



OIO84B00XB

HR	Upute za uporabu Ploča za kuhanje	2
CS	Návod k použití Varná deska	23
FI	Käyttöohje Keittotaso	44
DE	Benutzerinformation Kochfeld	65
IT	Istruzioni per l'uso Piano cottura	90
SK	Návod na používanie Varný panel	112
SL	Navodila za uporabo Kuhalna plošča	133
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	154
SV	Bruksanvisning Inbyggnadshäll	176



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.....	2
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. POSTAVLJANJE.....	7
4. OPIS PROIZVODA.....	9
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	10
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	11
7. SAVJETI.....	16
8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	18
9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	19
10. TEHNIČKI PODACI.....	21
11. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	21
12. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	22

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 ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- 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 ovlaštenu servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

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.
- 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.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne jastučiće za čišćenje, otapala ili metalne predmete, osim ako nije drugačije navedeno.

2.5 Servis

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

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj

3.2 Ugradne ploče za kuhanje

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

3.3 Priključni kabel

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

UPOZORENJE!

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

OPREZ!

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

OPREZ!

Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

OPREZ!

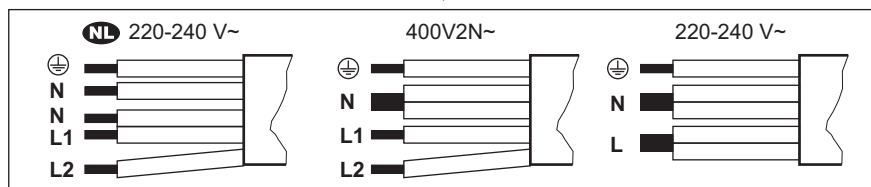
Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

Monofazni priključak

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

Dvofazni priključak

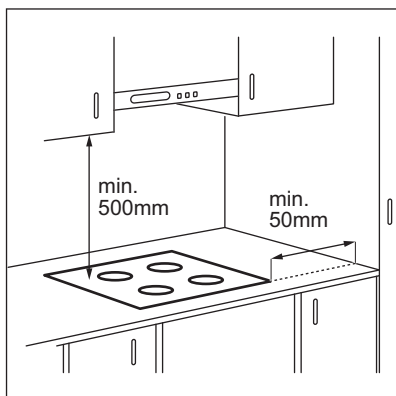
1. Uklonite čahuru s kabela s plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s plavih krajeva kabela.
3. Spojite krajeve dva plava kabela.
4. Postavite novu završnu žičanu čahuru na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).



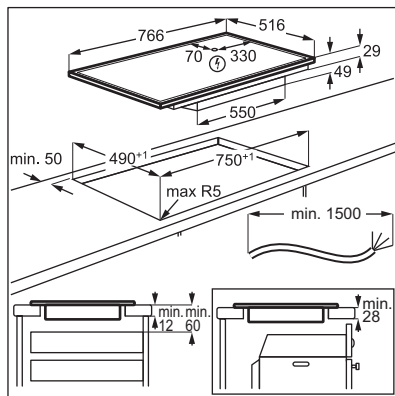
NL 220 - 240 V~		Dvofazni priključak: 400 V2N~		Monofazni priključak: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² ili 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ili 3x4 mm ²	
	Žuta - zelena		Žuta - zelena		Žuta - zelena
N	Plava i plava	N	Plava i plava	N	Plava i plava
L1	Crna	L1	Crna	L	Crna i smeđa
L2	Smeđa	L2	Smeđa		

3.4 Montaža

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



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



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



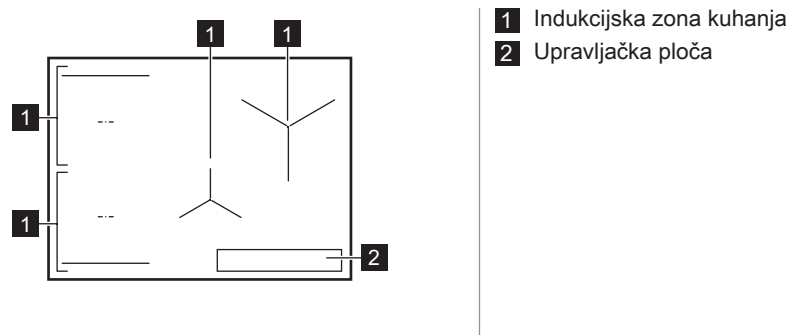
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

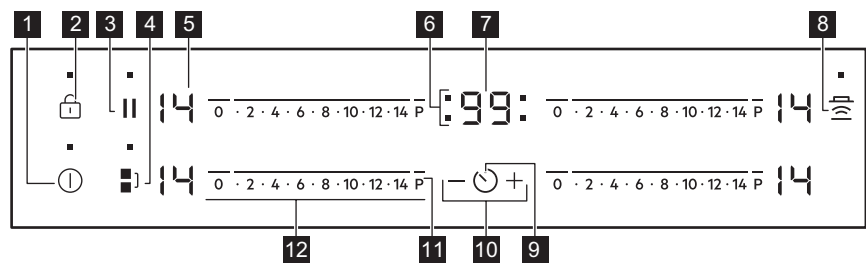


4. OPIS PROIZVODA

4.1 Raspored površine za kuhanje



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 ①	Uključeno /Isključeno (uklj./ isklj.)	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2 ②	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3	Pauza	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
4 ④	Bridge	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
5 -	Prikaz stupnjeva kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
6 -	Indikatori tajmera zona kuhanja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
7 -	Zaslon tajmera	Za prikaz vremena u minutama.

	Polje sen- zora	Funkcija	Napomena
8		Hob²Hood	Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkcije.
9		-	Za odabir zone kuhanja.
10		-	Za povećanje ili smanjenje vremena.
11		PowerBoost	Za uključivanje funkcije.
12	-	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.
	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 UPORABE



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 prema zadanim postavkama na najveću moguću vrijednost.

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 . P72 se pojavljuje.
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 putama.

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.

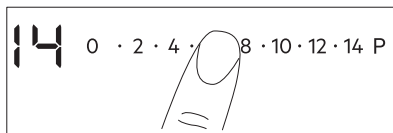
Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:

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 topline 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.

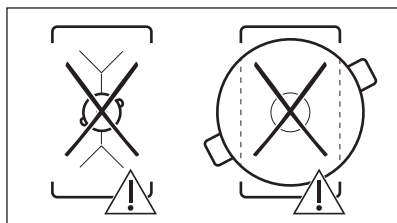
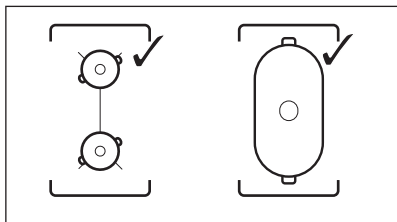
6.5 Korištenje zona kuhanja

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".

Možete kuhati i tako da veliko posuđe istovremeno postavite na dvije zone kuhanja. Posuđe mora pokrivati središta obje zone ali ne prelaziti oznaku područja. Ako se posuđe nalazi između dva središta, funkcija Bridge se neće uključiti.



6.6 Bridge



Funkcija radi kada posuda pokriva središta dvije zone. Više informacija o pravilnom postavljanju posuđa potražite u poglavlju "Korištenje zona kuhanja".

Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja s lijeve strane i one djeluju kao jedna.

Najprije postavite postavku kuhanja za jednu od zona kuhanja s lijeve strane.

Za uključivanje funkcije: dodirnite . Za postavljanje ili promjenu postavke kuhanja dodirnite jedan od upravljačkih senzora.

Da biste deaktivirali funkciju: dodirnite . Zone za kuhanje djeluju neovisno.

6.7 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 ). Odmah dodirnite željeni stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde pojavljuje se .

Za isključivanje funkcije: promijenite postavku topline.

6.8 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**. se uključuje.

Za isključivanje funkcije: promijenite stupanj kuhanja.

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

Kako biste vidjeli koliko dugo zona

kuhanja radi: dodirnite za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Zaslom 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 .

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.

6.10 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 spuštена na 1.

2. Za isključivanje funkcije: pritisnite **||**.

Pojavljuje se prethodna postavka stupnja kuhanja .

6.11 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.

6.12 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.

6.13 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 isključuje.

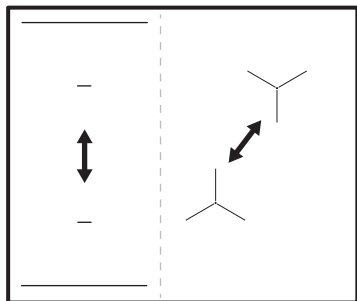
Kada je funkcija postavljena na  zvuk se oglašava samo kada:

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

6.14 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.



6.15 Hob²Hood

To je napredna automatska funkcija koja spaja ploču za kuhanje na posebnu kuhinjsku napa. 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 deaktiviran. Aktivirajte ga prije uporabe funkcije. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napa.

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
H1	Uključeno	Isključeno	Isključeno
H2 ³⁾	Uključeno	Brzina ven- tilatora 1	Brzina ven- tilatora 1
H3	Uključeno	Isključeno	Brzina ven- tilatora 1

	Automat- sko svjet- lo	Vrenje ¹⁾	Prženje ²⁾
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, pritisnite  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 , postavit ćete brzinu ventilatora na 0 što isključuje ventilator nape. Za ponovno uključivanje ventilatora na brzinu 1 pritisnite .



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



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.

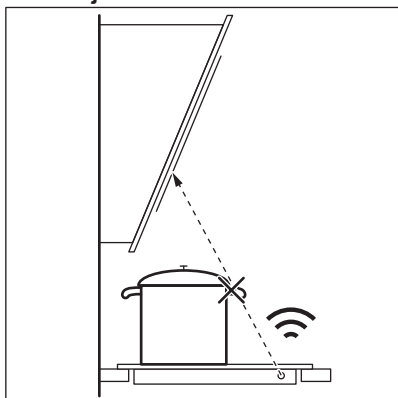
Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
- 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 3	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2 - 3	Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte 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.
12 - 13	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
14	Zakuhaite vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		
P	Zakuhaite velike količine vode. PowerBoost je uključen.		

7.5 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

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

Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.



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 putama.

8.1 Opće informacije

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

dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.



UPOZORENJE!

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

8.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opeklin. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod ostrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.
	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.
	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.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
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”).
 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 OIO84B00XB
Vrsta 62 D4A 01 AA
Indukcija 7.2 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 279 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 tra- janje [min]	Promjer posuda [mm]
Lijeva prednja	2300	3200	10	180 - 210
Lijeva stražnja	2300	3200	10	180 - 210
Srednja prednja	1400	2500	4	125 - 145
Desna stražnja	2300	3600	10	180 - 240

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

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	OIO84B00XB	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Indukcija	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja	21.0 cm
	Lijeva stražnja	21.0 cm
	Srednja prednja	14.5 cm
	Desna stražnja	24.0 cm

Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja	179.6 Wh/kg
	Lijeva stražnja	177.0 Wh/kg
	Srednja prednja	180.2 Wh/kg
	Desna stražnja	174.6 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)		177.9 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 ZA OKOLIŠ

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

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

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



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

www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	23
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	25
3. INSTALACE.....	28
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	30
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	31
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	32
7. TIPY A RADY.....	37
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	39
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	40
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	42
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	42
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	43

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 čisticí zařízení na 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.

