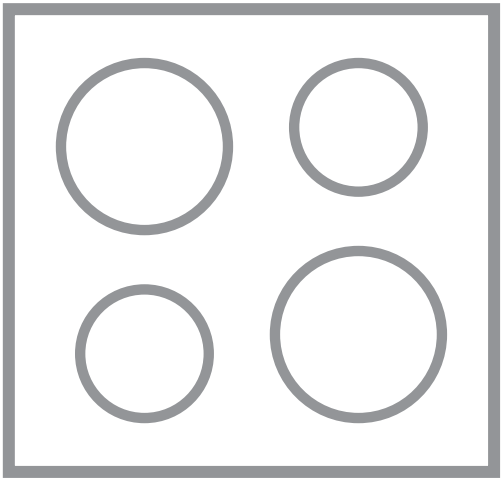
DA Brugsanvisning 2
NL Gebruiksaanwijzing 23
EN User Manual 46
FI Käyttöohje 67
FR Notice d'utilisation 89
DE Benutzerinformation 113
IT Istruzioni per l'uso 138
NO Bruksanvisning 161
RU Инструкция по эксплуатации 182
ES Manual de instrucciones 207
SV Bruksanvisning 230

USER MANUAL



IPE84571FB

AEG

TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:

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

Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registeraeg.com

Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.
Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.
Oplysningerne findes på typeskiltet.

⚠ Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

ⓘ Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED....2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER....4
3. INSTALLATION....7
4. PRODUKTBESKRIVELSE....8
5. DAGLIG BRUG....9
6. FLEKSIBELT INDUKTIONSOMRÅDE....13
7. RÅD OG TIP....16
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING....19
9. FEJLFINDING....19
10. TEKNISKE DATA....21
11. ENERGIEFFEKTIV....22
12. MILJØHENSYN....22

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller

brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktanordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

⚠ **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.

- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
  - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
  - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 El-forbindelse

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegrej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug (indendørs).
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sæt kogesektionen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.

- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

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

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Læg ikke alufolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke bruges til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overflademateriale.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

2.5 Service

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

2.6 Bortskaffelse

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt forhandleren, producentens autoriserede person eller den lokale operatør til bortskaffelse for at få oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

3. INSTALLATION

⚠ **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

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

Serienummer .....

3.2 Indbygningskogesektioner

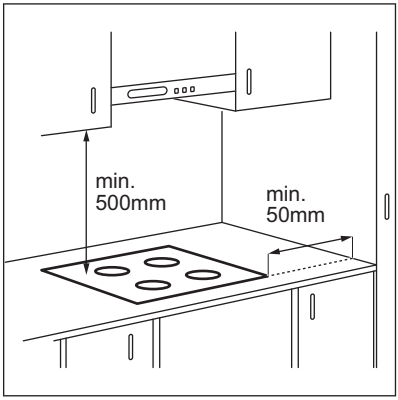
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

3.3 Tilslutningskabel

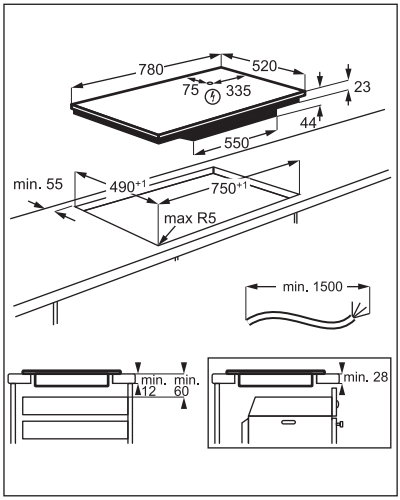
- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel.
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

3.4 Montering

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



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



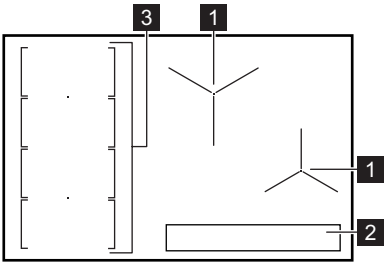
Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogesektion - Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

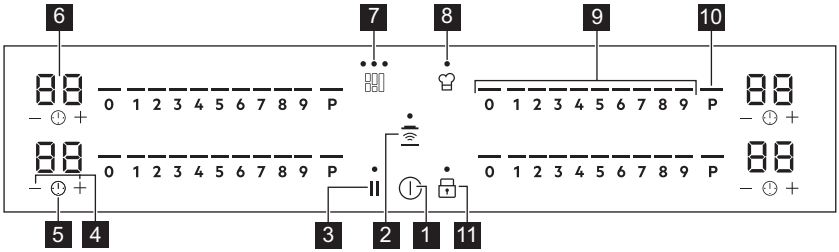
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogepladens overflade



1 Induktionskogezone
2 Kontrolpanel
3 Fleksibelt induktionsområde bestående af fire sektioner

4.2 Oversigt over betjeningspanelet



Tænd for apparatet med ⏻ for at se kontrolpanelet og zonepositionerne.

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

	Sensor-felt	Funktion	Kommentar
1	⏻	ON / OFF	Tænder / slukker for kogesektionen.
2		Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
3	‖	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.

	Sensor-felt	Funktion	Kommentar
4	+ / —	-	Øger eller mindsker tiden.
5	⏲	-	Sådan indstiller du timerfunktionen.
6	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Skifter mellem tre af funktionens tilstande.
8		PowerSlide	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
9	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.
10	P	PowerBoost	Aktiverer funktionen.
11		Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.

4.3 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

⚠ **ADVARSEL!**

⁻ / ⁼ / ₋ Så længe indikatoren er tændt, er der risiko for forbrændinger ved restvarme.

Induktionskogezoner producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollamperne ⁻ / ⁼ / ₋ vises, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger.

Kontrollampen kan også vises:
- for de tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezonen stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezonen er kølet af.

5. DAGLIG BRUG

⚠ **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på ⏻ i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.
Betjeningspanelet tændes, når du tænder for kogesektionen, og slukkes, når du slukker for kogesektionen.
Når kogesektionen er slukket, kan du kun se ⏻.

5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- du ikke stiller kogegrej på kogesektionen i 50 sekunder,
- du ikke indstiller varmetrinnet i 50 sekunder, efter du anbringer kogegrejet,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud). Når du hører lydsignalet, deaktiveres kogesektionen. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.

- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogesektionen slukkes efter et stykke tid.

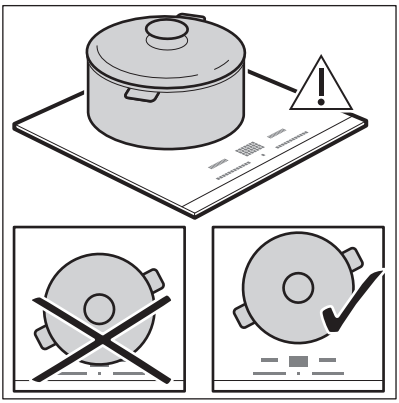
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

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

5.3 Brug af kogezonerne

⚠ **FORSIGTIG!**

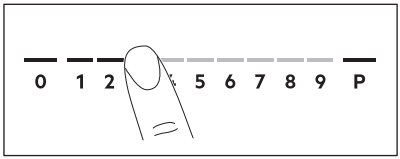
Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet. Det risikerer at beskadige de elektroniske dele.



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

Når gryden er registreret, bliver varmetrinnet 0 tændt.

5.4 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet. Du kan også flytte fingeren langs kontrollinjen for at indstille eller ændre varmetrinnet for en kogezone.
2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone.

Når du stiller en gryde på kogezonen og indstiller varmetrinnet, forbliver den som den er i 50 sekunder, efter du fjerner gryden. Kontrollinjen blinker i den anden halvdel af denne tid. Hvis du stiller gryden på kogezonen igen inden for denne tid, genaktiveres varmetrinnet. Ellers deaktiveres kogezonen.

5.5 PowerBoost

Denne funktion aktiverer mere effekt for den passende induktionskogezone, afhængigt af kogegrejets størrelse. Funktionen kan kun aktiveres i en begrænset tidsperiode.

Tryk på P for at aktivere funktionen for kogezonen.
Funktionen deaktiveres automatisk.

ⓘ

Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

5.6 Timer

Nedtællingstimer

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

Indstil først varmetrinnet, og indstil derefter funktionen.

1. Berør ⏲ for at aktivere funktionen eller ændre tiden.

Timercifrene 00 og kontrollamperne + og — tændes på displayet.

Hvis timeren ikke er indstillet, forsvinder + og — efter 3 sekunder.

2. Berør + eller — for at indstille tiden (00 - 99 minutter).

Efter 3 sekunder starter timeren automatisk nedtællingen. Kontrollamperne + og — forsvinder.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og 00 blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre ⏲.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på ⏲. Kontrollamperne for + og — tændes. Brug — eller + til at indstille 00 på displayet. Indstil alternativt varmetrinnet til 0. Som et resultat lyder der et signal, og timeren annulleres.

Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men ingen kogezone bliver betjent.

Anbring en gryde på en kogezone for at se symbolet ⏲.

1. Berør ⏲ for at aktivere funktionen.

2. Tryk på + eller — for at indstille tiden.

Funktionen begynder automatisk efter 4 sekunder.

Når du indstiller funktionen, kan du fjerne gryden.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og 00 blinker. Tryk på ⏲ for at slå signalet fra.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på ⏲. Kontrollamperne + og — tændes. Brug — eller + til at indstille 00 på displayet.

> ⓘ
> Funktionen påvirker ikke betjeningen af nogen kogezone.

5.7 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen er aktiv, kan symbolerne ⏻, || eller ⏲ anvendes.

Tryk på || for at aktivere funktionen. Varmetrinnet sænkes til 1.

Sådan slås funktionen fra: Tryk på ||. Det forrige varmetrin tændes.

5.8 🔒 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

Tryk på 🔒 for at aktivere funktionen.

Funktionen deaktiveres ved at berøre 🔒.

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

5.9 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Tænd først kogesektionen, og indstil ikke varmetrinnet.

Berør 🔒, indtil der udsendes et signal, og lampen tændes for at aktivere funktionen. Kontrollinjerne forsvinder. Sluk for kogesektionen.

> ⓘ
> Når du slukker for kogesektionen, er funktionen stadigvæk aktiv.

Sådan deaktiveres funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med ⏻. 🔒 tændes. Berør 🔒, indtil signalet udsendes, og lampen slukkes. Kontrolpanelet vises. Indstil varmetrinnet inden for 50 sekunder.Du kan betjene kogesektionen. Når du slukker for kogesektionen med ⏻, er funktionen stadigvæk aktiv.

For at deaktivere funktionen permanent: Aktiver kogesektionen og indstil ikke varmetrinnet. Berør 🔒, indtil der udsendes et signal, og lampen slukkes. Kontrollinjerne vises. Sluk for kogesektionen.

5.10 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk først for kogesektionen.

1. Rør ved ⏻ i 3 sekunder for at tænde for funktionen.

Displayet tændes og slukkes.

2. Tryk på 🔒 i 3 sekunder.

b0 eller b 1 tændes.

3. Tryk på + på timeren for at vælge ét af følgende:
   - b 1 - lyden er slukket
   - b0 - lyden er tændt
4. Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til b 1, kan du kun høre lyd, når:

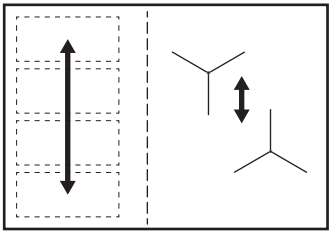
- du trykker på ⏻
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

5.11 Effektstyring

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

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3680 W. Hvis kogepladen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt i én fase, reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- For kogezoner, der har en reduceret effekt, viser kontrolpanelet de højest mulige varmetrin.
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezoner.
- Aktiveringen af funktionen afhænger af grydernes antal og størrelse.

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



5.12 Hob²Hood

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

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

Automatisk betjening af funktionen
For at aktivere den automatiske funktion skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6. Kogesektionen står oprindeligt på H5. Emhætten reagerer, når du bruger kogepladen. Kogepladen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Sådan tændes lyset
Du kan indstille kogesektionen, så lyset tændes automatisk, hver gang du tænder for kogesektionen. For at gøre dette skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6.

> ⓘ
> Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogepladen.

