeställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på (3700 W). Om hällen når gränsen för maximal effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.

- Värmeställningen för den senast valda tillagningszonen prioriteras alltid. Den återstående effekten delas mellan de tidigare aktiverade tillagningszonerna i omvänd ordning.
- Värmeställningen för de reducerade zonerna ändras mellan den ursprungligen valda värmeställningen och den reducerade värmeställningen.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska värmeställningen för den valda tillagningszonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeställningen. Ändra värmeställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov. Se bilden för möjliga kombinationer där effekten kan fördelas mellan kokzonerna.



6.14 Hob²Hood

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



Fjärrsystemet är för de flesta fläktar aktiverat från början. Om det är inaktiverat, aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Använda den automatiska funktionen

För att använda funktionen automatiskt, ställ in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen

är ursprungligen inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automatisk belysning	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
H3	På	Av	Fläkthastighet 1
H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och belysningen oberoende av temperaturen.

Ändra det automatiska läget

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



För att använda fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.



När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan fläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

Tryck på  när hällen är påslagen för att göra detta. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläkthastigheten manuellt. När du trycker på  ökar fläkthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på  på nytt ställs fläkthastigheten in på 0, vilket stänger av köksfläkten. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.



Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

7. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärkl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kokkärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärkl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kokkärlet vara så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kokkärlets botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kokkärlet glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

Kokkärslsmaterial

- **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.

Kokkärkl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kokkärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kokkärslmått. Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Använd kokkärkl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
 - Kokkärkl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
 - Av både säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte

använda kokkärkl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att ställa kokkärkl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

7.2 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kokkärclsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kokkärclsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärkl detekterat.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstimmern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeinställningen och tillagningstidens längd.

7.4 Förenklad matlagningsguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

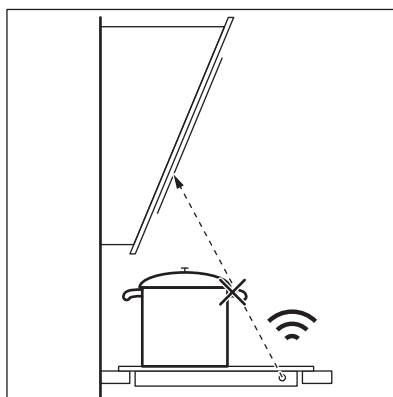
Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
 - 1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 3	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2 - 3	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
3 - 5	Sjud ris och mjölkrätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
7 - 9	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
12 - 13	Intensiv stekning, råakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
14	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

7.5 Råd och tips för Hob²Hood

När du använder hällen med funktionen:

- Skydda köksfläktens panel mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampan direkt mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärleshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.





Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood används.

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår

konsumentswebbplats. AEG köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen .

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkär! med ren botten.
- För både daglig rengöring av glasytan och rengöring efter installation och borttagning av limrester, använd endast ett mildt slipande rengöringsmedel och en repfri, mjuk svamp. Rengör glasytan med små cirkelrörelser och måttligt tryck med hänsyn till nedsmutsningsgraden. Torka sedan av ytan med en mikrofiberduk.



WARNING!

Använd inte den klassiska gula och gröna svampen eftersom aluminiumpartiklarna på dess hårda yta kan skada och missfärga glaset.



Användning av andra rengöringsverktyg än de som rekommenderas kommer inte att vara effektivt och kan skada eller missfärga glasytan.

- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällen med glasyta. Använd endast

skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.



WARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällens glasyta

- **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 mild slipande rengöringsmjölk och en repfri, skonsam svamp (se Allmän information). Efter rengöring ska du torka hällen med en mikrofiberduk.
- **Beständiga märken och fläckar:** använd måttligt tryck och skrubba ytan med en repfri, skonsam svamp (se Allmän information) och en mild slipande rengöringsmjölk tills fläckarna inte längre är synliga.

9. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
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.
	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 värmeinställningen på 10 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Paus".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pip ljud hörs.	Elanslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Kontakta en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
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 ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob®Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Den högsta värmeinställningen är inställd.	Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.
	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.
Värmeinställningen ändras mellan två nivåer.	Effektreglering är på.	Se "Daglig användning".
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Daglig användning".
 tänds.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

9.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Uppge även den tresiffriga koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på glasytan) och vilka felmeddelanden som visas. 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 OIO64A00IT:
Typ 61 B4A 00 AA
Induktion 7.2 kW
Serienr.....
AEG

PNC 949 598 618 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50-60 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.2 kW


10.2 Data för kokzoner

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

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlens material och storlek.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal

värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar

Modellidentifiering	OIO64A00IT	
Typ av håll	Inbyggnadshåll	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	18.0 cm
	Höger fram	14.5 cm
	Höger bak	18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	178.4 Wh/kg
	Vänster bak	174.4 Wh/kg
	Höger fram	183.2 Wh/kg
	Höger bak	184.9 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	180.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

- 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.

11.2 Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

11.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i framläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	2 min

12. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och

elektroniska apparater. Släng inte produkter som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på

närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

aeg.com

701136142-C-372026