- 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.
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.

- Každý spotřebič má vespu 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 přírodní 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.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

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

2.5 Servis

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

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- 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 nepájejte. Je to zakázáno.

POZOR!

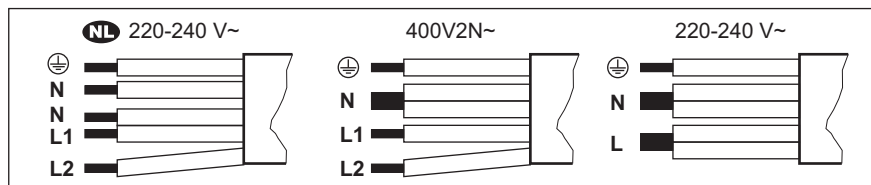
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

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

Dvoufázové zapojení

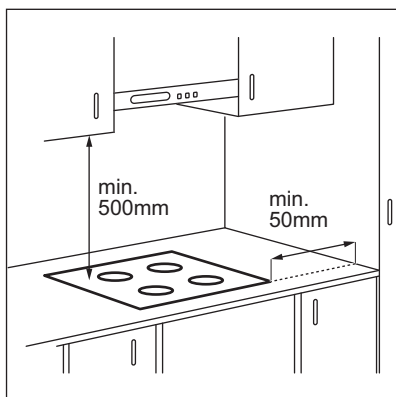
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



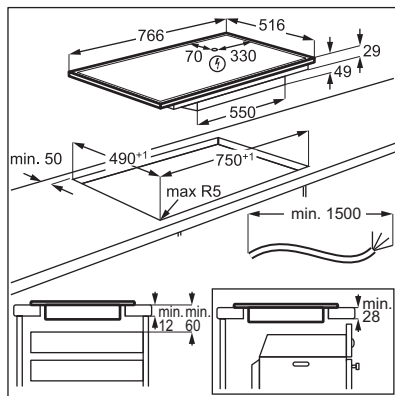
NL 220 - 240 V~		Dvoufázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² nebo 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² nebo 3x4 mm²	
	Zelený – žlutý		Zelený – žlutý		Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Černý	L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý	L2	Hnědý		

3.4 Sestava

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



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



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



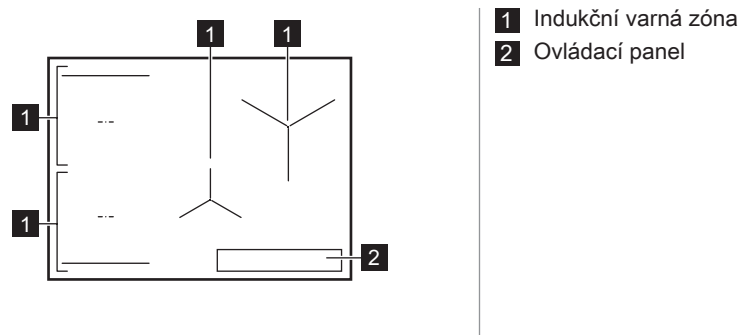
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

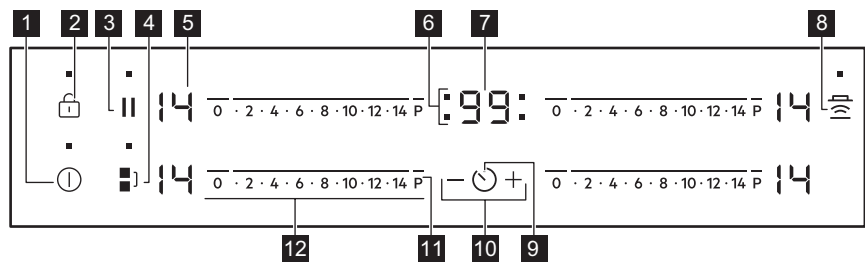


4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné plochy



4.2 Uspořádání ovládacího panelu



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

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1 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	Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
5 -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
6 -	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
7 -	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
8 	Hob²Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
9 	-	Slouží k volbě varné zóny.
10 	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
11 P	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.
12 -	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. Zobrazí se  nebo .
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

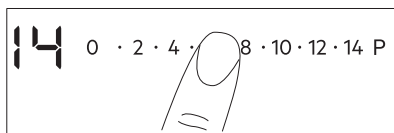
6 hodinách

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
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.

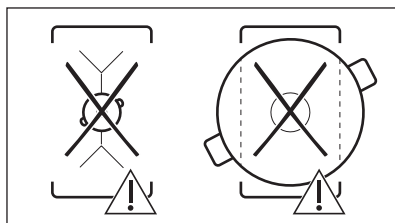
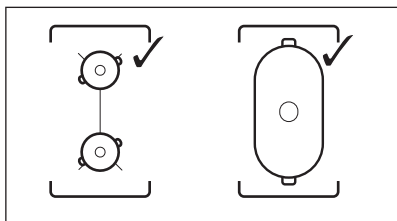
6.5 Používání varných zón

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



Pro optimální přenos tepla použijte 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 varnou desku. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“.

S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce Bridge se nezapne.



6.6 Bridge



Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středu dvou zón. Další informace o správném umístění varných nádob naleznete v části „Používání varných zón“.

Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak fungují jako jediná.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.

Pokyny pro zapnutí funkce: dotkněte se . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.

Pokyny pro vypnutí funkce: dotkněte se . Varné zóny fungují nezávisle.

6.7 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.

6.8 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.

6.9 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.

6.10 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.

6.11 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.

6.12 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

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

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

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

6.13 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . 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:

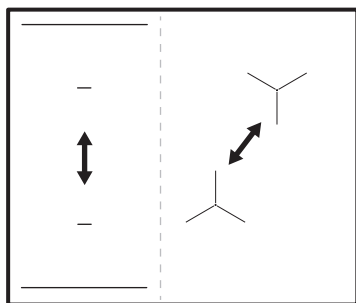
- stisknete
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

6.14 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.



6.15 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 vypnutý. Před použitím funkce jej 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

	Automa- tické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smaže- ní ²⁾
H0	Vyp	Vyp	Vyp
H1	Zap	Vyp	Vyp
H2 ³⁾	Zap	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1

	Automa- tické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smaže- ní ²⁾
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 **H**.
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 zabráni 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 odštipnutí 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.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
 - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu 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 hrnce zakryté 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 koblíhy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
12 - 13	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steak z roštěnce, steak.	5 - 15	Podle potřeby otočte.

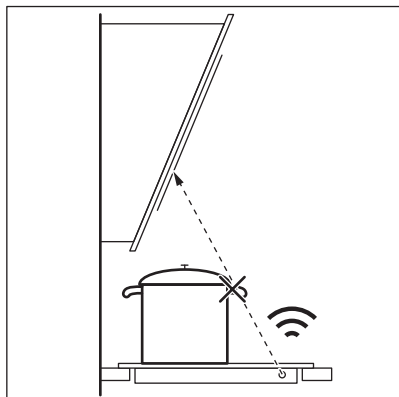
Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

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.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.

- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

VAROVÁNÍ!

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

8.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke

skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

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

9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	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“.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.		
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímáče  .	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.

Problém	Možná příčina	Řešení
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®Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte 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 senzorových 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 brožůře.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

10.1 Typový štítek

Model OIO84B00XB:
Typ 62 D4A 01 AA
Indukce 7.2 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 598 279 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	3200	10	180 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	180 - 210
Prostřední přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3600	10	180 - 240

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	OIO84B00XB
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	21.0 cm
	Prostřední přední	14.5 cm
	Pravá zadní	24.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	179.6 Wh/kg
	Levá zadní	177.0 Wh/kg
	Prostřední přední	180.2 Wh/kg
	Pravá zadní	174.6 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		177.9 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 vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

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

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.....	44
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	46
3. ASENNUS.....	48
4. TUOTEKUVAUS.....	50
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	52
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	52
7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	58
8. HOITO JA PUHDISTUS.....	60
9. VIANMÄÄRITYS.....	60
10. TEKNISET TIEDOT.....	62
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	63
12. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	64

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

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava,.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot 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.

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 räjähdysvaara.

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

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

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

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.

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

2.5 Huolto

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

2.6 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota 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, määräysten mukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Virtajohto

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

VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

HUOMIO!

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

HUOMIO!

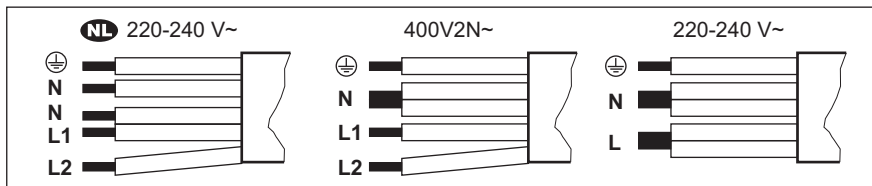
Kaapelia ei saa liittää, jos sen päässä ei ole holkkia.

Yksivaiheinen liitäntä

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

Kaksivaiheinen liitäntä

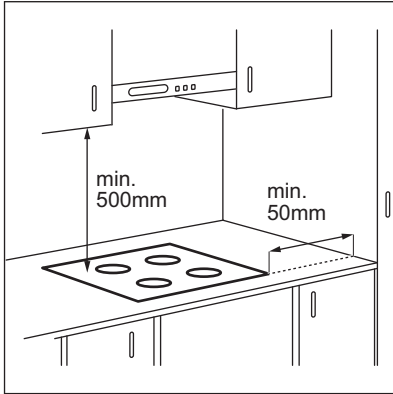
1. Irrota kaapeli ja holkki sinisistä johdoista.
2. Irrota osa eristeestä sinisten johtojen päästä.
3. Liitä kahden sinisen johdon päät.
4. Kiinnitä uusi johtimen holkki jaetun johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).