Automatiske tilstande

	Auto-matisk lys	Kog-ning[1)]	Steg-ning[2)]
Funktionen H0	Fra	Fra	Fra
Funktionen H1	Til	Fra	Fra
Funktionen H2[3)]	Til	Blæserha-stighed 1	Blæserha-stighed 1
Funktionen H3	Til	Fra	Blæserha-stighed 1
Funktionen H4	Til	Blæserha-stighed 1	Blæserha-stighed 1
Funktionen H5	Til	Blæserha-stighed 1	Blæserha-stighed 2
Funktionen H6	Til	Blæserha-stighed 2	Blæserha-stighed 3

1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

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

Ændring af den automatiske tilstand

1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på ⏻ i 3 sekunder.

Displayet tændes og slukkes.

3. Tryk på 🔒 i 3 sekunder.
4. Berør ⏲ nogle få gange, indtil H tændes.
5. Berør timerens + for at vælge en automatisk tilstand.

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

ⓘ

Deaktivér funktionens automatiske tilstand for at betjene emhætten direkte på emhættepanelet.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.

Berør ⊼, når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt.

Når du trykker på ⊼, hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på ⊼ igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør ⊼ for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.

ⓘ

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

6. FLEKSIBELT INDUKTIONSOMRÅDE

⚠ **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

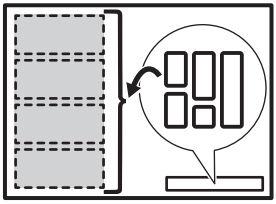
6.1 FlexiBridge-funktion

Det fleksible induktionsområde består af fire sektioner. Sektionerne kan kombineres til to kogezoner med forskellig størrelse eller til ét langt kogeområde. Siderne af zonerne, som fungerer sammen, lyser, og de er forbundet med kortere oplyste linjer.Du vælger kombinationen af sektionerne ved at vælge den gældende tilstand for størrelsen af det kogegrej, du vil bruge. Der er tre funktioner: Standard (aktiveres automatisk, når du aktiverer kogesektionen), Big Bridge og Max Bridge.

Indstil varmetrinnet ved at bruge de to venstre betjeningspaneler.

Aktivering og deaktivering af funktioner

Brug sensorfeltet til at skifte mellem funktioner: .

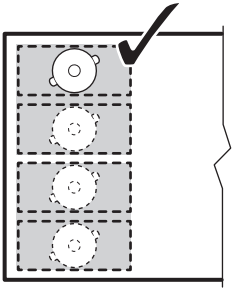


Når du skifter mellem funktioner, sættes varmetrinnet tilbage til 0.

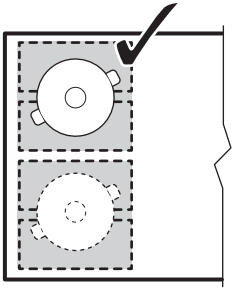
Kogegrejets diameter og placering

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

Anbring kogegrejet, der har en mindre diameter end 160 mm i bunden, midt på en enkelt sektion.

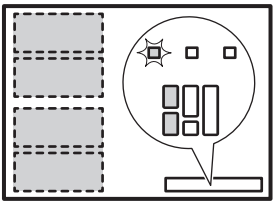


Anbring kogegrejet, der har en større diameter end 160 mm i bunden, midt mellem to sektioner.

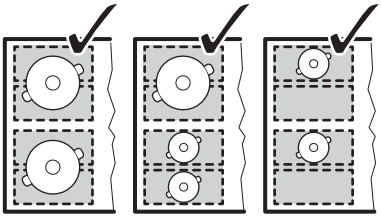


6.2 FlexiBridge Standardfunktion

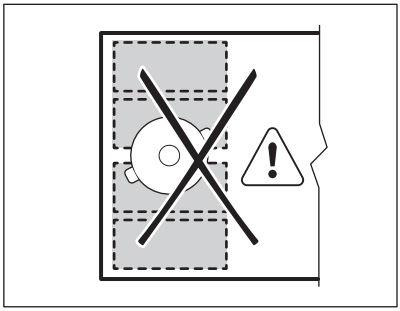
Funktionen er aktiv, når du aktiverer kogesektionen. Den tilslutter sektionerne i to separate kogezoner. Siderne af zonerne, som fungerer sammen i denne tilstand, lyser, og de er forbundet med kortere oplyste linjer.Du kan indstille varmetrinnet separat for hver zone. Brug de to venstre betjeningspaneler.



Korrekt placering af kogegrej:

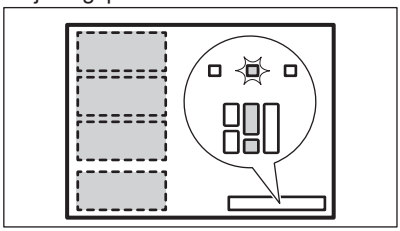


Forkert placering af kogegrej:



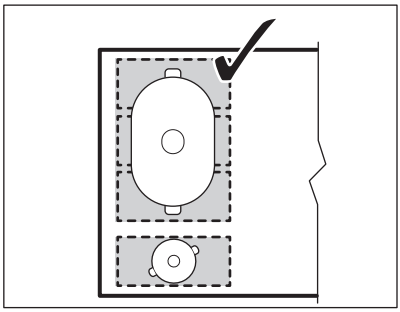
6.3 FlexiBridge Big Bridge-funktion

Aktivér funktionen ved at trykke på , indtil den rigtige kontrollampe lyser. Funktionen tilslutter de tre bagerste sektioner til én kogezone. Den forreste sektion er ikke tilsluttet og betjenes som en separat kogezone. Du kan indstille varmetrinnet for hver zone separat. Brug to venstre betjeningspaneler.

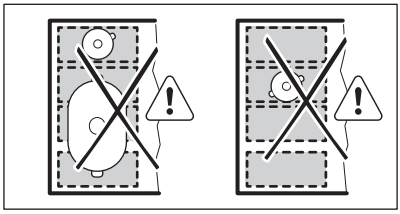


Korrekt placering af kogegrej:

For at bruge denne funktion skal du anbringe kogegrejet på de tre tilsluttede sektioner. Hvis du bruger kogegrej, der er mindre end to sektioner, blinker kontrollinjen, og efter 2 minutter slukkes zonen.

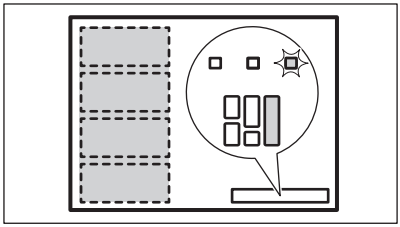


Forkert placering af kogegrej:



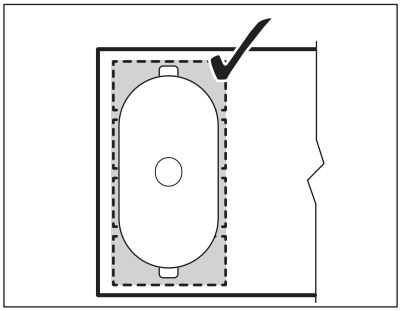
6.4 FlexiBridge Max Bridge-funktion

Aktivér funktionen ved at trykke på , indtil den rigtige kontrollampe lyser. Funktionen tilslutter alle sektioner til kogezonen. For at indstille varmetrinnet skal du bruge hvilken som helst af de to kontrolbjælker i venstre side.

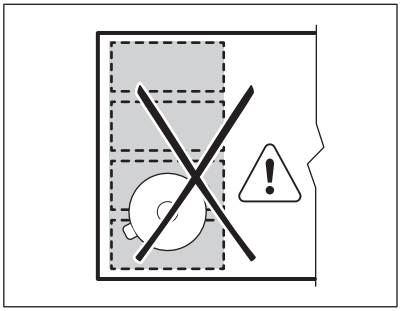


Korrekt placering af kogegrej:

For at bruge denne funktion skal du anbringe kogegrejet på de fire tilsluttede sektioner. Hvis du bruger kogegrej, der er mindre end tre sektioner, blinker kontrollinjen, og efter 2 minutter slukkes zonen.



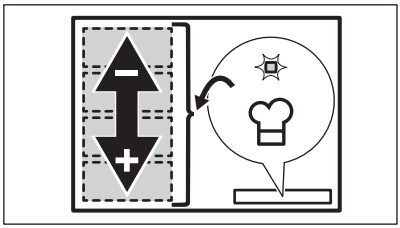
Forkert placering af kogegrej:



6.5 PowerSlide

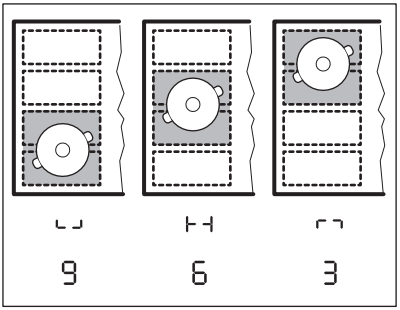
Med denne funktion kan du justere temperaturen ved at flytte kogegrejet til en anden placering på induktionsområdet.

Funktionen deler induktionsområdet i tre med forskellige varmetrin. Kogesektionen detekterer kogegrejets position og justerer varmetrinnet, der svarer til positionen. Du kan anbringe kogegrejet forrest, i midten eller bagerst. Hvis du anbringer kogegrejet forrest, får du det højeste varmetrin. Flyt kogegrejet til den midterste eller bageste position for at reducere det.



Brug kun én gryde/pande, når du betjener funktionen.
Hvis du vil ændre varmetrinnet, skal du løfte kogegrejet og stille det på en anden zone. Hvis kogegrejet skubbes hen over overfladen, kan det forårsage ridser og affarvning af denne.

- 160 mm er den mindste diameter af kogegrejets bund for denne funktion.
- Hvis du anbringer gryden på den forreste position, lyser ⌊ ⌋ på kontrolpanelet. Kontrollinjen viser standardvarmetrinnet 9.
- Hvis du anbringer gryden på den midterste position, lyser ⊢ ⊣ på kontrolpanelet. Kontrollinjen viser standardvarmetrinnet 6.
- Hvis du anbringer gryden på den bageste position, lyser ⌈ ⌉ på kontrolpanelet. Kontrollinjen viser standardvarmetrinnet 3.



- Standardvarmetrinnet ændres ved at bruge forreste venstre betjeningspanel. Du kan kun standardvarmetrinnet, hvis funktionen er aktiv. Du kan ændre varmetrinnene for hver placering separat. Kogesektionen husker dine indstillinger, næste gang du aktiverer funktionen.

Tryk på for at aktivere funktionen. Lampen tændes, og kontrollinjen viser standardvarmetrinnet.

For at slå funktionen fra skal du trykke på .

7. RÅD OG TIP

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

ⓘ

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

Brug induktionskogezonerne med egnet kogegrej.

- Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.
- Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.
- For at undgå ridser bør du ikke skubbe eller trække gryden hen over det keramiske glas.

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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

Kogegrejets mål

- Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.
- Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.
- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i “Specifikation af kogezoner”. Undgå at holde kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogesektionens funktioner ved et uheld.

ⓘ

Se under “Tekniske data”.

7.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.

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

7.3 Öko Timer (Eco-timer)

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

7.4 Eksempler på anvendelse

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

ⓘ

Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstil-linger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter be-hov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.

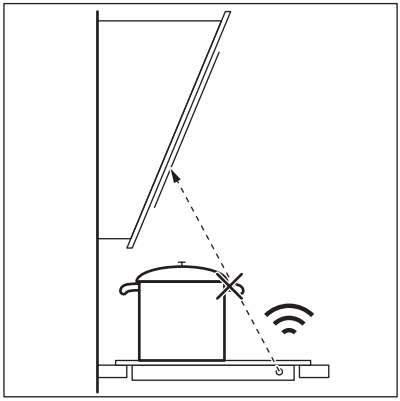
Varmeindstil-linger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1 - 2	Stivne / størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3 - 4	Damp grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Damp kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

7.5 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

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

Emhætten på billedet er kun et eksempel.



ⓘ

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

Emhætter med Hob²Hood-funktion

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kundenetsted. AEG-emhætter, der

fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogesektionen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogepladens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

Trykket på det fleksible induktionskogeområde kan blive beskidt eller skifte farve, når kogegrejet skubbes frem og tilbage. Du kan rengøre området på almindelig vis.

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

9. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinnet inden 50 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 50 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
	Pause er tændt.	Se "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezonerne. Du kan ikke aktivere en af kogezonerne.	De andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige strøm. Din kogesektion virker korrekt.	Reducer varmetrinnet for de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase. Se under “Effektstyring”.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ⏻.	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob²Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se “Daglig brug”.
Det fleksible induktionskogeområde opvarmer ikke kogegrejet.	Kogegrejet befinder sig i en forkert position på det fleksible induktionskogeområde.	Anbring kogegrejet i den korrekte position på det fleksible induktionskogeområde. Kogegrejets position afhænger af den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Se “Fleksibelt induktionskogeområde”.
	Diameteren af kogegrejets bund er forkert for den aktiverede funktion eller funktionstilstand.	Brug kogegrej med en diameter, der passer til den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Se “Fleksibelt induktionskogeområde”.
🔒 tændes.	Børnesikring eller Lås er tændt.	Se "Daglig brug".
Kontrolpanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.	Stil kogegrej på zonen, så kogezonen dækkes helt.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se “Råd og tips”.
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under “Tekniske data”.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
	FlexiBridge (Flexible Bridge) er tændt. En eller flere sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, er ikke dækket af kogegrejet.	Anbring kogegrejet på det korrekte antal sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, eller skift funktionstilstanden. Se “Fleksibelt induktionskogeområde”.
F tændes.	PowerSlide er tændt. Der står to gryder på det fleksible induktionskogeområde.	Brug kun én gryde. Se “Fleksibelt induktionskogeområde”.
E og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis E tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.

9.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Model IPE84571FB
Type 62 D4A 21 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr. .....
AEG

PNC 949 597 480 00
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.35 kW

10.2 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min.]	Diameter af kogegrej [mm]
Midt bagpå	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	1800	2800	10	145 - 180
Fleksibelt induktionskogeområde	2300	3200	10	minimum 100

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

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

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktoplysninger*

Identifikation af model		IPE84571FB
Type kogesektion		Indbygget kogesektion
Antal kogezoner		2
Antal kogeområder		1
Opvarmningsteknologi		Induktion
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Midt bagpå Forreste højre	21,0 cm 18,0 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 41,8 cm B 24,8 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Midt bagpå Forreste højre	190,8 Wh/kg 194,2 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	187,0 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		189,2 Wh/kg

* For EU ifølge EU 66/2014. For Hviderusland ifølge STB 2477-2017, bilag A. For Ukraine ifølge 742/2019.

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

11.2 Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

12. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♲. Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet ☒, sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:

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

Registreer je product voor een betere service:
www.registeraeg.com

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....23
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....26
3. INSTALLATIE....28
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.... 30
5. DAGELIJKS GEBRUIK.... 31
6. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE....35
7. AANWIJZINGEN EN TIPS.... 39
8. ONDERHOUD EN REINIGING....41
9. PROBLEEMOPLOSSING.... 41
10. TECHNISCHE GEGEVENS....44
11. ENERGIEZUINIGHEID.... 44
12. MILIEUBESCHERMING....45

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit

uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van iemand die instaat voor hun veiligheid of wanneer zij van een dergelijk persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- WAARSCHUWING: Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer NOOIT om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- WAARSCHUWING: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals

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

- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatelement na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

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

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakking, etikettering en beschermfolie (indien van toepassing).
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Dit voorkomt elektrische schokken.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën als u ermee kookt.
- De dampen die erg hete olie vrijkomen, kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten kan bevatten, kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet in met leeg kookgerei of zonder kookgerei.
- Plaats geen aluminiumfolie op het apparaat.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Service

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

2.6 Verwijdering

⚠ **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Voor informatie over het afvoeren van het apparaat dient u contact op te nemen met uw dealer, de door de fabrikant geautoriseerde of uw plaatselijke afvalverwerker.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. INSTALLATIE

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Serienummer .....

3.2 Ingebouwde kookplaten

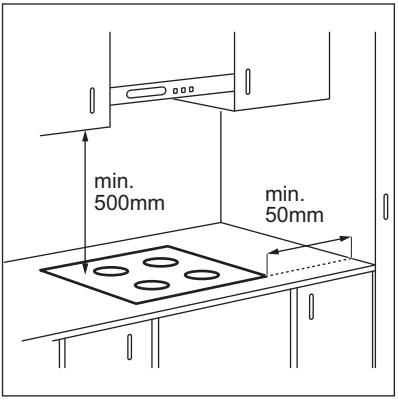
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

3.3 Aansluitsnoer

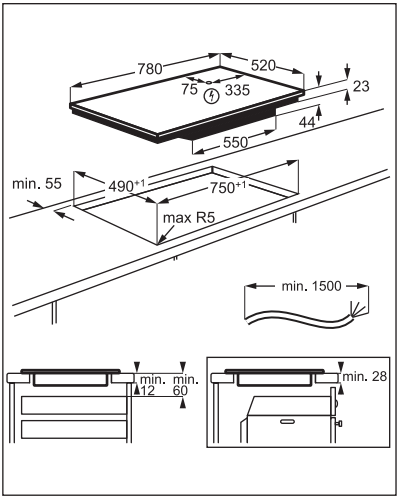
- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

3.4 Montage

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



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



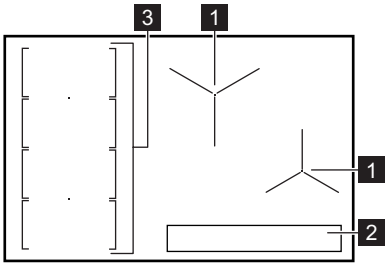
Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

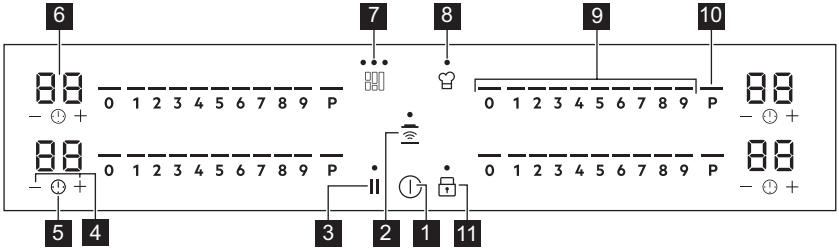
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookoppervlak



1 Inductiekookzone
2 Bedieningspaneel
3 Flexibele inductiekookzone die bestaat uit vier secties

4.2 Indeling Bedieningspaneel



Om het bedieningspaneel en de zoneposities te zien, activeert u het apparaat met ⏻

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

	Tip-toets	Functie	Opmerking
1	⏻	AAN / UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2		Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
3	‖	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
4	+ / —	-	De tijd verlengen of verkorten.
5		-	Timerfunctie instellen.
6	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Om over te schakelen tussen drie modi van de functie.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
8		PowerSlide	De functie in- en uitschakelen.
9	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.
10	P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
11		Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.

4.3 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

⚠ WAARSCHUWING!

/ / Zolang het indicatielampje brandt, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

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

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

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

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- of uitschakelen

Raak ⏻ 1 seconde aan om de kookplaat in– of uit te schakelen.
Het bedieningspaneel gaat aan als u de kookplaat aanzet en gaat uit als u de kookplaat uitschakelt.
Als de kookplaat is uitgeschakeld kunt u alleen ⏻ zien.

5.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- u gedurende 50 seconden geen kookgerei op de kookplaats zet,
- u binnen 50 seconden na het plaatsen van het kookgerei geen warmtestand instelt,
- u iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Als het geluidssignaal klinkt, schakelt de kookplaat uit. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat de kookplaat uit.

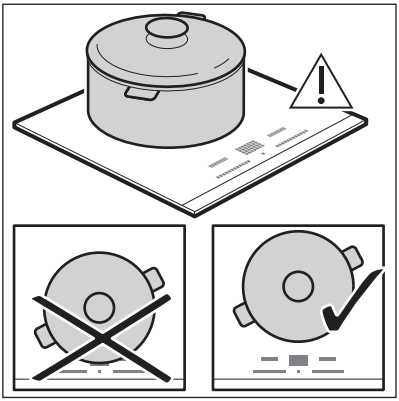
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

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

5.3 Het gebruik van de kookzones

⚠ **LET OP!**

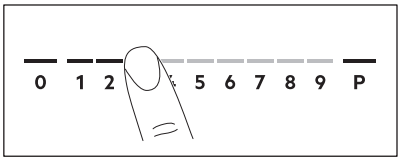
Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel. Er bestaat een risico dat de elektronische onderdelen beschadigen.



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

Wanneer de pan is gedetecteerd, gaat de kookstand 0 aan.

5.4 Warmte-instelling



1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk. U kunt uw vinger ook langs de regelbalk bewegen om de warmte-instelling voor een kookzone in te stellen of te wijzigen.
2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

Als u eenmaal een pan op de kookzone zet en de kookstand instelt, blijft deze gedurende 50 seconden gelijk nadat u de pan heeft verwijderd. De regelbalk knippert voor de tweede helft van die tijd. Als u de pan binnen deze tijd weer op de kookzone plaatst reactiveert de kookstand. Zo niet wordt de kookzone uitgeschakeld.

5.5 PowerBoost

Deze functie activeert meer vermogen voor de geschikte inductiekookzone, afhankelijk van de grootte van het kookgerei. De functie kan maar voor een beperkte periode worden geactiveerd.

Druk op P om de functie voor de kookzone te activeren.
De functie wordt automatisch uitgeschakeld.

ⓘ

Raadpleeg voor maximale tijdsduur 'Technische gegevens'.

5.6 Timer

Timer met aftelfunctie

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

Stel eerst de warmte-instelling in en dan de functie.

1. Raak ⏲ aan om de functie in te schakelen of de tijd te wijzigen.

De timercijfers 00 en de indicatoren + en — verschijnen op het scherm.
Als de timer niet wordt ingesteld, verdwijnen + en — na 3 seconden.

2. Raak + of — aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten).

Na 3 seconden gaat de timer automatisch aftellen. De indicatoren +, en — verdwijnen.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert 00. Om het signaal te stoppen, raakt u ⏲ aan.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u ⏲ aan. De indicatielampjes + en — gaan branden. Gebruik — of + om 00 op het display in te stellen. U kunt ook het warmte-niveau instellen op 0. Als gevolg daarvan hoort u een geluid en wordt de timer geannuleerd.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken.

Plaats een pan op een kookzone om het symbool ⏲ te zien.

1. Raak ⏲ om de functie te activeren.
2. Tik op + of — om de tijd in te stellen.

De functie wordt automatisch na 4 seconden gestart.
Als u de functie instelt, kunt u de pan verwijderen.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert 00. Tik op ⏲ om het signaal uit te schakelen.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u ⏲ aan. De aanduidingen + en — gaan branden. Gebruik — of + om 00 op het display in te stellen.

> ⓘ
> De functie heeft geen invloed op de werking van eender welke kookzone.

5.7 Pauze

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

Wanneer de functie actief is, kunnen de symbolen ⏻, || of ⏲ worden gebruikt.

Druk op || om de functie te activeren.
De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

Om de functie uit te schakelen: druk op ||.
De vorige kookstand gaat aan.

5.8 🔒 Blokkering

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

Stel eerst de kookstand in.

Tik op 🔒 om de functie in te schakelen.

Als u de functie wilt deactiveren, houdt u 🔒 ingedrukt.

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

5.9 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Schakel eerst de kookplaat in, maar stel geen kookstand in.

Raak 🔒 aan totdat u het geluid hoort en de indicator oplicht om de functie te activeren.
De regelbalken verdwijnen. Schakel de kookplaat uit.

> ⓘ
> Als u de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief.

Om de functie gedurende één kooksessie te deactiveren: Schakel de kookplaat in met ⏻. 🔒 gaat branden. Raak 🔒 aan totdat u het geluid hoort en de indicator uit gaat. De regelbalk verschijnt. Stel de warmte in binnen 50 seconden.U kunt de kookplaat bedienen.

Als u de kookplaat uitschakelt met ⏻ is de functie nog steeds actief.

Om de functie permanent te deactiveren: activeer de kookplaat en stel geen kookstand in. Raak 🔒 totdat u een geluid hoort en de indicator uit gaat. De regelbalken verschijnen. Schakel de kookplaat uit.

5.10 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel eerst de kookplaat uit.

1. Raak ⏻ 3 seconden aan om de functie in te schakelen.

Het display gaat aan en uit.

2. Raak 🔒 3 seconden aan.

b0 of b 1 gaat aan.