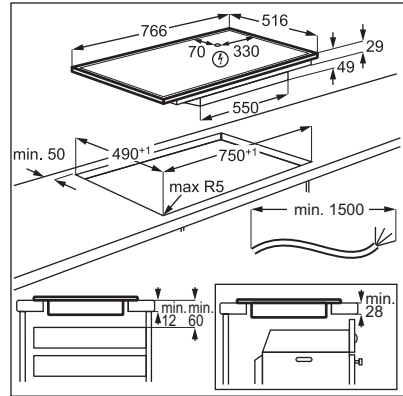
NL 220 - 240 V~		Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~		Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² tai 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² tai 3 x 4 mm ²	
	Vihreä/keltainen		Vihreä/keltainen		Vihreä/keltainen
N	Sininen ja sininen	N	Sininen ja sininen	N	Sininen ja sininen
L1	Musta	L1	Musta	L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

3.4 Kokaminen

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



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



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



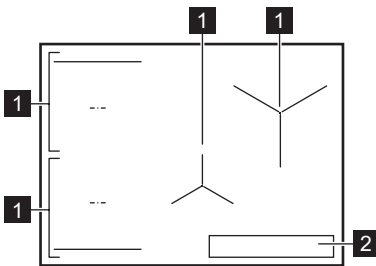
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



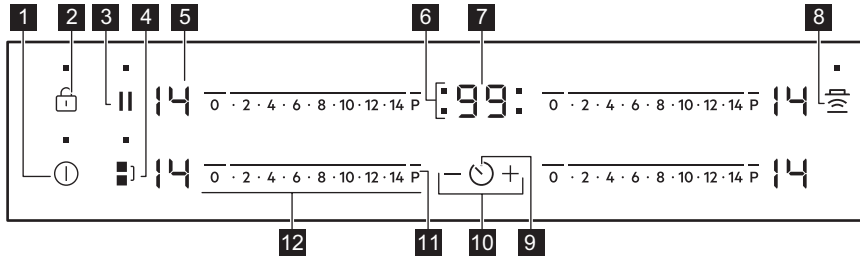
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely



- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

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.
4	Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6 -	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8	Hob ² Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9	-	Keittoalueen valitseminen.
10	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
11	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
12 -	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

4.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Tauko on kytketty päälle.

Näyttö	Kuvaus
	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.
	Keittotasia 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 asettamissa rajoissa.

Keittotaso on asetettu oletusarvoisesti suurimmalle mahdolliselle tehotasolle.

Tehotasoa voidaan laskea ja nostaa seuraavasti:

1. Kytke keittotaso pois päältä.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta 3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.
3. Paina ja pidä alhaalla painiketta 3 sekuntia. tai ilmestyy.

4. Paina . P72 syttyy.

5. Aseta tehotasoa painamalla ajastimen painiketta / .

Tehotasot

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".



HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotasoa 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 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 paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääranlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

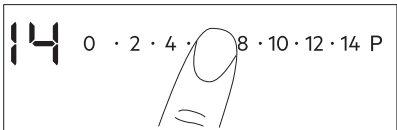
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
 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 sormea 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 näkyvissä.

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

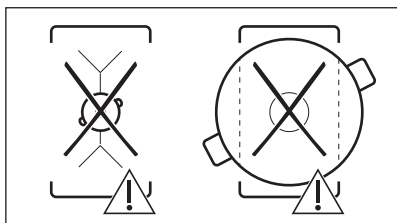
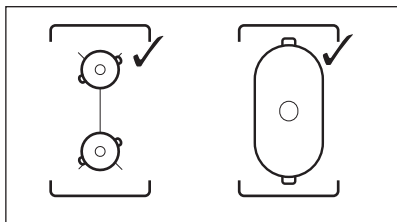
Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

 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".

Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti. Keittoastian on peitettävä molempien

alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta. Jos keittoastia sijaitsee keskiosien välillä, Bridge -toiminto ei kytkeydy toimintaan.



6.6 Bridge



Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat. Lisätietoja ruoanlaittovälineiden oikeasta sijoittamisesta on kohdassa "Keittoalueiden käyttö".

Tämä toiminto yhdistää kaksi vasemman puolen keittovyöhykettä, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä.

Aseta ensin yhden vasemmalla olevan keittovyöhykkeen tehotaso.

Toiminnon aktivoiminen: kosketa . Aseta tai muuta tehoasetusta koskettamalla jotain ohjausanturia.

Kytke toiminto pois päältä näin: kosketa . Keittovyöhykkeet toimivat itsenäisesti.

6.7 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.



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.

6.8 PowerBoost

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



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P** (syttyy).

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.9 Ajastin

• Ajanlaskuajastin

Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso 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 kytketty 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.

6.10 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 .

 kytketty päälle. Tehotaso laskee arvoon **1**.

2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

6.11 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 kytketty päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

6.12 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta .

neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta .

neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittotaso

toimintaan painikkeella .  syttyy. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.

6.13 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy.

Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

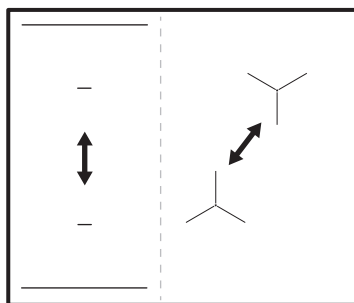
6.14 Tehonhallinta

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 tehotasoa näyttö muuttuu aluksi valitun tehon ja pienennetyn tehon väliä.
- 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 soveltaen teho voidaan jakaa keittoalueiden välillä.



6.15 Hob²Hood

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



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

Toiminnon automaattinen käyttö

Toiminnon käyttämiseksi automaattisesti aseta automaattitilaksi H1 – H6. Keittotaso on alun perin asetettu arvoon H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käytettäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säättää 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 kiehuttamisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

²⁾ Keittotaso tunnistaa rasvassa paistamisen ja säättää 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 3 sekuntia. Näyttö kytketty päälle ja sammuu.
3. Paina 3 sekuntia.
4. Paina muutaman kerran, kunnes syttyy.

5. Painamalla ajastimen painiketta voit valita automaattitilan.



Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



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

Puhaltimen nopeuden säätö käsin

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin

ohjattuna. Tällöin on painettava painiketta keittotason ollessa päällä. Tämä kytkee toiminnon automaattitilan pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen nopeuden

käsisäädön. Painiketta painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytketty pois päältä. Käynnistä puhallin uudelleen päälle nopeudella 1 painamalla painiketta .



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

Valon kytkeminen päälle

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta tällöin automaattitilaksi H1 – H6.



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

7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

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 induktiokeittoalasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotalasolla
- 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 tehotalasosta riippuen.

Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehotalasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotalasoa.

Keittotalasoon 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, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
14	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistetut ranskalaiset.		
P	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.		

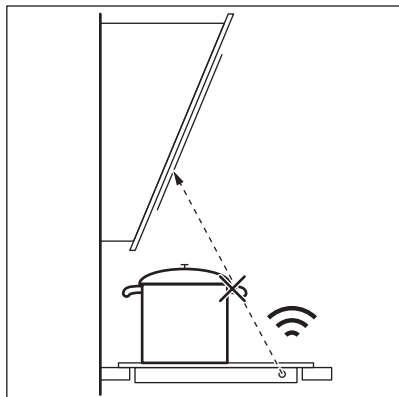
7.5 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.

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

Alla oleva kuva liesituulettimesta on vain viitteelliseen tarkoitukseen.



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

Liesituulettimia, joissa on Hob²Hood -toiminto

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

8. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

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



VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

8.2 Keittotason puhdistaminen

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

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 kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikkeeseen.
Hob*Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoluettua tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
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 kosketettaessa.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle ohjauspaneelia.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, 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".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
 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 takuuaikanakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

10. TEKNISET TIEDOT

10.1 Arvokilpi

Malli OIO84B00XB:
 Tyyppi: 62 D4A 01 AA
 Induktio 7.2 kW
 Sarjanro
 AEG

PNC 949 598 279 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz
 Valmistettu: Saksa
 7.2 kW


10.2 Keittoaluemäärytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasen edessä	2300	3200	10	180 - 210

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasen takana	2300	3200	10	180 - 210
Keskimmäinen edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikea takana	2300	3600	10	180 - 240

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 TEHO KUUS

11.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen

Mallin tunniste	OIO84B00XB	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä Vasen takana Keskimmäinen edessä Oikea takana	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 24.0 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä Vasen takana Keskimmäinen edessä Oikea takana	179.6 Wh/kg 177.0 Wh/kg 180.2 Wh/kg 174.6 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	177.9 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 pien virrankulutuksen	2 min

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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

Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	65
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	68
3. MONTAGE.....	70
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	73
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	74
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	75
7. TIPPS UND HINWEISE.....	81
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	83
9. FEHLERSUCHE.....	84
10. TECHNISCHE DATEN.....	86
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	87
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	87

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.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **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 Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- 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.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- 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 nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die 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.

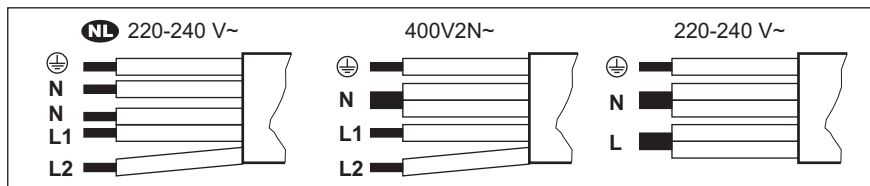
Einphasiger Anschluss

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

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

Zweiphasiger Anschluss

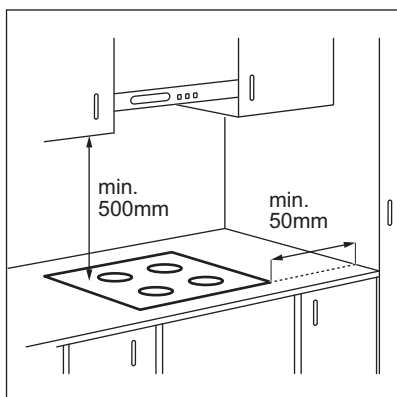
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



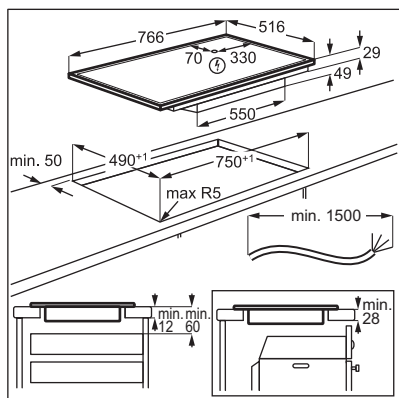
NL 220 - 240 V~		Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² oder 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² oder 3 x 4 mm ²	
	Grün – gelb		Grün – gelb		Grün – gelb
N	Blau und blau	N	Blau und blau	N	Blau und blau
L1	Schwarz	L1	Schwarz	L	Schwarz und braun
L2	Braun	L2	Braun		

3.4 Aufbau

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



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



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.



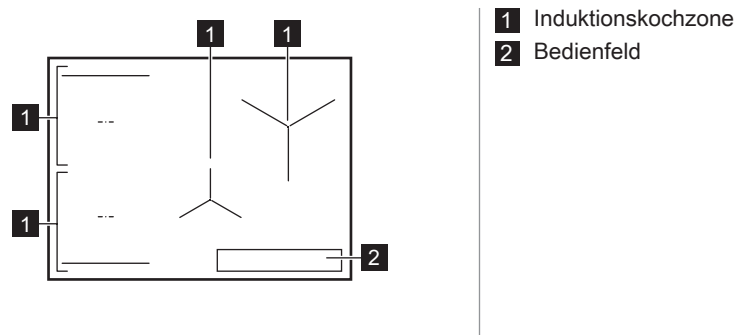
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

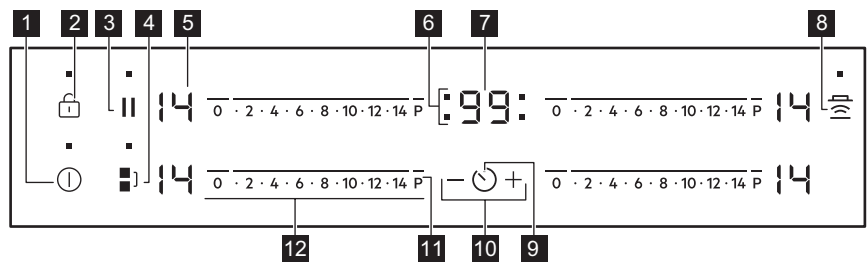


4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



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.
4	Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
5	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
6	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8	Hob²Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
9	-	Auswählen der Kochzone.
10	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11 P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
12 -	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

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.
+ Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
/ /	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Sperren/ 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 VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

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

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
- Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. oder wird angezeigt.
- Drücken Sie . P72 erscheint.
- 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 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.