3. Raak + van de timer aan om één van het volgende te kiezen:
   - b 1 - de signalen zijn uit
   - b0 - de signalen zijn aan
4. Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op b 1 staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

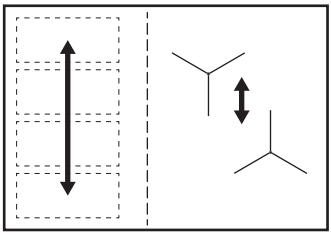
- u aanraakt ⏻
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

5.11 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3680 W. Als de kookplaat binnen één fase de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- Voor kookzones met verminderd vermogen toont het bedieningspaneel de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- Als er geen hogere warmte-instelling beschikbaar is verlaag dit dan eerst voor de andere kookzones.
- De activering van de functie is afhankelijk van het aantal en de grootte van de pannen.

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



5.12 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.

> ⓘ
> Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieninngssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De functie automatisch bedienen

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

De verlichting activeren

U kunt de kookplaat instellen om de verlichting automatisch te activeren als u de kookplaat aan zet. Zet daarvoor de automatische modus op H1 - H6.

> ⓘ
> De verlichting van de afzuigkap gaat uit 2 minuten nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.

Automatische modi

	Automatische verlichting	Koken[1)]	Bakken[2)]
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2[3)]	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventilatorsnelheid 1
Modus H4	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
Modus H5	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 2
Modus H6	Aan	Ventilatorsnelheid 2	Ventilatorsnelheid 3

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

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

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

De automatische modus veranderen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Raak ⏻ 3 seconden aan.

Het display gaat aan en uit.

3. Raak 🔒 3 seconden aan.
4. Raak ⏻ een paar keer aan tot H aan gaat.
5. Raak + van de timer aan om een automatische modus te selecteren.

Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

> ℹ
> Schakel de automatische modus van de functie uit om de kookplaat direct te bedienen op het kookplaatpaneel.

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.

Raak aan als de kookplaat actief is.
Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid handmatig kunt veranderen.

Als u op drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau bereikt en weer op drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raakt u aan.

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

6. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE

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

6.1 FlexiBridge -functie

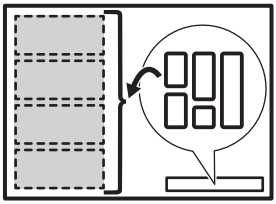
De flexibele inductiekookzone bestaat uit vier gedeelten. De gedeelten kunnen worden gecombineerd in twee kookzones met verschillende maten, of in één grote kookzone. De zijkanten van de zones die samenwerken, gaan branden en ze worden aan elkaar verbonden met een kortere brandende lijnen.U kiest de combinatie van de zones door de modus te kiezen die van toepassing is op het formaat van het

kookgerei dat u wilt gebruiken. Er bestaan drie modi: Standaard (automatisch geactiveerd als u de kookplaat aanzet), Big Bridge (grote overbrugging) en Max Bridge (maximale overbrugging).

Gebruik de twee regelbalken aan de linkerkant om de kookstand in te stellen.

Schakelen tussen de modi

Gebruik de tiptoets om tussen de modi te schakelen: .

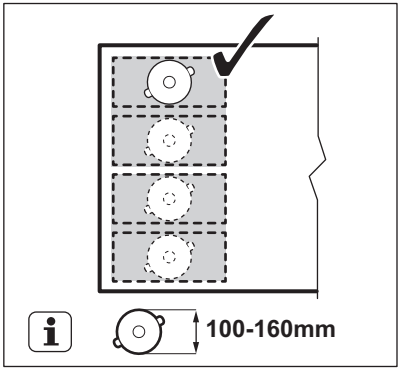


Als u tussen de modi schakelt dan wordt de warmte-instelling teruggezet op 0.

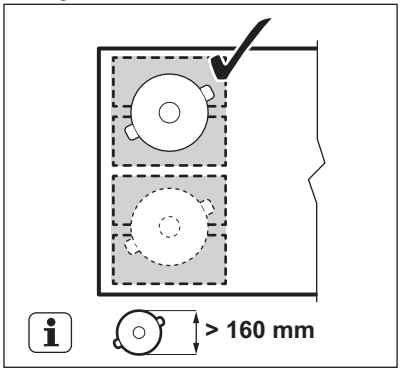
Diameter en positie van het kookgerei

Kies de modus die aansluit op de afmeting en de vorm van het kookgerei. Het kookgerei moet de geselecteerde zone zoveel mogelijk bedekken. Plaats het kookgerei in het midden van de geselecteerde zone!

Plaats kookgerei met een bodemdiameter die kleiner is dan 160 mm op het midden van een enkel gedeelte.

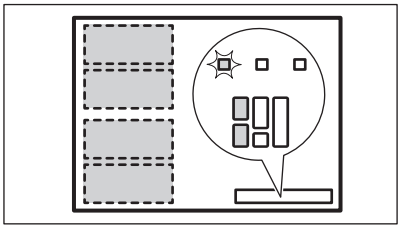


Plaats het kookgerei met een bodemdiameter die groter is dan 160 mm in het midden van twee gedeelten.

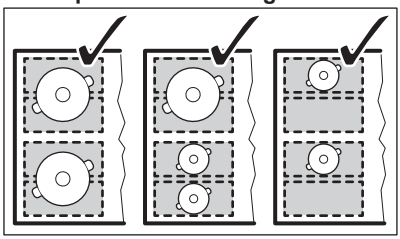


6.2 FlexiBridge Standaardmodus

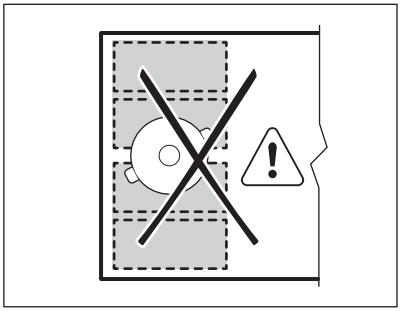
Deze modus wordt geactiveerd als u de kookplaat aanzet. Het brengt de gedeelten samen in twee afzonderlijke kookzones. De zijkanten van de zones die in deze modus samenwerken gaan branden en ze worden verbonden met kortere brandende lijnen.U kunt de warmte-instelling voor iedere zone apart instellen. Gebruik de twee regelbalken aan de linkerkant.



Juiste positie voor kookgerei:

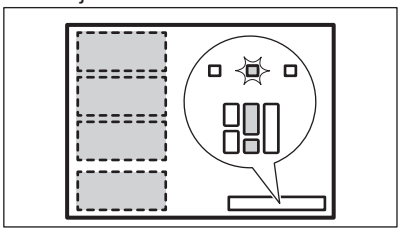


Onjuiste positie kookgerei:



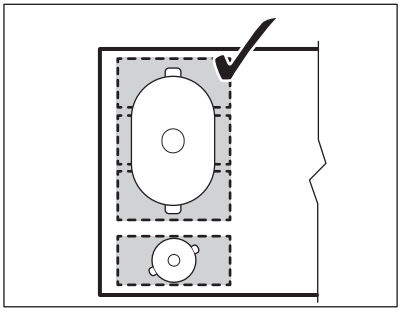
6.3 FlexiBridge Big Bridge-modus (grote overbrugging)

Om de modus te activeren, drukt u op totdat u het lampje van de juiste modus ziet. Deze modus brengt drie achterste gedeelten samen in één kookzone. Het voorste gedeelte is niet verbonden en blijft werken als afzonderlijke kookzone. U kunt de warmte-instelling voor elke zone afzonderlijk instellen. Gebruik twee regelbalken aan de linker zijkant.

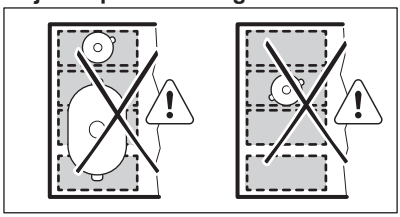


Juiste positie voor kookgerei:

Om deze modus te gebruiken moet u het kookgerei op de drie samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan twee gedeelten, knippert de regelbalk en schakelt de zone na 2 minuten uit.

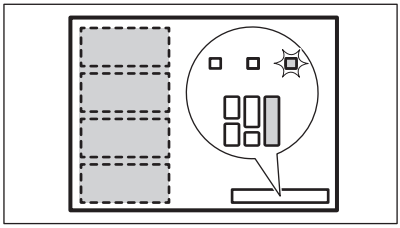


Onjuiste positie kookgerei:



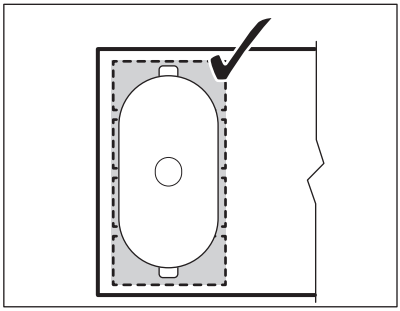
6.4 FlexiBridge Max Bridge mode (Maximale overbrugging)

Om de modus te activeren, drukt u op totdat u het lampje van de juiste modus ziet. Deze modus brengt alle gedeelten samen in één kookzone. Gebruik een van de twee regelbalken links om de warmte-instelling te bedienen.

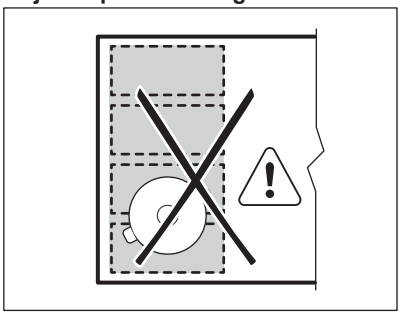


Juiste positie voor kookgerei:

Om deze modus te gebruiken moet u het kookgerei op de vier samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan drie gedeelten, knippert de regelbalk en schakelt de zone na 2 minuten uit.



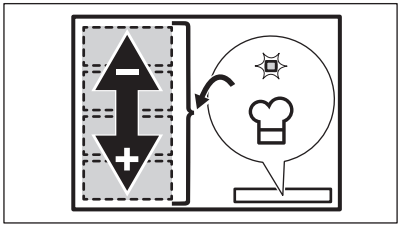
Onjuiste positie kookgerei:



6.5 PowerSlide

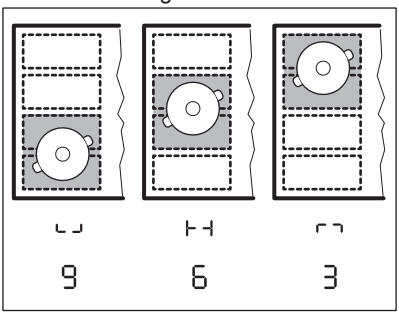
Deze functie maakt het u mogelijk de temperatuur aan te passen door het kookgerei naar een andere positie op de inductiekookzone te bewegen.

De functie verdeelt de inductiekookzone in drie zones met verschillende warmte-instellingen. De kookplaat neemt de positie van het kookgerei weer en past de warmte-instelling aan op de positie. U kunt het kookgerei in de voorste, de middelste of de achterste positie zetten. Als u het kookgerei in de voorste positie plaatst, krijgt u de hoogste kookstand. Om het te verminderen, verplaatst u het kookgerei naar de middelste of achterste positie.



Gebruik maar één pot als u met deze functie werkt.
Als u de warmte-instelling wilt wijzigen, tilt u de pan op en zet u hem op een andere zone. Als u he kookgerei verschuift, kunnen er krassen en een verkleuring van het oppervlak ontstaan.

- de minimale bodemdiameter van het kookgerei moet voor deze functie 160 mm zijn.
- Als u de pan in de voorste positie plaatst, licht op het bedieningspaneel op. De regelbalk toont de standaard warmte-instelling 9.
- Als u de pan in de middelste positie plaatst, licht op het bedieningspaneel op. De bedieningsbalk toont de standaard warmte-instelling 6.
- Als u de pan in de achterste positie plaatst, licht op het bedieningspaneel op. De bedieningsbalk toont de standaard warmte-instelling 3.



- Gebruik de bedieningsstrip linksvoor om de standaard warmte-instelling te wijzigen. U kunt de standaard warmte-instelling

alleen veranderen als de functie actief is. U kunt de warmte-instelling voor elke positie afzonderlijk wijzigen. De kookplaat zal uw instellingen onthouden voor de volgende keer dat u de functie activeert.

Tik op om de functie in te schakelen.

De indicator gaat branden en de regelbalk geeft de standaard warmte-instelling weer. Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan.

7. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen

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

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

Panmaterialen

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

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

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.

Raadpleeg de technische gegevens.

7.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissend, brommend: de ventilator werkt.

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

7.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd

hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

7.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

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

ⓘ

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

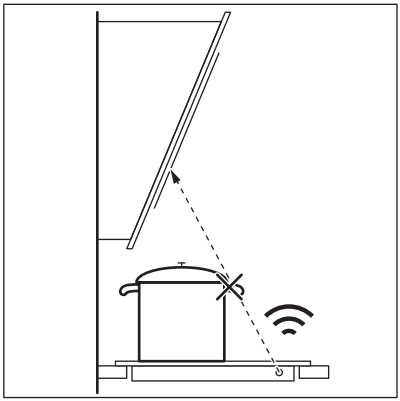
Warmte-instel-ling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien no-dig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, cho-colade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Harden: pluizige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds be-reide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stoom groenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Stoom aardappelen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zachtjes bakken: escalope, kalfsvlees cordon bleu, cutlets, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, do-nuts.	indien no-dig	Halverwege de bereidingstijd omdraai-en.
7 - 8	Zware friet, hash browns, lenden-steaks, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraai-en.
9	Kook water, kook pasta, braadvlees (goulash, stoofvlees), frietjes bakken.		
P	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is ingeschakeld.		

7.5 Praktische tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

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

De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.



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

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

8. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.

De afdruk op de flexibele inductiekookzone kan vies worden of van kleur veranderen door het schuiven van kookgerei. Je kunt het gebied op een standaardmanier reinigen.

8.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

9. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Stel gedurende 50 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 50 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze is in werking.	Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones. Je kunt een van de kookzones niet inschakelen.	De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct.	Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld geplaatst ⏻.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Hob²Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De flexibele inductiekookzone verwarmt de pan niet.	De pan staat op een verkeerde plek op de flexibele inductiekookzone.	Plaats de pan op de juiste plek op de flexibele inductiekookzone. De plaats van de pan is afhankelijk van de ingeschakelde functie of modus. Zie ‘Flexibele inductiekookruimte’.
	De diameter van de panbodem is verkeerd voor de ingeschakelde functie of functiemodus.	Gebruik alleen pannen met een diameter die geschikt is voor de ingeschakelde functie of functiemodus. Zie ‘Flexibele inductiekookruimte’.
🔒 gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’.
De bedieningsbalk knippert.	Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) werkt. Eén of meerdere delen van de werkende functiemodus niet afgedekt door de pan.	Plaats de pan op het juiste aantal gedeelten van de functiemodus die in werking is of wijzig de functiemodus. Zie ‘Flexibele inductiekookruimte’.
F gaat aan.	PowerSlide werkt. Er zijn twee pannen op de flexibele inductiekookzone geplaatst.	Gebruik slechts één pan. Zie ‘Flexibele inductiekookruimte’.
E en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer E weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.

9.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

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

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

Model IPE84571FB
Type 62 D4A 21 AA
Inductie 7.35 kW
Serienr. .....
AEG

PNC 949 597 480 00
220-240 V/400 V 2N 50-60 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW

10.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter kookgerei [mm]
Midden achter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	1800	2800	10	145 - 180
Flexibel inductie-kookgebied	2300	3200	10	minimaal 100

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

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter die niet groter is dan vermeld in de tabel.

11. ENERGIEZUINIGHEID

11.1 Productinformatie*

Modelnummer		IPE84571FB
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal kookzones		2
Aantal kookgebieden		1
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Midden achter Rechtsvoor	21,0 cm 18,0 cm
Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied	Links	L 41,8 cm W 24,8 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Midden achter Rechtsvoor	190,8 Wh / kg 194,2 Wh / kg

Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking)	Links	187,0 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		189,2 Wh / kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU 66/2014. Voor Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.

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

11.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

12. MILIEUBESCHERMING

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

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

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:

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

Register your product for better service:
www.registeraeg.com

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 46
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 48
3. INSTALLATION.....51
4. PRODUCT DESCRIPTION.....52
5. DAILY USE.....53
6. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA.....57
7. HINTS AND TIPS.....60
8. CARE AND CLEANING..... 62
9. TROUBLESHOOTING..... 63
10. TECHNICAL DATA..... 65
11. ENERGY EFFICIENCY.....65
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....66

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect

installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

⚠ **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

⚠ **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

2.3 Use

⚠ **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from

the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

⚠ **WARNING!**

Risk of fire and explosion

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

⚠ **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

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

2.5 Service

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

2.6 Disposal

⚠ **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- For information on how to dispose of the appliance, contact your dealer, manufacturer's authorized person, or your local solid waste operator.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number .....

3.2 Built-in hobs

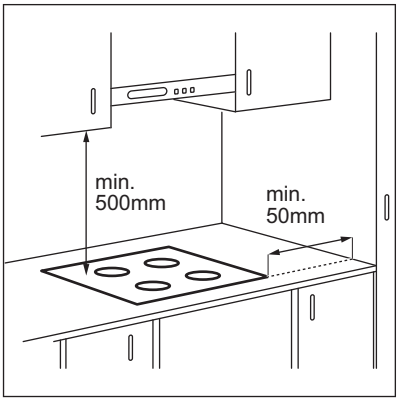
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

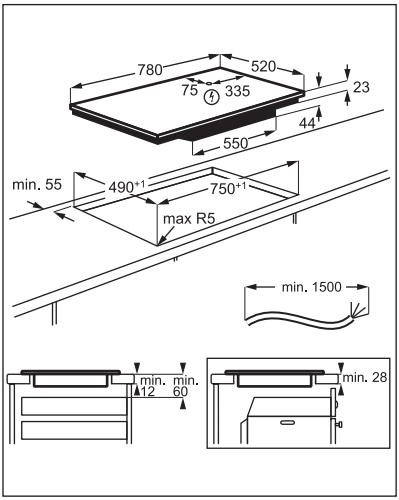
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

3.4 Assembly

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



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



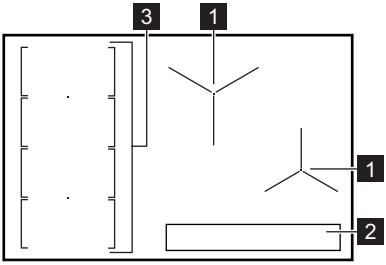
Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

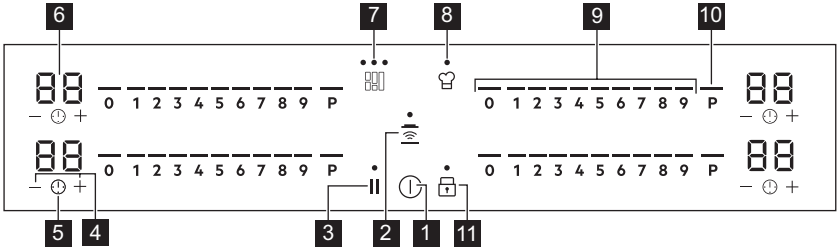
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



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

4.2 Control panel layout



To see the control panel and the zone positions activate the appliance with ⏻

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

	Sensor field	Function	Comment
1	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2		Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
3	‖	Pause	To activate and deactivate the function.
4	+ / —	-	To increase or decrease the time.
5		-	To set the timer function.
6	-	Timer display	To show the time in minutes.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	To switch between three modes of the function.

	Sensor field	Function	Comment
8		PowerSlide	To activate and deactivate the function.
9	-	Control bar	To set a heat setting.
10	P	PowerBoost	To activate the function.
11		Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.

4.3 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

⚠ WARNING!

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

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

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

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5. DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the hob.
The control panel comes on after you activate the hob and goes off after you deactivate the hob.
When the hob is deactivated you can only see ⏻.

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- you do not place any cookware on the hob for 50 seconds,
- you do not set the heat setting for 50 seconds after you place the cookware,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth). When you hear the acoustic signal, the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

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

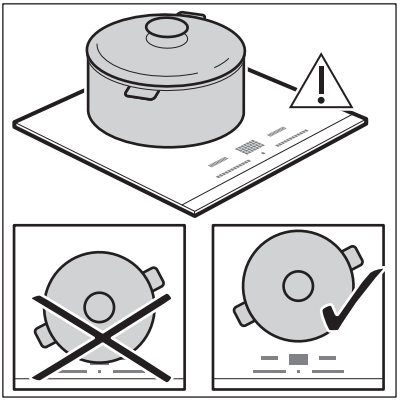
Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours

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

5.3 Using the cooking zones

⚠ **CAUTION!**

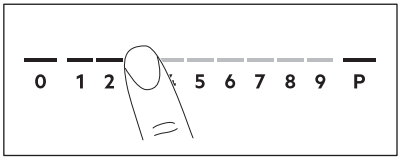
Do not place hot cookware on the control panel. There is a risk of damage to the electronic parts.



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

Once the pot is detected, the heat setting 0 comes on.

5.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar. You can also move your finger along the control bar to set or change the heat setting for a cooking zone.
2. To deactivate a cooking zone, press 0.

Once you place a pot on the cooking zone and set the heat setting, it remains the same for 50 seconds after you remove the pot. The control bar blinks for the second half of that time. If you place the pot on the cooking zone again within this time, the heat setting reactivates. Otherwise the cooking zone deactivates.

5.5 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone, depending on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

Touch P to activate the function for the cooking zone.
The function deactivates automatically.

ⓘ

For maximum duration values, refer to "Technical data".

5.6 Timer

Count Down Timer

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

First set the heat setting, then set the function.

1. Touch ⏲ to activate the function or change the time.

The timer digits 00 and the indicators + and — come on the display.

If the timer is not set, + and — disappear after 3 seconds.

2. Touch + or — to set the time (00 - 99 minutes).

After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators +, and — disappear.

When the time comes to an end, a signal sounds and 00 flashes. To stop the signal, touch ⏲.

To deactivate the function: touch ⏲. The indicators + and — come on. Use — or + to set 00 on the display. Alternatively, set the heat level to 0. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but no cooking zone operates.

Place a pot on a cooking zone to see ⏲ symbol.

1. Touch ⏲ to activate the function.
2. Touch + or — to set the time.

The function starts automatically after 4 seconds.
When you set the function, you can remove the pot.

When the time comes to an end, a signal sounds and 00 flashes. Touch ⏲ to stop the signal.

To deactivate the function: touch ⏲. The indicators + and — light up. Use — or + to set 00 on the display.

> ℹ
> The function has no effect on the operation of any cooking zone.

5.7 Pause

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

When the function is active, ⏲, || or ⏲ symbols can be used.

Press || to activate the function.
The heat setting is lowered to 1.

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

5.8 🔒 Lock

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

Set the heat setting first.

Touch 🔒 to activate the function.

To deactivate the function, touch 🔒.

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

5.9 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Activate the hob first and do not set the heat setting.

Touch 🔒 until signal sounds and the indicator comes on to activate the function. The control bars disappear. Deactivate the hob.

> ℹ
> When you deactivate the hob, the function is still active.

To deactivate the function for only one cooking time: Activate the hob with ⏻. 🔒 comes on. Touch 🔒 until signal sounds and the indicator comes off. The control bar appears. Set the heat setting within 50 seconds.You can operate the hob. When you deactivate the hob with ⏻ the function is still active.

To deactivate the function permanently: Activate the hob and do not set the heat setting. Touch 🔒 until signal sounds and the indicator comes off. The control bars appear. Deactivate the hob.

5.10 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob first.

1. Touch ⏻ for 3 seconds to activate the function.

The display comes on and goes out.

2. Touch 🔒 for 3 seconds.

b0 or b 1 comes on.

3. Touch + of the timer to choose one of the following:
   - b 1 - the sounds are off
   - b0 - the sounds are on
4. Wait until the hob deactivates automatically to confirm your selection.

When the function is set to b 1 you can hear the sounds only when:

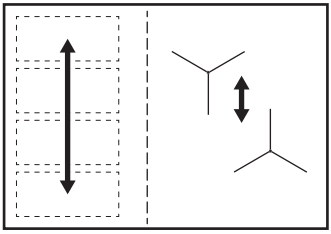
- you touch ⏻
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

5.11 Power management

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

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- For cooking zones that have a reduced power, the control panel shows the maximum possible heat settings.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.
- The activation of the function depends on the number and size of pots.

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



5.12 Hob²Hood

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

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

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

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

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

Automatic modes

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

	Auto-matic light	Boiling[1)]	Frying[2)]
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

1) The hob detects the boiling process and activates the fan speed in accordance with the automatic mode.

2) The hob detects the frying process and activates the fan speed in accordance with the automatic mode.