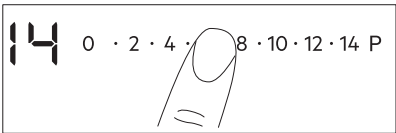
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

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 Restwärmeanzeige)

⚠ 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.

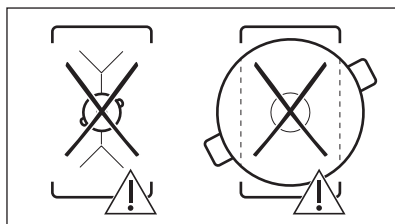
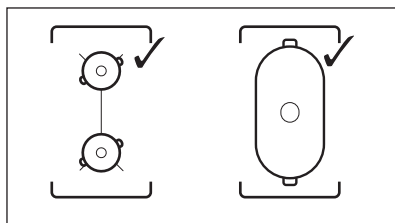
6.5 Verwenden der Kochzonen

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“.

Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken, darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion Bridge nicht eingeschaltet.



6.6 Bridge



Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt. Weitere Informationen zur korrekten Platzierung des Kochgeschirrs finden Sie unter „Verwendung der Kochzonen“.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen auf der linken Seite und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der linken Kochzonen ein.

Zum Aktivieren der Funktion: berühren Sie . Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der Kontrollsensoren.

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

6.7 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** (**P** leuchtet). Berühren Sie sofort eine gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet **R**.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.8 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**. **P** leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.9 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. **UP** erscheint. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen **UP** 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.

6.10 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.

6.11 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.

6.12 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.

6.13 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:

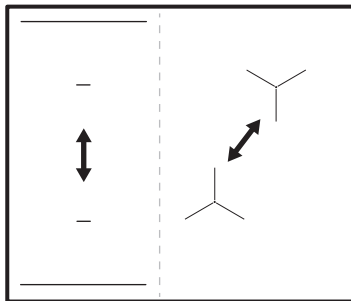
- Bei der Berührung von ①
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Countdown-Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

6.14 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.



6.15 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell vom Kochfeld aus bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktivieren Sie es, bevor Sie die Funktion einschalten. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Automatische Bedienung der Funktion

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

Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H0	Aus	Aus	Aus

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

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Backofenbeleuchtung 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 Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Drücken Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücken Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 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 ein auf H1 – H6.



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

7. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- 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.

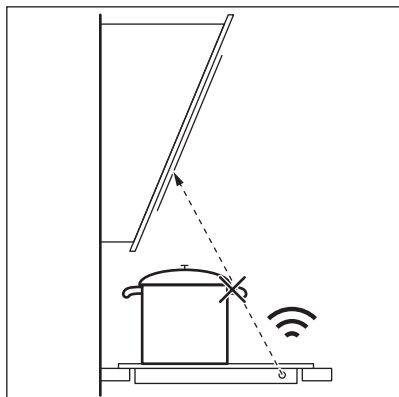
Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
- 1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
3 - 5	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte 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 Signalfuss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Sehen Sie Abbildung.

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

8. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.

- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.



WARNUNG!

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende

metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

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

9. FEHLERSUCHE



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.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.		

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Hob®Hood funktioniert nicht.	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.
	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“).

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
 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 OIO84B00XB
 Typ 62 D4A 01 AA
 Induktion 7.2 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 279 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.2 kW
 

10.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	180 - 210
Hinten links	2300	3200	10	180 - 210
Vorne Mitte	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	180 - 240

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	OIO84B00XB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Vorne Mitte	14.5 cm
	Hinten rechts	24.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	179.6 Wh/kg
	Hinten links	177.0 Wh/kg
	Vorne Mitte	180.2 Wh/kg
	Hinten rechts	174.6 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	177.9 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

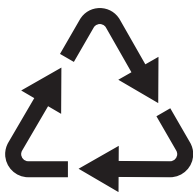
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich 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 Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	90
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	92
3. INSTALLAZIONE.....	95
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	97
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	99
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	99
7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	105
8. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	107
9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	108
10. DATI TECNICI.....	110
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	110
12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	111

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 utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono

essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.

- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.

- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono

destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. INSTALLAZIONE

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la

tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

ATTENZIONE!

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

ATTENZIONE!

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

ATTENZIONE!

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.

3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.

4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

5. Collegare le estremità di due cavi blu.

6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

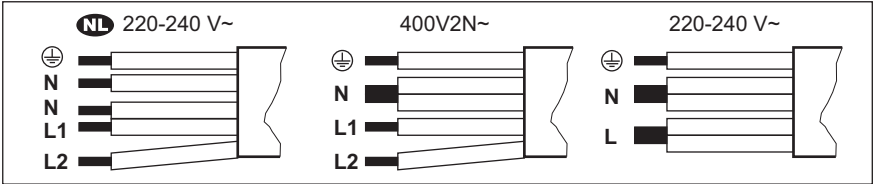
Collegamento bifase

1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.

2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.

3. Collegare le estremità di due cavi blu.

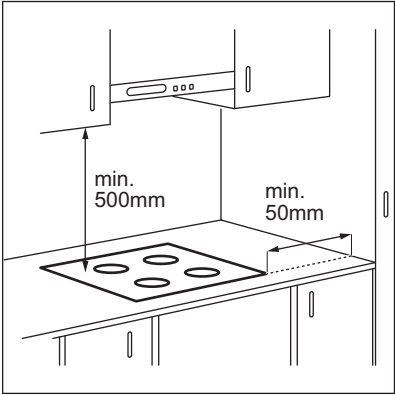
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



NL 220 - 240 V~		Collegamento bifase: 400 V2N~		Collegamento a una fase: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² o 3x4 mm²	
	Verde-giallo		Verde-giallo		Verde-giallo
N	Blu e blu	N	Blu e blu	N	Blu e blu
L1	Nero	L1	Nero	L	Nero e marrone
L2	Marrone	L2	Marrone		

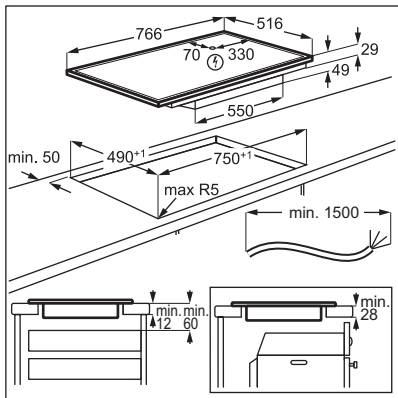
3.4 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.



Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura

riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

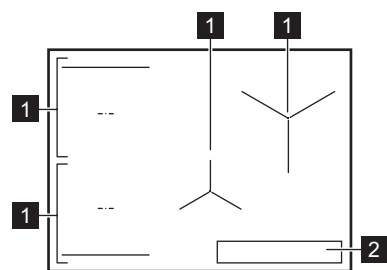


Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



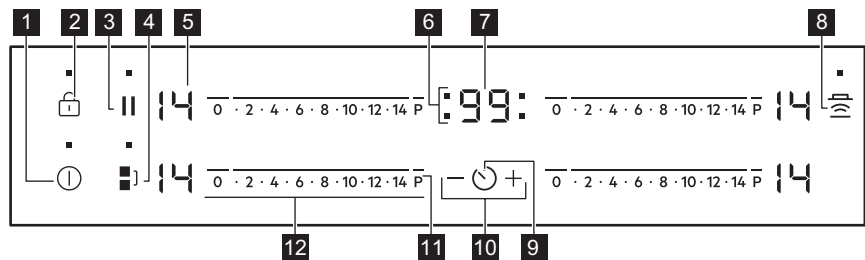
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



- 1 Zona di cottura a induzione
- 2 Pannello dei comandi

4.2 Layout del pannello di controllo



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

	Tasto sensore	Funzione	Commento
1		In data / Spento	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2		Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3		Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
4		Bridge	Per attivare e disattivare la funzione.
5	-	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
6	-	Spie del timer delle zone di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo.
7	-	Display timer	Indica il tempo in minuti.
8		Hob²Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
9		-	Per selezionare la zona di cottura.
10		-	Per aumentare o ridurre il tempo.
11		PowerBoost	Per attivare la funzione.
12	-	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.
	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 DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

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. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

6.2 Spegnimento automatico

La funzione 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:

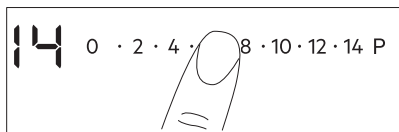
Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
 , 1 - 3	6 ore

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
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.

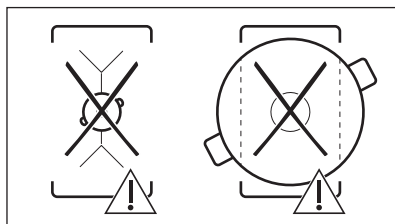
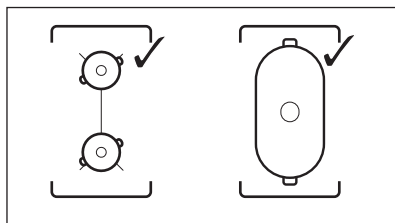
6.5 Utilizzo delle zone di cottura

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".

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata. Se le pentole si trovano fra i due centri, non sarà attivata la funzione Bridge.



6.6 Bridge



La funzione opera quando la pentola copre il centro delle due zone. Per maggiori informazioni sul corretto posizionamento delle pentole fare riferimento a "Uso delle zone di cottura".

Questa funzione collega due zone di cottura sul lato sinistro, rendendole così utilizzabili come una sola.

Innanzitutto, impostare il livello di potenza di una delle zone di cottura sul lato sinistro.

Per attivare la funzione: sfiorare . Per impostare o modificare il livello di calore, sfiorare uno dei sensori di controllo.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

6.7 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.

6.8 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.

6.9 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

funziona 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  lampeggerà.

Per arrestare il segnale acustico: touch .



La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

6.10 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.

6.11 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.

6.12 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. Sfiare  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. Sfiare  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. Sfiare 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.