3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the appliance.
2. Touch ⏻ for 3 seconds.

The display comes on and goes off.

3. Touch 🔒 for 3 seconds.
4. Touch ⏲ a few times until H comes on.
5. Touch + of the Timer to select an automatic mode.

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

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

Operating the fan speed manually

You can also operate the fan from the hob manually.

Touch ⊼ when the hob is active.
This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually.

When you press ⊼, you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press ⊼ again, you set the fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with the fan speed 1 touch ⊼.

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

6. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA

> ⚠ **WARNING!**
> Refer to Safety chapters.

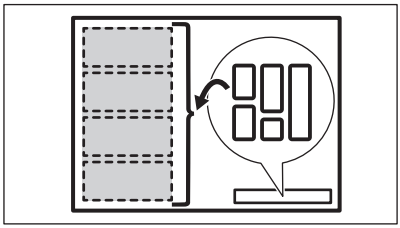
6.1 FlexiBridge function

The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area. The sides of the zones which operate together light up, and they are linked with shorter illuminated lines. You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes: Standard (activated automatically when you activate the hob), Big Bridge and Max Bridge.

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

Switching between the modes

To switch between the modes use sensor field: ▦.

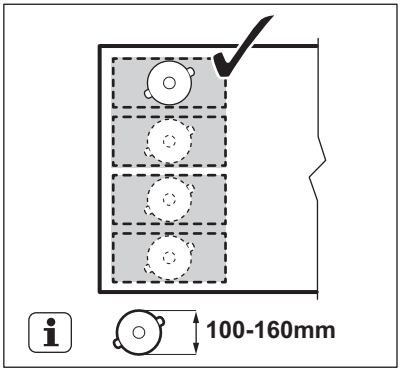


When you switch between the modes the heat setting is set back to 0.

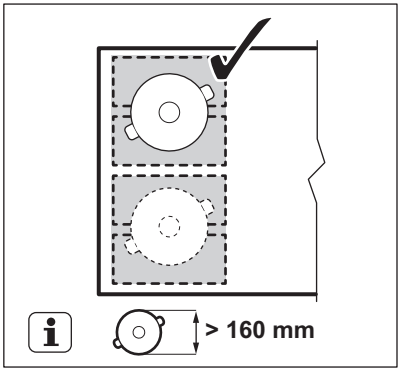
Diameter and position of the cookware

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

Place the cookware with the bottom diameter smaller than 160 mm centrally on a single section.

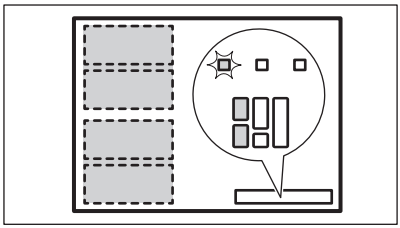


Place the cookware with the bottom diameter larger then 160 mm centrally between two sections.

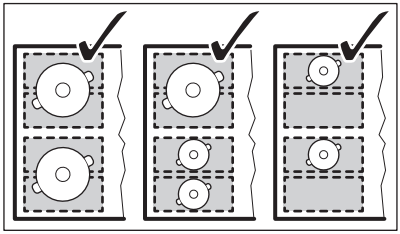


6.2 FlexiBridge Standard mode

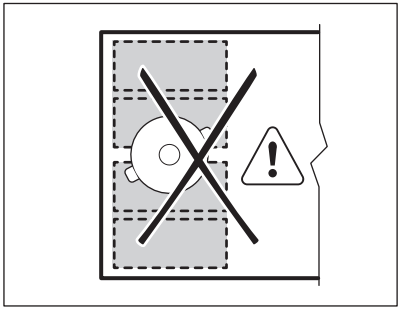
This mode is active when you activate the hob. It connects the sections into two separate cooking zones. The sides of the zones which operate together in this mode light up, and they are linked with shorter illuminated lines. You can set the heat setting for each zone separately. Use two left side control bars.



Correct cookware position:



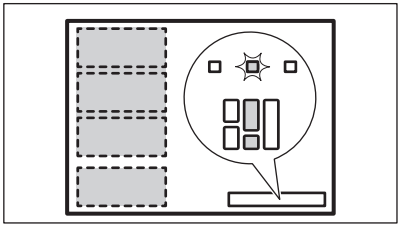
Incorrect cookware position:



6.3 FlexiBridge Big Bridge mode

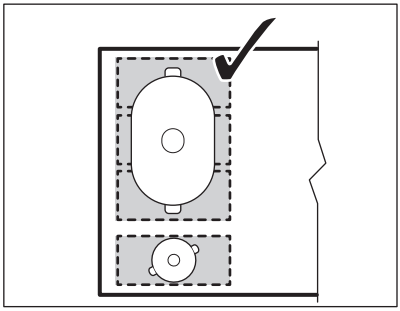
To activate the mode touch until you see the correct mode indicator . This mode connects three rear sections into one cooking zone. The front section is not connected and operates as a separate cooking zone. You can set the heat setting for each zone

separately. Use two left side control bars.

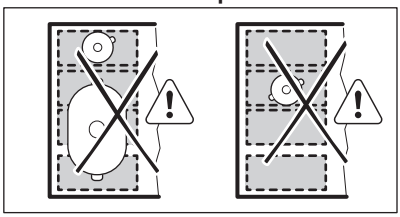


Correct cookware position:

To use this mode you have to place the cookware on the three connected sections. If you use cookware smaller than two sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone switches off.

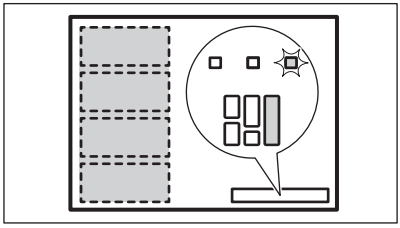


Incorrect cookware position:



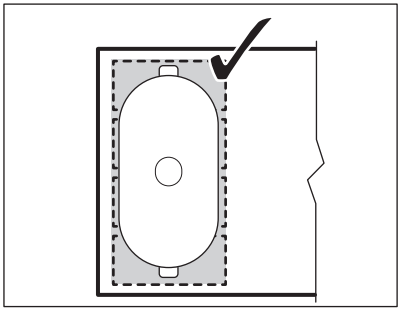
6.4 FlexiBridge Max Bridge mode

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

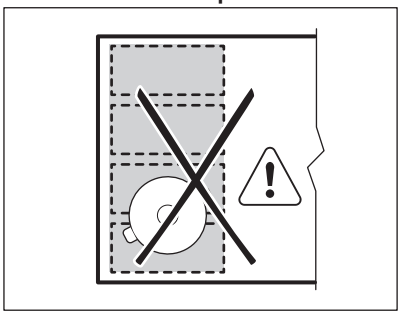


Correct cookware position:

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



Incorrect cookware position:

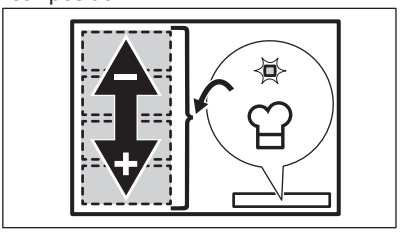


6.5 PowerSlide

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

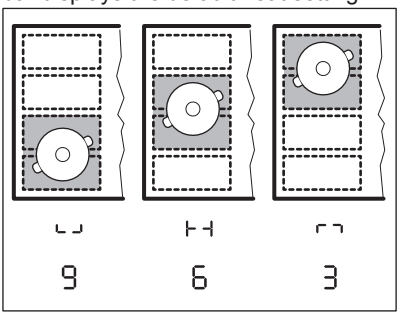
The function divides the induction cooking area into three areas with different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjust the heat setting

corresponding with the position. You can place the cookware in the front, middle or rear position. If you place the cookware in the front you get the highest heat setting. To decrease it, move the cookware to middle or rear position.



Use only one pot when you operate the function.
If you want to change the heat setting, lift up the cookware and place it on a different zone. Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.

- 160 mm is the minimum bottom diameter of the cookware for this function.
- If you place the pot in the front position, lights up on the control panel. The control bar displays the default heat setting 9.
- If you place the pot in the middle position, lights up on the control panel. The control bar displays the default heat setting 6.
- If you place the pot in the rear position, lights up on the control panel. The control bar displays the default heat setting 3.



- To change the default heat setting use left front control bar. You may change the default heat setting only if the function is active. You can change the heat settings for each position separately. The hob will remember your settings next time you activate the function.

Touch to activate the function.
The indicator comes on and the control bar displays the default heat setting.

To deactivate the function, touch .

7. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

Cookware material

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

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.

- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

ⓘ

Refer to "Technical data".

7.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

7.4 Examples of cooking applications

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

ⓘ

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.

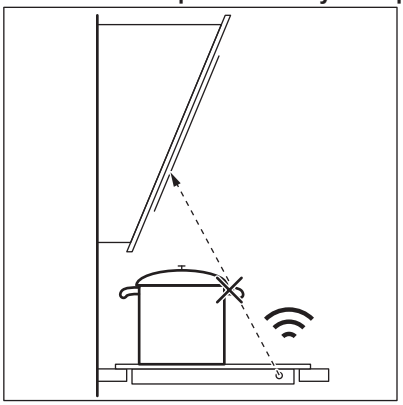
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as neces-sary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

7.5 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

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

The hood in the picture is only exemplary.



ⓘ

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

Cooker hoods with the Hob²Hood function
To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

8. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

ⓘ

The printing on the flexible induction cooking area may become dirty or change its colour from sliding the cookware. You can clean the area in a standard way.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

9. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 50 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 50 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones. You cannot activate one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⏻.	Remove the object from the sensor field.

Problem	Possible cause	Remedy
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob²Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in a wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with a diameter applicable to the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by the cookware.	Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
F comes on.	PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area.	Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area".
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model IPE84571FB
Typ 62 D4A 21 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr. .....
AEG

PNC 949 597 480 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Made in: Germany
7.35 kW

10.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Middle rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1800	2800	10	145 - 180
Flexible induction cooking area	2300	3200	10	minimum 100

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

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information*

Model identification	IPE84571FB
Type of hob	Built-In Hob
Number of cooking zones	2
Number of cooking areas	1
Heating technology	Induction

Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle rear Right front	21.0 cm 18.0 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 41.8 cm W 24.8 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle rear Right front	190.8 Wh / kg 194.2 Wh / kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	187.0 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		189.2 Wh / kg

* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

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

11.2 Energy saving

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

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

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♲. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

Vieraile verkkosivullamme:

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

Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:
www.registeraeg.com

Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:
www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.
Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.
Tiedot löytyvät arvokilvestä.

⚠ Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

ⓘ Yleistietoa ja vinkkejä

Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT....67
2. TURVALLISUUSOHJEET....69
3. ASENNUS....71
4. TUOTEKUVAUS....73
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ....74
6. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE....79
7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA....82
8. HOITO JA PUHDISTUS....84
9. VIANMÄÄRITYS....84
10. TEKNISET TIEDOT....86
11. ENERGIATEHOKKUUS....87
12. YMPÄRISTÖNSUOJELU....88

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

- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt (myös lapset), joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön toimesta.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähettyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

⚠ **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

⚠ **VAROITUS!**

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- 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 pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.

- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
  - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
  - Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähkökytkentä

⚠ VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- 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.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Valitse

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos niitä on) ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina ”off”-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.

- Laittaessasi elintarvikkeita kuumaan öljyyn, seurauksena voi olla roiskeita.

> ⚠ **VAROITUS!**
>
> Tulipalo- 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!**
>
> Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- 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 tyhjillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai alumiinista 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.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

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 suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Huolto

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

2.6 Hävittäminen

> ⚠ **VAROITUS!**
>
> Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä saat jälleenmyyjältä, valmistajan valtuutetulta edustajalta tai paikalliselta kiinteän jätteen käsittelijältä.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS

> ⚠ **VAROITUS!**
>
> Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero .....

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

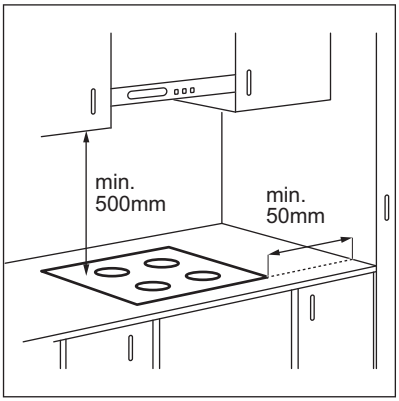
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Virtajohto

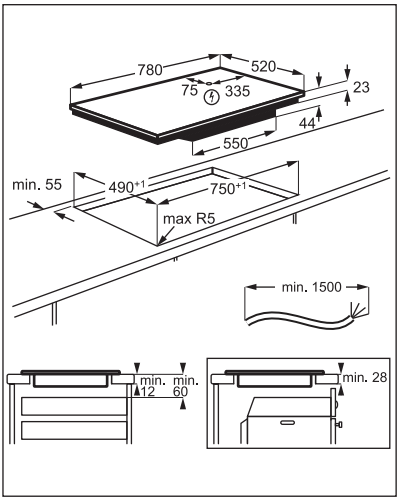
- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

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.



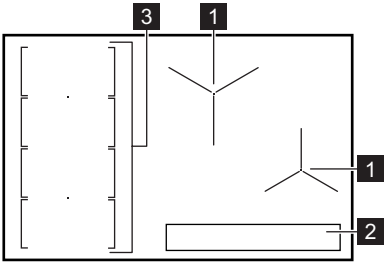
Etsi video-opastus ”AEG-induktiokeittotason asentaminen – Työtasoasennus” kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

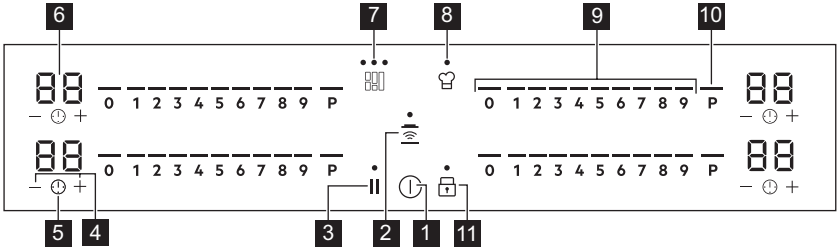
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely



1 Induktiokeittoalue
2 Käyttöpaneeli
3 Joustava neljästä osiosta koostuva induktiolämpöalue

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Käyttöpaneeli ja alueiden asennot tulevat näkyviin, kun laite kytketään toimintaan painikkeella ⏻

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

	Koske-tuspai-nike	Toiminto	Kuvaus
1	⏻	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	‖	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4	+ / —	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
5		-	Ajastintoiminnon asettaminen.
6	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.

	Koske-tuspai-nike	Toiminto	Kuvaus
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Toimintatilan valitseminen kolmesta vaihtoehdosta.
8		PowerSlide	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
9	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.
10	P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
11		Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.

4.3 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

⚠ VAROITUS!

Ξ / = / – Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jäännöslämmön aiheuttaman palovamman vaara.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka lämpiää keittoastioiden lämmöstä.

Merkkivalot Ξ / = / – tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

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.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ⏻ sekunnin ajan.
Käyttöpaneeli syttyy, kun keittotaso kytketään toimintaan ja sammuu, kun keittotaso kytketään pois toiminnasta.
Kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta, näkyvissä on vain ⏻.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- keittotasolle ei aseteta keittoastiaa 50 sekunnin kuluessa,
- tehotasoa ei aseteta 50 sekunnin kuluessa keittoastian asettamisen jälkeen,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina) yli 10 sekunnin ajaksi. Kun äänimerkki kuuluu, keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.

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

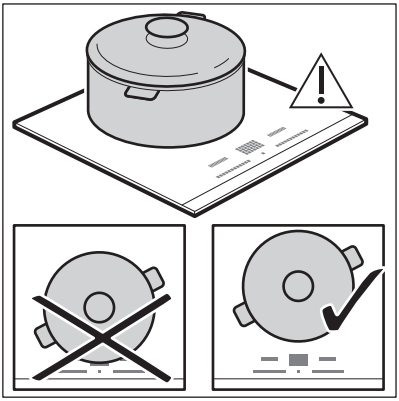
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tuntia

5.3 Keittoalueiden käyttäminen

⚠ **HUOMIO!**

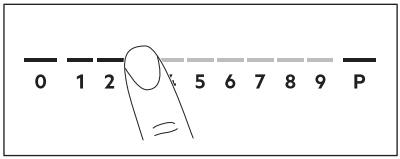
Älä aseta kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päälle. Muutoin elektroniset osat voivat vaurioitua.



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

Kun keittoastia on tunnistettu, tehotaso 0 syttyy.

5.4 Tehoasetus



1. Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa. Voit myös liikuttaa sormeasi säätöpalkkia pitkin asettaaksesi tai muuttaaksesi keittoalueen tehoasetusta.
2. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0.

Kun keittoalueelle on asetettu keittoastia ja tehotaso on asetettu, se jää päälle 50 sekunnin ajaksi keittoastian poistamisen jälkeen. Säätöpalkki vilkkuu kyseisen ajan toisen puolikkaan ajan. Jos keittoastia asetetaan uudelleen keittoalueelle tämän ajan kuluessa, tehotaso aktivoituu uudelleen. Muutoin keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

5.5 PowerBoost

Tämä toiminto lisää vastaavan induktiokeittoalueen tehoa keittoastian koosta riippuen. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan vain rajoitetuksi ajaksi.

Kytke keittoalueen toiminto päälle koskettamalla painiketta P.
Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

ⓘ

Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

5.6 Ajastin

Ajanlaskuajastin

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

Aseta ensin tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

1. Kytke toiminto päälle tai muuta aikaa koskettamalla painiketta ⏲.

Ajastimen arvo 00 ja merkkivalot + ja — syttyvät näyttöön.

Jos ajastinta ei ole asetettu, + ja — sammuvat 3 sekunnin kuluttua.

2. Kosketa painiketta + tai — ajan asettamiseksi (00 - 99 minuuttia).

Ajastin käynnistyy automaattisesti 3 sekunnin kuluttua. Merkkivalot +, ja — sammuvat.
Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.
Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta ⏲.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta ⏲. Merkkivalo + ja — syttyy. Paina painiketta — tai + asettaaksesi näyttöön arvon 00. Vaihtoehtoisesti voit asettaa tehotason arvoon 0. Tällöin äänimerkki deaktivoituu ja ajastin peruutetaan.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta.

Aseta keittoastia keittoalueelle nähdäksesi symbolin ⏲.

1. Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta ⏲ valo.
2. Kosketa + tai — ajan asettamiseksi.

Toiminto käynnistyy automaattisesti 4 sekunnin kuluttua.
Voit poistaa keittoastian toimintoa asettaessa.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.
Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta ⏲.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta ⏲. Merkkivalot + ja — syttyvät. Paina painiketta — tai + asettaaksesi näyttöön arvon 00.

> ⓘ
> Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

5.7 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Symboleja ⏲, || ja ⏲ voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto otetaan käyttöön painamalla painiketta ||.
Tehotaso laskee arvoon 1.
Voit kytkeä toiminnon pois päältä seuraavasti: paina ||. Aiempi tehoasetus tulee käyttöön.

5.8 🔒 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta 🔒.
Kytke toiminto pois päältä koskettamalla 🔒.

> ⓘ
> Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

5.9 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Kytke keittotaso ensin toimintaan. Älä aseta tehotasoa.

Kosketa painiketta 🔒, kunnes äänimerkki kuuluu ja merkkivalo syttyy toiminnon kytkemiseksi toimintaan.
Säätöpalkki sammuu. Kytke keittotaso pois päältä.

> ⓘ
> Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä.

Voit kytkeä toiminnon pois päältä vain yhtä keittoaikaa koskien: Kytke keittotaso toimintaan painikkeella ⏲. 🔒 syttyy. Kosketa painiketta 🔒, kunnes äänimerkki kuuluu ja merkkivalo sammuu. Säätöpalkki syttyy.
Aseta tehotaso 50 sekunnin kuluessa.Voit

käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella ⏻, toiminto on edelleen päällä.

Toiminnon kytkeminen pysyvästi pois päältä: Kytke keittotaso toimintaan ilman tehotason säätöä. Kosketa painiketta 🔒, kunnes äänimerkki kuuluu ja merkkivalo sammuu. Säätöpalkki syttyy. Kytke keittotaso pois päältä.

5.10 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso ensin pois toiminnasta.

1. Toiminto kytketään toimintaan koskettamalla painiketta ⏻ kolmen sekunnin ajan.

Näyttö syttyy ja sammuu.

2. Kosketa painiketta 🔒 kolmen sekunnin ajan.

b0 tai b 1 syttyy.

3. Kosketa ajastimen painiketta + seuraavien asetuksien valitsemiseksi:
   - b 1 - äänimerkit pois käytöstä
   - b0 - äänimerkit käytössä
4. Vahvista valinta odottamalla, että keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Kun toiminto on asetettu asentoon b 1, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

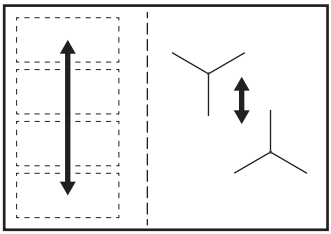
- kosketat painiketta ⏻
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

5.11 Tehonhallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Kunkin vaiheen enimmäissähkötehokuorma on 3 680 W. Jos keittotaso saavuttaa käytettävissä olevan enimmäistehorajan yhdessä vaiheessa, keittoalueiden teho pienenee automaattisesti.
- Jos keittoalueen teho on alennettu, käyttöpaneelissa näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden kypsennysalueiden tehotasoa.
- Toiminto aktivoituminen määräytyy keittoastioiden määrän ja koon mukaan.

Katso kuvasta mahdollisia yhdistelmiä, joita soveltaen teho voidaan jakaa keittoalueiden välillä.



5.12 Hob²Hood

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

> ⓘ
> Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on oletuksena pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon käyttäminen automaattisesti
Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1 - H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käyttäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan

automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Valon sytyttäminen
Voit asettaa keittotason sytyttämään valon automaattisesti aina keittotason päälle kytkemisen yhteydessä. Aseta tällöin automaattinen tila H1 - H6.

> ⓘ
> Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä kahden minuutin kuluttua keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen.

Automaattitilat

	Automaattinen valo	Keittäminen[1)]	Paistaminen[2)]
Tila H0	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
Tila H1	Päällä	Pois päältä	Pois päältä
Tila H2[3)]	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
Tila H3	Päällä	Pois päältä	Puhaltimen nopeus 1
Tila H4	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
Tila H5	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 2
Tila H6	Päällä	Puhaltimen nopeus 2	Puhaltimen nopeus 3

1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta ⏻ kolmen sekunnin ajan.

Näyttö syttyy ja sammuu.

3. Kosketa painiketta 🔒 kolmen sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta ⏻ muutaman kerran, kunnes H syttyy.
5. Kosketa ajastimen painiketta + automaattitilan valitsemiseksi.

Kun lopetat ruoanlaiton ja kytket keittotason pois päältä, liesituulettimen puhallin voi toimia jonkin aikaa tämän jälkeen. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, puhallinta ei voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

> ⓘ
> Kun haluat säätää liesituuletinta suoraan liesituulettimen paneelista, kytke toiminnon automaattitila pois päältä.

Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.

Kosketa painiketta keittotason ollessa toiminnassa.
Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin pois päältä ja voit säätää puhaltimen nopeutta manuaalisesti.

Painiketta painaessa lisäät puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla .

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

6. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE

⚠ **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 FlexiBridge -toiminto

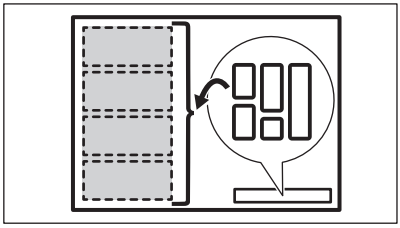
Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osiosta. Osiot voidaan yhdistää kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Yhdessä toimivien alueiden sivut syttyvät tässä tilassa ja ne on yhdistetty lyhyempiin syttyviin viivoihin.Voit valita alueyhdistelmät valitsemalla tilan haluamasi keittoastian koon mukaan. Tiloja on kolme: Standardi (kytkeytyy automaattisesti päälle, kun keittotaso kytketään toimintaan), Big Bridge ja Max Bridge.

ⓘ

Aseta tehotaso kahdella vasemmanpuoleisella säätöpalkilla.

Tilan vaihtaminen

Vaihda tilaa kosketuspainikkeella: .