6.13 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiare il tasto ① per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiare il tasto  per 3 secondi.  o  si accende. Sfiare  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 ①
- Contaminuti diminuisce
- Timer diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

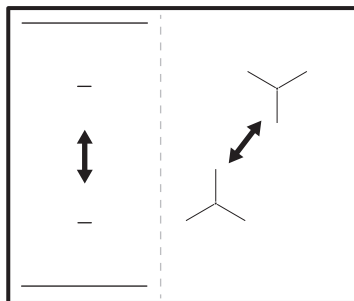
6.14 Gestione energia

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.



6.15 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura ad una cappa speciale. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola usando il piano cottura manualmente.



All'origine il sistema remoto è disattivato per la maggior parte delle cappe. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Funzionamento automatico della funzione

Per azionare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 – H6. Il piano cottura è impostato originariamente su H5. La cappa reagisce ogni volta che si aziona il piano cottura. Il piano di cottura

rileva automaticamente la temperatura delle pentole e regola la velocità della ventola.

Modalità automatiche

	Luce automatica	Bollitura ¹⁾	Frittura ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 ³⁾	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H3	On	Off	Velocità ventola 1
H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
H6	On	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

1) Il piano cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

2) Il piano cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

3) Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

Modifica della modalità automatica

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto  per 3 secondi.
4. Premere  alcune volte finché non si accende .
5. Premere  del timer per selezionare una modalità automatica.



Per mettere in funzione la cappa direttamente sul pannello della cappa, disattivare la modalità automatica della funzione.



Quando si termina la cottura e si disattiva il piano cottura, la ventola della cappa potrebbe ancora funzionare per un certo periodo di tempo. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, premere  quando il piano cottura è attivo. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente. Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e ciò disattiva la ventola della cappa. Per riattivare la ventola con la velocità 1 premere .



Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano cottura e riattivarlo.

Attivazione della luce

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. Per farlo impostare la modalità automatica a H1 – H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Stoviglie



Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- 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.

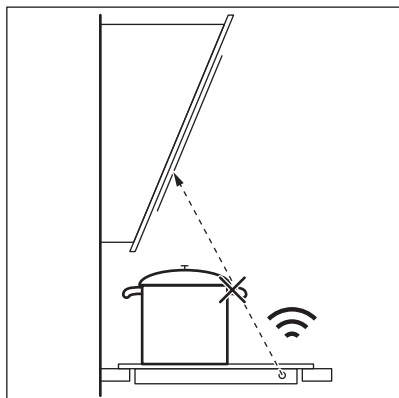
Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
 - 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 3	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2 - 3	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
3 - 5	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
5 - 7	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.
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, salicce, 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. MANUTENZIONE E PULIZIA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come

strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.



AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

8.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro,

formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un

detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	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".
Si sente un bip costante.	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
	Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	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.

Problema	Causa possibile	Soluzione
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.
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 OIO84B00XB:
Tipo 62 D4A 01 AA
Induzione 7.2 kW
Numero di serie
AEG

PNC 949 598 279 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	3200	10	180 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	180 - 210
Anteriore centrale	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	2300	3600	10	180 - 240

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	OIO84B00XB
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	21.0 cm
	Anteriore centrale	14.5 cm
	Posteriore destra	24.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	179.6 Wh/kg
	Posteriore sinistra	177.0 Wh/kg
	Anteriore centrale	180.2 Wh/kg
	Posteriore destra	174.6 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		177.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

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 . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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.....	112
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	114
3. INŠTALÁCIA.....	117
4. POPIS VÝROBKU.....	119
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	120
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	121
7. TIPY A RADY.....	126
8. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	129
9. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	129
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	131
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	132
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	132

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 parné čističe.
- 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 zchodeniu 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 háčky 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 kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.

- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespádli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklókeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich 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!

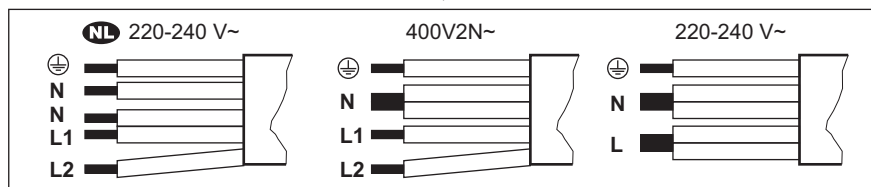
Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čiernej, hnedej a modrej žily.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedej, čiernej a modrej konca kábla.
3. Spojte konce čiernej a hnedej kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

Dvojfázové pripojenie

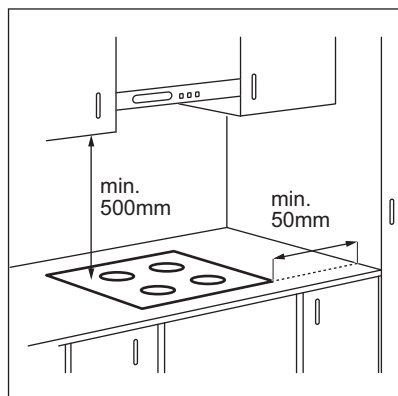
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



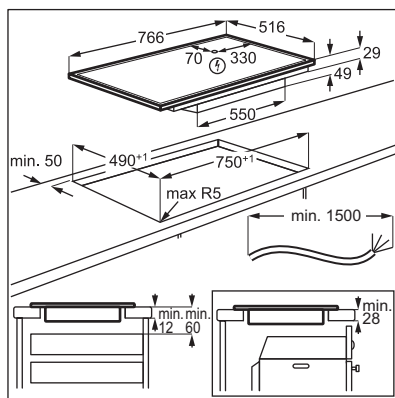
NL 220 - 240 V~		Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 3 x 4 mm ²	
	Zelený – žltý		Zelený – žltý		Zelený – žltý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Čierny	L1	Čierny	L	Čierny a hnedý
L2	Hnedý	L2	Hnedý		

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



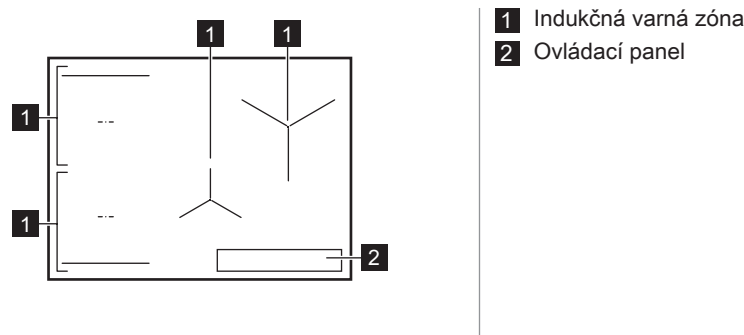
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

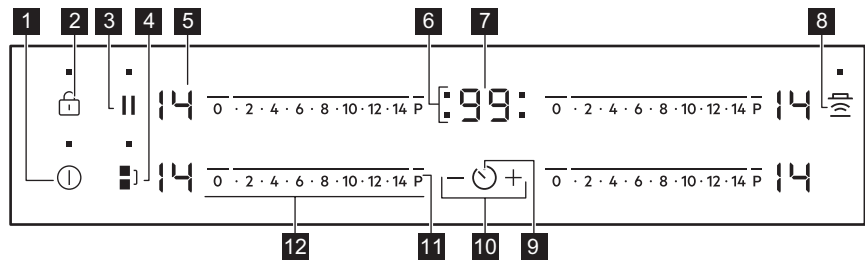


4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



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 🌉	Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie.
5 -	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
6 -	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
7 -	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
8 🍲	Hob²Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
9	-	Voľba varnej zóny.
10	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
11 P	PowerBoost	Zapnutie funkcie.
12	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.
+ číslo	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 predvolene 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.

Úroveň 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 POUŽÍVÁNIE

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:

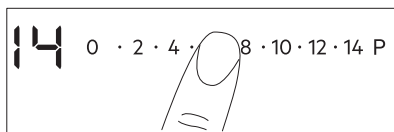
Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
 1 - 3	6 hodínach
4 - 7	5 hodínach

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 teplé,

 - 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.

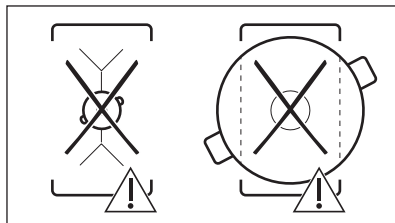
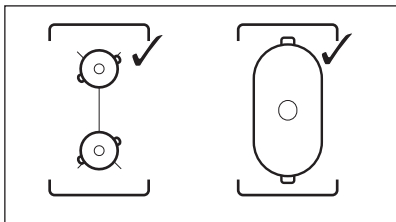
6.5 Používanie varných zón

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.

Pri veľkom kuchynskom riade môžete variť súčasne na dvoch varných zónach. Kuchynský riad musí zakrývať stredu oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia Bridge sa nezapne.



6.6 Bridge



Funkcia je aktívna, keď nádoba zakrýva stredu dvoch zón. Viac informácií o správnom umiestnení kuchynského riadu nájdete v časti „Používanie varných zón“.

Táto funkcia spája dve ľavé varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna.

Najprv nastavte varný stupeň jednej z ľavých varných zón.

Zapnutie funkcie: dotknite sa tlačidla . Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte dotknutím sa jedného z ovládacích snímačov.

Vypnutie funkcie: dotknite sa tlačidla . Varné zóny fungujú samostatne.

6.7 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.

6.8 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 **P**.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

6.9 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 **UP**. Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje **UP** a zaznamenaný čas (v minútach).

Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej

zóny: dotknite sa , aby ste nastavili varnú 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 **00**.

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.

6.10 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 **u**. Varný stupeň sa zníži na 1.

2. Funkciu vypnete stlačením tlačidla  . Zobrazí sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

6.11 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať 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.

6.12 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:

6.13 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  , zvuková signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete 
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

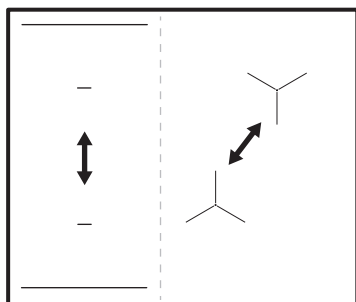
6.14 Správa výkonu

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.



6.15 Hob²Hood

Je to dodatočná 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 najprv vypnutý. Zapnite ho pred tým, než ho použijete. 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
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 ① 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. TIPY A RADY



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 neznamenajú 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 uchovávať 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 zákľadom, 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.

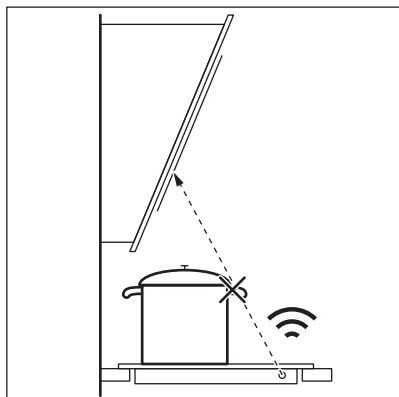
Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
7 - 9	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
9 - 12	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zázmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
12 - 13	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		
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. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.

VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

9. ODSTRAŇOVANIE 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 pola.
	Prestávka je zapnuté.	Pozrite si časť „Prestávka“.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.	Vyčistíte 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.	Odstraňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.	Odstraňte 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.	Odstraňte 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“.
Ovládací panel sa na dotyk zohreje.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládaciemu panelu.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú 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“).

Problém	Možná príčina	Náprava
 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 OIO84B00XB:

Typ 62 D4A 01 AA

Indukcia 7.2 kW

Sér. č.

AEG

Č. výrobku (PNC) 949 598 279 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	3200	10	180 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	180 - 210
Stredný predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	2300	3600	10	180 - 240

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	OIO84B00XB	
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	21.0 cm
	Stredný predný	14.5 cm
	Pravý zadný	24.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	179.6 Wh/kg
	Ľavý zadný	177.0 Wh/kg
	Stredný predný	180.2 Wh/kg
	Pravý zadný	174.6 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	177.9 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  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.aeg.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	133
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	135
3. NAMESTITEV.....	137
4. OPIS IZDELKA.....	139
5. PRED PRVO UPORABO.....	141
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	141
7. NAMIGI IN NASVETI.....	146
8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	149
9. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	149
10. TEHNIČNI PODATKI.....	151
11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	152
12. SKRB ZA OKOLJE.....	152

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.
- 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



UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.



UPOZORNENIE!

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



UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kabl uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.

- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

2.3 Uporaba



UPOZORNENIE!

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.

UPOZORNENIE!

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.

UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

2.4 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.

- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gob, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

2.6 Odlaganje

UPOZORNENIE!

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

UPOZORNENIE!

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 razporednico. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

UPOZORNENIE!

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

POZOR!

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

POZOR!

Ne vrtajte in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

POZOR!

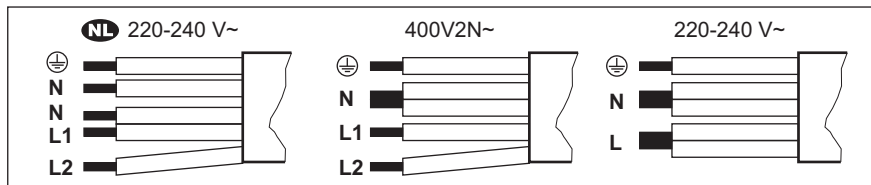
Kabla ne priključujte brez kabelskega tulca.

Enofazna priključitev

1. Odstranite kabelski tulec s črnega, rjavega in modrega kabla.
2. Odstranite del izolacije s koncev rjavih, črnih in modrih kablov.
3. Povežite konce črnih in rjavih kablov.
4. Namestite nov kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).
5. Priključite konca dveh modrih kablov.
6. Namestite nov kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).

Dvofazna priključitev

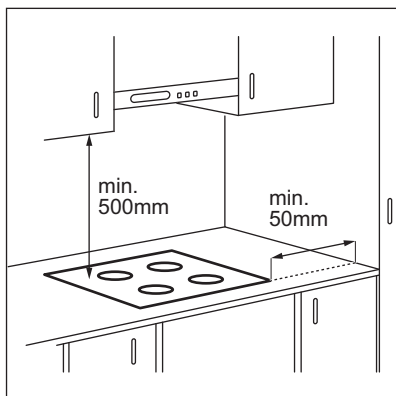
1. Odstranite kabelski tulec z modrih kablov.
2. Odstranite del izolacije s koncev modrih kablov.
3. Priključite konca dveh modrih kablov.
4. Namestite nov kabelski tulec na deljeni konec kabla (potrebno je posebno orodje).



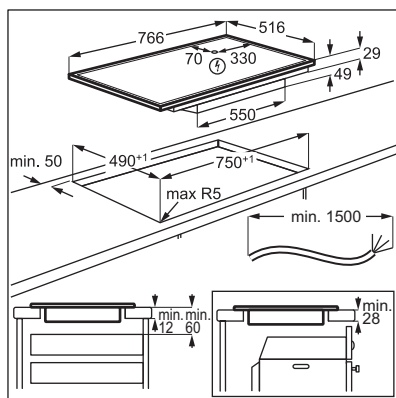
 220 - 240 V~		Dvofazna priključitev: 400 V2N~		Enofazna priključitev: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² ali 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² ali 3 x 4 mm ²	
	Zelena – rumena		Zelena – rumena		Zelena – rumena
N	Modra in modra	N	Modra in modra	N	Modra in modra
L1	Črna	L1	Črna	L	Črna in rjava
L2	Rjava	L2	Rjava		

3.4 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.



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo AEG – namestitev delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



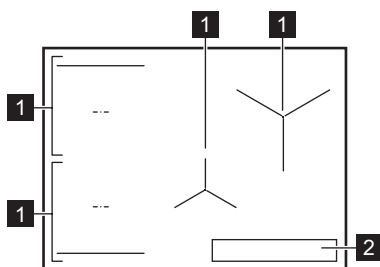
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation



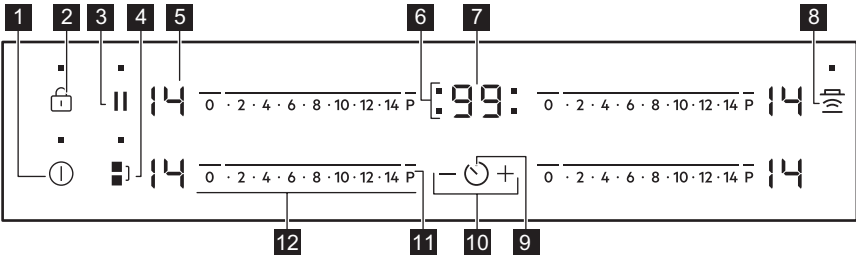
4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhalne površine



- 1 Indukcijsko kuhališče
- 2 Upravljalna 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	Vklop/Izklop	Za vklop in izklop kuhalne plošče.
2	Ključavnica/ Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
3	Premor	Za vklop in izklop funkcije.
4	Bridge	Za vklop in izklop funkcije.
5 -	Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz stopnje kuhanja.
6 -	Indikatorji programske ure kuhališč	Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.
7 -	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
8	Hob²Hood	Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.
9	-	Za izbiro kuhališča.
10	-	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
11	PowerBoost	Za vklop funkcije.
12 -	Upravljalna vrstica	Za nastavitev stopnje kuhanja.

4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izklopljeno.
-	Kuhališče deluje.
	Deluje funkcija Premor.

Prikazovalnik	Opis
	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



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Omejitev moči

Omejitev moči določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Kuhalna plošča je privzeto nastavljena na najvišjo možno stopnjo moči.

Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:

1. Izklopite kuhalno 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. VSAKODNEVNA UPORABA



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Vklp in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče za eno sekundo pritisnite .

6.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- So vsa kuhališča izklopljena.
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kuhalne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- Se kuhalna plošča preveč segreje (na primer, ko povre vsa voda iz posode). Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden ponovno uporabite kuhalno ploščo.
- Uporabljate 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 kuhalna plošča se izklopi.

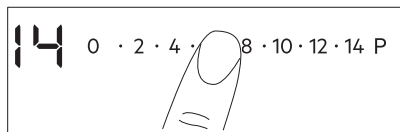
Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

Stopnja kuhanja	Kuhalna 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 spremembo 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)

UPOZORNENIE!

 /  /  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.

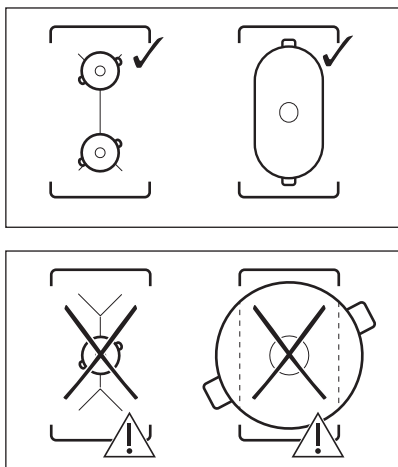
6.5 Uporaba področij segrevanja

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«.

V veliki posodi lahko kuhate na dveh kuhališčih hkrati. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč, ne sme pa segati čez oznako področja. Če posodo postavite med dve sredini, se funkcija Bridge ne vklopi.



6.6 Bridge



Funkcija deluje, ko posoda pokrije sredini dveh kuhališč. Za dodatne informacije o pravilni namestitvi posode si preberite poglavje "Uporaba kuhališč".

Ta funkcija poveže dve kuhališči na levi strani, da delujeta kot eno.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za eno od kuhališč na levi strani.

Za vklop funkcije: dotaknite se . Za nastavev ali spremembo stopnje kuhanja se dotaknite enega od upravljalnih senzorjev.

Za izklop funkcije: dotaknite se . Kuhališča delujejo neodvisno drugo od drugega.

6.7 Samodejno segrevanje

S to funkcijo dosežete zeleno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je funkcija vklopljena, kuhališče na začetku deluje na najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje z zeleno 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.

6.8 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.

6.9 Programska ura

• Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo lahko uporabite za nastavev dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

Za nastavev kuhališča: pritiskajte , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

Za vklop funkcije: dotaknite se programske ure za nastavev 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 nastavitev kuhališča: pritiskajte ☹, dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

Za vklop funkcije: dotaknite se — programske ure. Prikaže se UP . Ko začne utripati indikator kuhališča, se čas prišteva. Prikazovalnik preklaplja med UP 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 0 .

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.

6.10 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 || .

U se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.

2. Za izklop funkcije: pritisnite || . Prikaže se prejšnja stopnja kuhanja.

6.11 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja.

Za vklop funkcije: dotaknite se U . Za štiri sekunde zasveti L . Programska ura ostane vklopljena.

Za izklop funkcije: dotaknite se U . Vklopi se predhodna stopnja kuhanja.



Ko izklopite kuhhalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.

6.12 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhalne plošče.

Za vklop funkcije: kuhhalno ploščo vklopite z dotikom polja 1 . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte U . Zasveti L . Kuhhalno ploščo izklopite z dotikom polja 1 .

Za izklop funkcije: kuhhalno ploščo vklopite z dotikom polja 1 . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte U . Zasveti 0 . Kuhhalno ploščo izklopite z dotikom polja 1 .

Za izklop funkcije samo za en čas

kuhanja: kuhhalno ploščo vklopite s 1 .

Zasveti L . Za štiri sekunde se dotaknite U .

V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja. Kuhhalno ploščo lahko uporabljate. Ko kuhhalno ploščo izklopite z dotikom polja 1 , se funkcija ponovno vklopi.

6.13 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kuhhalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite ①. Zaslon se vklopi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite ②. Prikaže se ③ ali ④. Dotaknite se + programske ure, da izberete nekaj od naslednjega:

- ③ - zvoki so izklopljeni.
- ④ - zvoki so vklopljeni.

Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kuhhalna ploščha samodejno izklopi.

Ko je funkcija nastavljena na ④, lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

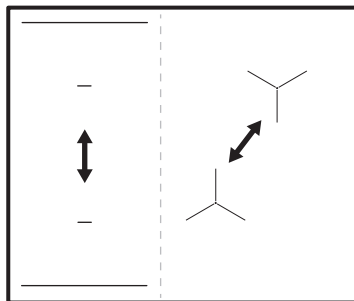
- ko se dotaknete ①,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščho.

6.14 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitev napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči (povezanimi z isto fazo). Kuhhalna ploščha nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhhalni plošči. Vsaka faza ima največjo električno obremenitev (3700 W). Če kuhhalna ploščha doseže omejitev 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.



6.15 Hob²Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhhalno ploščho s kuhinjsko napa. Kuhhalna ploščha in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhhalne ploščhe.



Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško izklopljen. Aktivirajte ga 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. Kuhhalna ploščha je prvotno nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove, ko uporabljate kuhhalno ploščho. Kuhhalna ploščha samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

Samodejni načini

	Samodej- na osve- tlitev	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

	Samodej- na osve- titev	Vretje 1)	Cvrenje 2)
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 pritisnite , 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



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla, ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. 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 kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne 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 kuhalne 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.

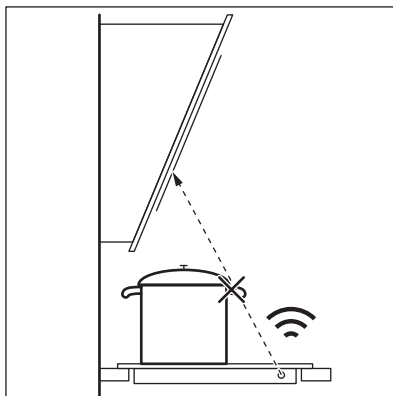
Nastavitev se-grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
 - 1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 3	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
2 - 3	Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
3 - 5	Počasno 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. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.



UPOZORNENIE!

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

8.2 Čiščenje

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV



UPOZORNENIE!

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.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	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 "Prekinitve".
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izklopite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitve.
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®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«.
 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«.
	Premier dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
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 kuhhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhhalno 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 trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu steklene površine) in sporočilo o

napaki, ki se prikaže. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhhalne 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 OIO84B00XB:
Vrsta 62 D4A 01 AA
Indukcija 7.2 kW
Ser. št.
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 598 279 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	3200	10	180 - 210
Levo zadaj	2300	3200	10	180 - 210
Sredina spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	2300	3600	10	180 - 240

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	OIO84B00XB	
Vrsta kuhalne plošče	Vgrajena kuhalna plošča	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21.0 cm
	Levo zadaj	21.0 cm
	Sredina spredaj	14.5 cm
	Desno zadaj	24.0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	179.6 Wh/kg
	Levo zadaj	177.0 Wh/kg
	Sredina spredaj	180.2 Wh/kg
	Desno zadaj	174.6 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	177.9 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.

11.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

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
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	2 min

12. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in

zdrave ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z

gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	154
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	156
3. INSTALACIÓN.....	159
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	161
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	162
6. USO DIARIO.....	163
7. CONSEJOS.....	168
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	171
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	172
10. DATOS TÉCNICOS.....	174
11. EFICACIA ENERGÉTICA.....	174
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	175

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **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 coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras

aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red 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. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).
5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.

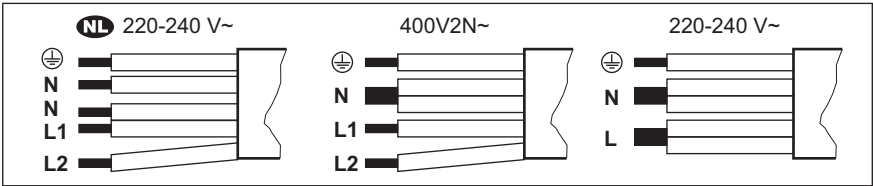
6. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

Conexión bifásica

- 1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.
- 2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.

3. Conecte los extremos de los dos conductores azules.

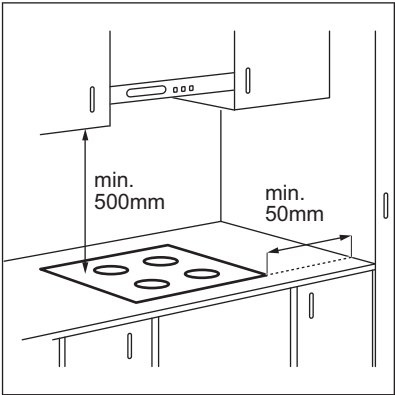
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



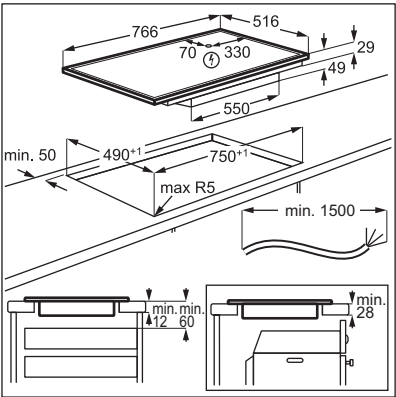
NL 220 - 240 V~		Conexión bifásica: 400 V2N~		Conexión monofásica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² o 3x4 mm²	
	Verde - amarillo		Verde - amarillo		Verde - amarillo
N	Azul y azul	N	Azul y azul	N	Azul y azul
L1	Negro	L1	Negro	L	Negro y marrón
L2	Marrón	L2	Marrón		

3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG -

Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

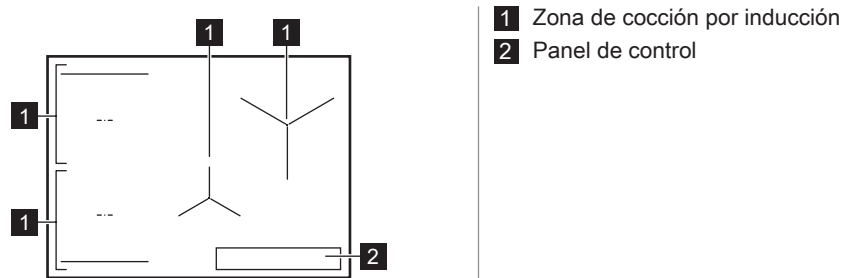


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

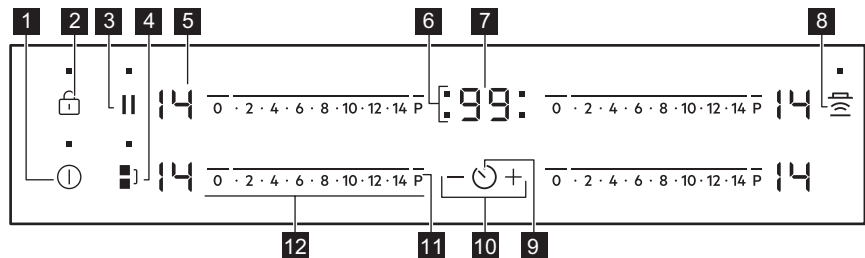
How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



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 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 	Bridge	Para activar y desactivar la función.

Sensor	Función	Comentario
5	-	Indicador del nivel de calor
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción
7	-	Indicador del temporizador
8		Hob ² Hood
9		-
10	+ / -	-
11	P	PowerBoost
12	-	Barra de control

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.
	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 se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

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 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.

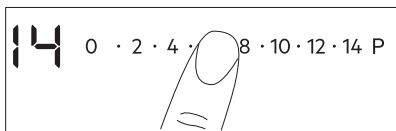
Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

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.

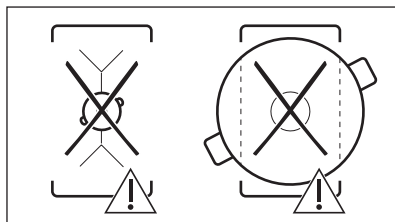
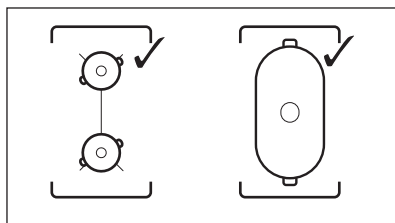
6.5 Uso de las zonas de cocción

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".

Puede cocinar con utensilios de cocina grandes sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.



6.6 Bridge



La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. Para obtener más información sobre la colocación correcta de los utensilios de cocina, consulte "Uso de las zonas de cocción".

Esta función conecta dos zonas de cocción del lado izquierdo de forma que funcionen como una sola.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas de cocción del lado izquierdo.

Para activar la función: toque . Para ajustar o cambiar el nivel de calor, toque uno de los sensores de control.

Para desactivar la función: toque . Las zonas de cocción funcionan de forma independiente.

6.7 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). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee. Después de 3 segundos se enciende .

Para desactivar la función: cambie el ajuste de temperatura.

6.8 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 .

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

6.9 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.

6.10 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.

6.11 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.

6.12 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 .

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con .  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 , la función vuelve a activarse.

6.13 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque  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:

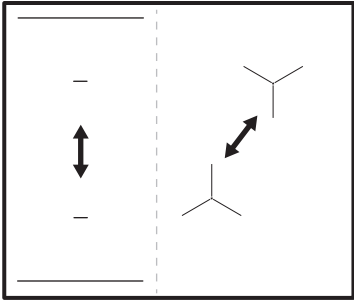
- se toca 
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

6.14 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.



6.15 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se determina automáticamente según el ajuste del modo que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega desactivado de origen. Actívalo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Utilización automática de la función

Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La placa de cocción está ajustada originalmente en H5. La campana reacciona siempre que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Modos automáticos

	Luz auto- mática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
H0	Apagado	Apagado	Apagado

	Luz automática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
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.
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:

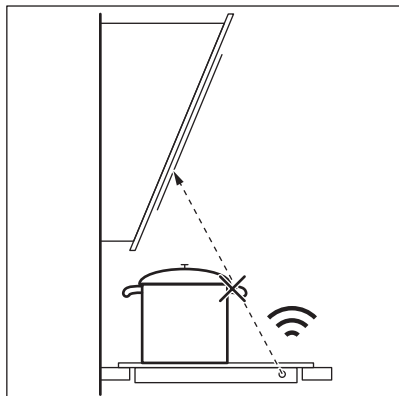
- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.

- 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. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.



ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

8.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un raspador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

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.
Se oye un pitido constante.	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Pausa".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
	Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	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®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.

Problema	Posible causa	Solución
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".
 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 OIO84B00XB:	Número de producto (PNC) 949 598 279 00
Tipo 62 D4A 01 AA	220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Inducción 7.2 kW	Fabricado en: Alemania
Nº serie:	7.2 kW
AEG	

10.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost du- ración máxima [min]	Diámetro del utensilio de coci- na [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	180 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	180 - 210
Parte del. central	1400	2500	4	125 - 145
Parte tras. der.	2300	3600	10	180 - 240

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. EFICACIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

Identificación del modelo	OIO84B00XB	
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	21.0 cm
	Parte del. central	14.5 cm
	Parte tras. der.	24.0 cm

Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	179.6 Wh/kg
	Trasera izquierda	177.0 Wh/kg
	Parte del. central	180.2 Wh/kg
	Parte tras. der.	174.6 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		177.9 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 material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.
Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	176
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	178
3. INSTALLATION.....	180
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	183
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	184
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	185
7. RÅD OCH TIPS.....	190
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	192
9. FELSÖKNING.....	192
10. TEKNISKA DATA.....	194
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	195
12. MILJÖSKYDD.....	196

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa

funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Tillagningsprocessen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärldetektorn.
- **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 kokkärn 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 maskin.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.

 VARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

 VARNING!

Risk för skador på produkten.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägga inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.

- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring

 VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

 VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter ner till 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 borras eller lödas. Det är förbjudet.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

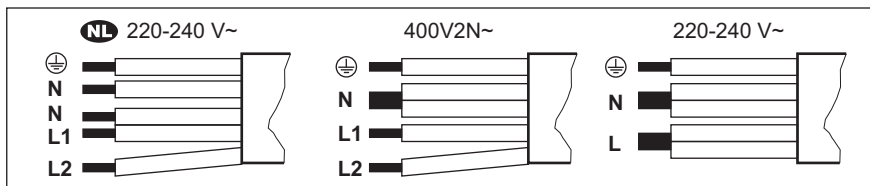
Koppla inte kabeln utan ändhylsor.

Enfasanslutning

1. Ta bort kabeländshylsa från den svarta och bruna ledningen.
2. Ta bort en del av isoleringen från de bruna, svarta och blå kabeländarna.
3. Anslut ändarna på svarta och bruna kablar.
4. Applicera en ny trådändhylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).
5. Anslut ändarna på två blå kablar.
6. Applicera en ny trådändhylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).

Tvåfasanslutning

1. Ta bort kabeländshylsan från de blå ledningarna.
2. Ta bort en del av isoleringen från de blå kabeländarna.
3. Anslut ändarna på två blå kablar.
4. Sätt på en ny ändtrådshylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).

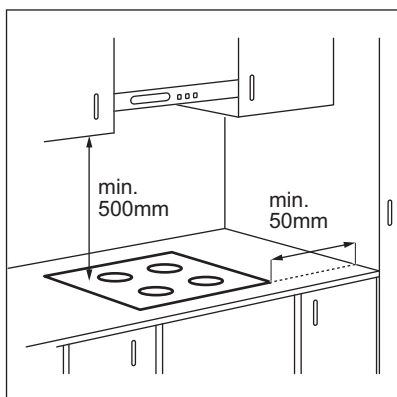


 220 - 240 V~		Tvåfasanslutning: 400 V2N~		Enfasanslutning: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grön - gul		Grön - gul		Grön - gul
N	Blå och blå	N	Blå och blå	N	Blå och blå
L1	Svart	L1	Svart	L	Svart och brun
L2	Brun	L2	Brun		

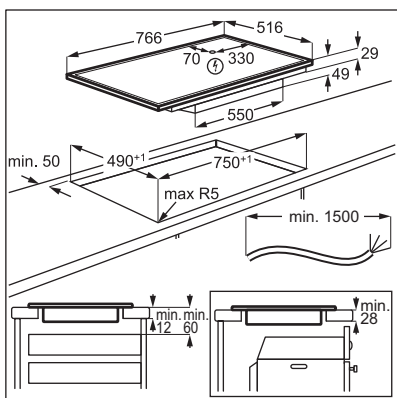
3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten

angående minsta avstånd mellan produkterna.



Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.



Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



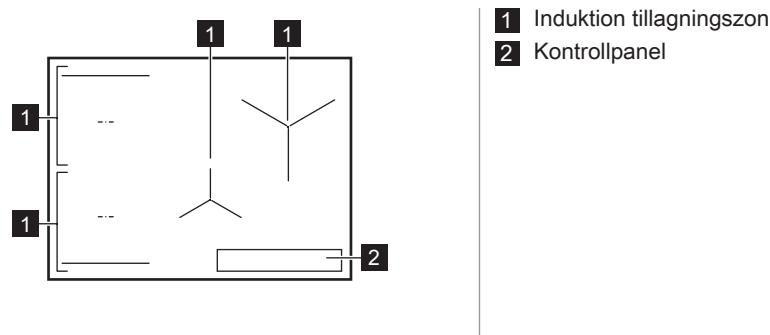
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

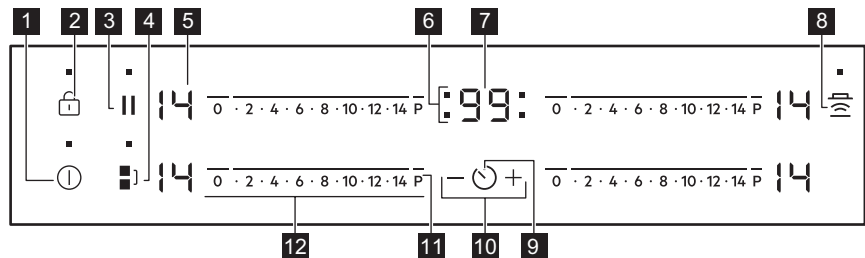


4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout



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.
2	Knappås/ Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
3	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5 -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6 -	Timerindikatorer för kokzoner-na	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
8		Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
9		-	För att välja kokzon.
10		-	För att öka eller minska tiden.
11		PowerBoost	För att aktivera funktionen.
12	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

4.3 Visningar av värmeinställning

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 $\text{---} / \text{+}$ på timern för att ställa in effektnivån.

Effektnivåer

Se avsnittet "Teknisk data".



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Se till 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 F 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:

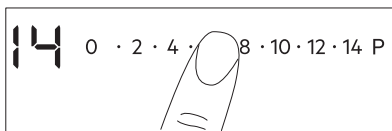
Värmeinställning	Hällen stängs av efter
Ⓢ , 1 - 3	6 timmar

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
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.

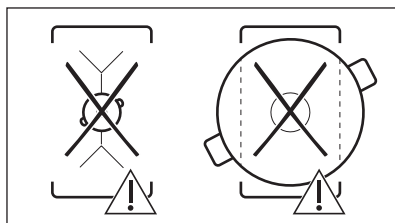
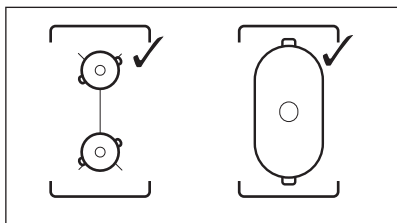
6.5 Använda kokzonerna

Ställ kokkärl i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlens botten.



Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlens diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kokkärl är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd".

Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt. Kokkärl måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna. Om kokkärl är placerat mellan två mittpunkter kommer Bridge-funktionen inte att aktiveras.



6.6 Bridge



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna. För mer information om korrekt placering av kokkärl, se "Använda kokzonerna".

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner på vänster sida till en gemensam zon.

Ställ först in värmeställningen för en av kokzonerna till vänster.

Aktivera funktionen genom att trycka på . Ställ in eller ändra värmeställningen genom att trycka på en av kontrollsensorerna.

För att inaktivera funktionen: tryck på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

6.7 Automatisk uppvärmning

Aktivera funktionen för att få önskad värmeställning på kortare tid. När den är på, fungerar kokzonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter på önskad värmeställning.



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.

6.8 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.

6.9 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.

6.10 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.

6.11 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.

6.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

För att avaktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningsstillfälle: aktivera hällen med .  tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  aktiveras funktionen igen.

6.13 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på  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:

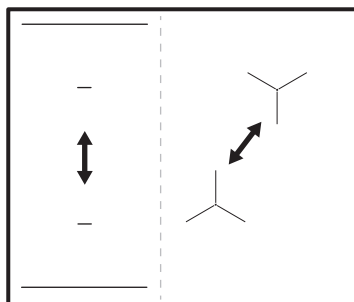
- du trycker på 
- Signalur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

6.14 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 värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på (3700 W). Om hällen når gränsen för maximal effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda tillagningszonen prioriteras alltid. Den återstående effekten delas mellan de tidigare aktiverade tillagningszonerna i omvänd ordning.
- Värmeinställningen för de reducerade zonerna ändras mellan den ursprungligen valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska värmeinställningen för den valda tillagningszonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.

Se bilden för möjliga kombinationer där effekten kan fördelas mellan kokzonerna.



6.15 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Använda den automatiska funktionen

För att använda funktionen automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automatisk belysning	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Fläktshastighet 1	Fläktshastighet 1
H3	På	Av	Fläktshastighet 1
H4	På	Fläktshastighet 1	Fläktshastighet 1
H5	På	Fläktshastighet 1	Fläktshastighet 2
H6	På	Fläktshastighet 2	Fläktshastighet 3

¹⁾ Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

²⁾ Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

³⁾ I det här läget aktiveras fläkten och lampan oberoende av temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stäng av hällen.
2. Tryck ned i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck ned i 3 sekunder.
4. Tryck på några gånger tills 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 fläktshastigheten 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 fläktshastigheten manuellt. När du trycker på ökar du fläktshastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på igen ställs fläktshastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläktshastighet 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 Kockkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockkärl med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockkärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kockkärl vara så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kockkärls botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kockkärl glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

Kockkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kockkärls mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärls botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kockkärlsmått. Ställ kockkärl i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockkärls diameter. Använd kockkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kockkärls diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").

- Kockkärl 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 optimala tillagningsresultat ska man inte använda kockkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

7.2 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kockkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kockkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kockkärl är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kockkärl 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: kockkärl detekterat.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstidern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeställningen 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, värm 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	Ängkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
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, kottetter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
12 - 13	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
14	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterade pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

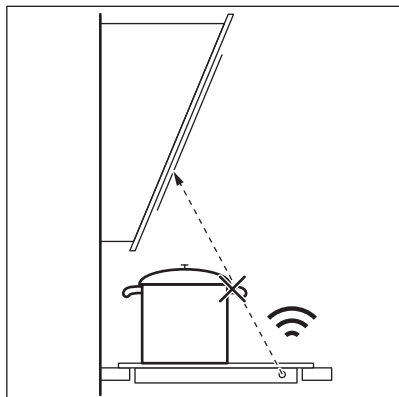
7.5 Råd och tips för Hob²Hood

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

kokkärshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Fläktkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.



Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood används.

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår konsumentwebbplats. AEG köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen .

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkär! med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.



WARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

8.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen 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 inställningen för uppvärmning inom 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.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med 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  .	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 svalna 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	Avhjälpa felet
	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 Typskylt

Modell OIO84B00XB:
Typ 62 D4A 01 AA
Induktion 7.2 kW
Serienr.....
AEG

PNC 949 598 279 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	3200	10	180 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	180 - 210
Mittre fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	2300	3600	10	180 - 240

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	OIO84B00XB	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	21.0 cm
	Mittre fram	14.5 cm
	Höger bak	24.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	179.6 Wh/kg
	Vänster bak	177.0 Wh/kg
	Mittre fram	180.2 Wh/kg
	Höger bak	174.6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	177.9 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 frånläge	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 genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.