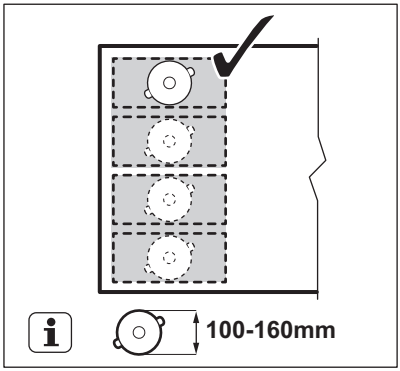
ⓘ

Kun tilaa vaihdetaan, tehotaso asettuu takaisin arvoon 0.

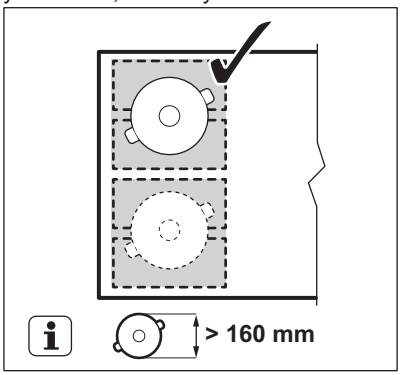
Keittoastian halkaisija ja asento

Valitse keittoastian kokoon ja muotoon sopiva tila. Keittoastian tulee peittää valittu alue mahdollisimman hyvin. Aseta keittoastia valitun alueen keskelle!

Aseta keittoastia, jonka pohjan halkaisija on alle 160 mm, yhden osion keskelle.



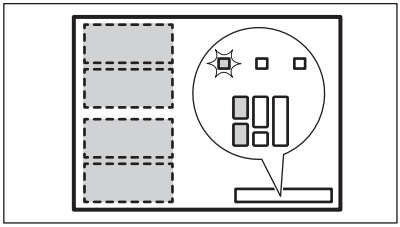
Aseta keittoastia, jonka pohjan halkaisija on yli 160 mm, keskitetysti kahden osion väliin.



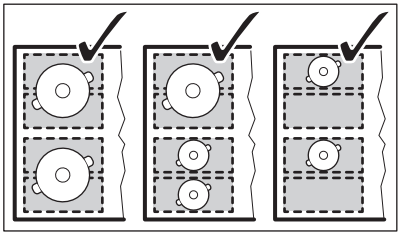
6.2 FlexiBridge Standardi tila

Kyseinen tila on päällä, kun keittotaso kytketään toimintaan. Se yhdistää osiot kahdeksi erilliseksi keittoalueeksi. Yhdessä toimivien alueiden sivut syttyvät tässä tilassa ja ne on yhdistetty lyhyempiin syttyviin viivoihin.Kunkin keittoalueen tehotaso voidaan asettaa erikseen. Käytä kahta

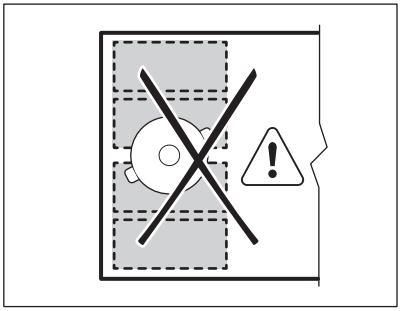
vasemmalla olevaa säätöpalkkia.



Oikea keittoastian asento:



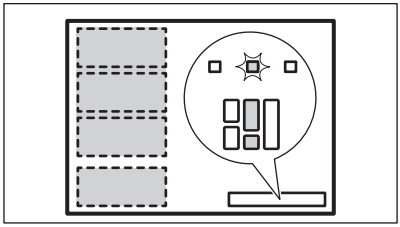
Virheellinen keittoastian asento:



6.3 FlexiBridge Big Bridge -tila

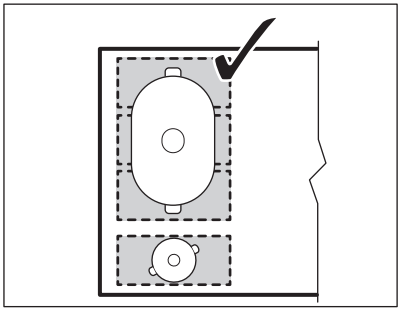
Kytke tila toimintaan koskettamalla ⊞,

kunnes oikea tilan merkkivalo ⊞ syttyy. Kyseinen tila yhdistää kolme takaosiota yhdeksi keittoalueeksi. Etuosiota ei ole yhdistetty ja se toimii erillisenä keittoalueena. Voit asettaa kunkin alueen tehotason erikseen. Käytä kahta vasemmanpuoleista säätöpalkkia.

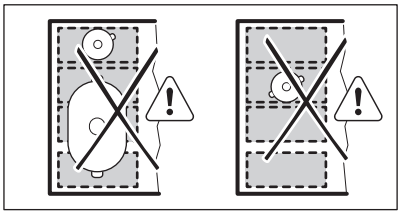


Oikea keittoastian asento:

Tämän tilan käyttö edellyttää, että keittoastia on asetettu kolmeen yhdistettyyn osioon. Jos käytät keittoastioita, jotka ovat kahta osiota pienempiä, säätöpalkki vilkkuu ja alue sammuu kahden minuutin kuluttua.



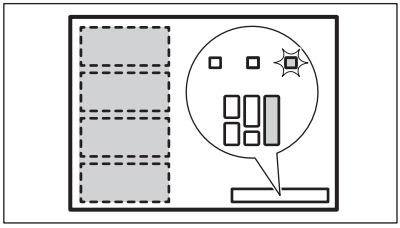
Virheellinen keittoastian asento:



6.4 FlexiBridge Max Bridge -tila

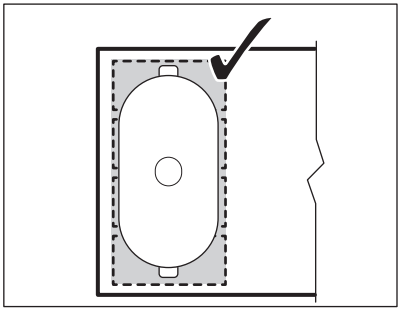
Kytke tila toimintaan koskettamalla ⊞,

kunnes oikea tilan merkkivalo ⊞ syttyy. Kyseinen tila yhdistää kaikki osiot yhdeksi keittoalueeksi. Aseta tehotaso jollakin vasemmanpuoleisella säätöpalkilla.

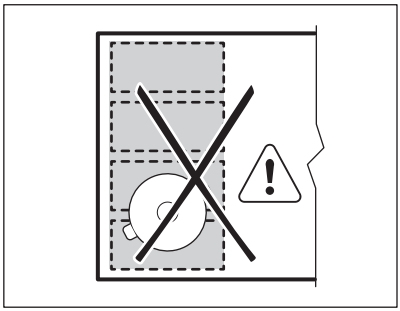


Oikea keittoastian asento:

Tämän tilan käyttö edellyttää, että keittoastia on asetettu neljään yhdistettyyn osioon. Jos käytät keittoastioita, jotka ovat kolmea osiota pienempiä, säätöpalkki vilkkuu ja alue sammuu kahden minuutin kuluttua.



Virheellinen keittoastian asento:

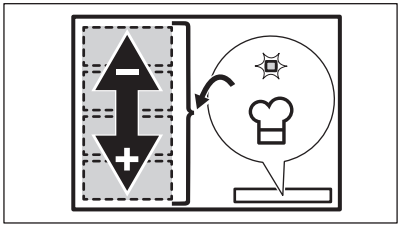


6.5 PowerSlide

Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiseen kohtaan.

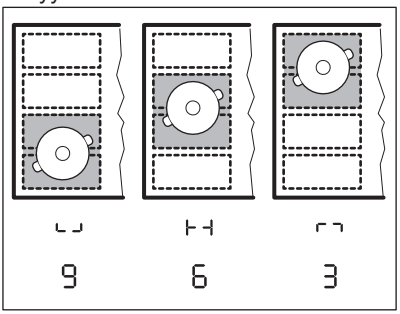
Toiminto jakaa induktiokeittoalueen kolmeen, tehotasoltaan erilaiseen alueeseen. Keittotaso tunnistaa keittoastian sijainnin ja säätää tehotason sen mukaan. Voit asettaa keittoastian etuosaan, keskelle tai takaosaan.

Jos keittoastia asetetaan etuosaan, tehotaso on suurin mahdollinen. Voit laskea tehotasoa siirtämällä keittoastian keski- tai taka-asentoon.



Käytä ainoastaan yhtä keittoastiaa toiminnon käytön aikana.
Jos haluat muuttaa tehotasoa, nosta keittoastia ja aseta se toiselle alueelle.
Jos keittoastiaa liu'utetaan, pinta voi naarmuuntua ja sen väri muuttua.

- toiminto edellyttää vähintään 160 mm:n keittoastian pohjan halkaisijan.
- Jos keittoastia asetetaan etuasentoon, syttyy käyttöpaneeliin. Säätöpalkissa näkyy oletustehotaso 9.
- Jos keittoastia asetetaan keskiasentoon, syttyy käyttöpaneeliin. Säätöpalkissa näkyy oletustehotaso 6.
- Jos keittoastia asetetaan taka-asentoon, syttyy käyttöpaneeliin. Säätöpalkissa näkyy oletustehotaso 3.



- Voit säätää oletustehotasoa vasemmalla etusäätöpalkilla. Oletustehotasoa voidaan muuttaa ainoastaan toiminnon ollessa toiminnassa. Voit muuttaa kunkin asennon tehotasoa erikseen. Keittotaso muistaa

asetetukset seuraavalla toiminnon käyttökerralla.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta . Merkkivalo syttyy ja säätöpalkki näyttää oletustehotason.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta .

7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet

Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasoilla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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

Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan ”Keittoalueiden tekniset tiedot” -osiossa 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 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.

7.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

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

7.4 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen.

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

ⓘ

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

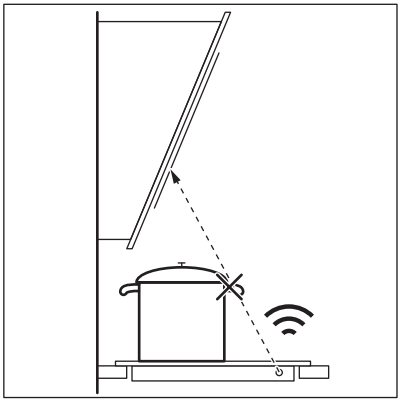
Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
1 - 2	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyrytetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä / 750 g perunoita.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 litraa nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissolet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit.	tarvittaessa	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	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.

Kuvan liesituuletin on havainnekuva.



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 erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

Joustavan induktiokeittoalueen painanta voi likaantua tai muuttaa väriä keittoastian liu'uttamisen seurauksena. Voit puhdistaa kohteen standardoitua menetelmää soveltaen.

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 pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **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 aseta tehotasoa 50 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 50 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta ”Päivittäinen käyttö”.
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa. Yhtä keittoalueista ei voida kytkeä toimintaan.	Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettömästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen muiden keittoalueiden tehoa. Katso kohta ”Tehon hallinta”.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso 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 ⏻.	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 huoltoliikkeeseen.
Hob²Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta ”Päivittäinen käyttö”.
Joustava induktiokeittoalue ei kuumenna keittoastiaa.	Keittoastia on virheellisessä asennossa joustavalla induktiokeittoalueella.	Aseta keittoastia oikeaan asentoon joustavalla induktiokeittoalueella. Keittoastian asento riippuu valitusta toiminnasta tai toimintatilasta. Katso kohta ”Joustava induktiokeittoalue”.
	Keittoastian pohjan halkaisija ei sovellu valitulle toiminnolle tai toimintatilalle.	Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija sopii käytössä olevaan toimintoon tai toimintatilaan. Katso kohta ”Joustava induktiokeittoalue”.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
🔒 menee päälle.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta ”Päivittäinen käyttö”.
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Katso kohta ”Neuvoja ja vinkkejä”.
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta ”Tekniset tiedot”.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) on kytketty päälle. Keittoastia ei peitä yhtä tai useampaa käynnissä olevan toimintatilan osiota.	Aseta keittoastia käytössä olevan toimintatilan osioiden oikealle määrälle tai vaihda toimintatilaa. Katso kohta ”Joustava induktiokeittoalue”.
F menee päälle.	PowerSlide on kytketty päälle. Joustavalle induktiokeittoalueelle on asetettu kaksi kattilaa.	Käytä vain yhtä kattilaa. Katso kohta ”Joustava induktiokeittoalue”.
E ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos E syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

9.2 Jos ratkaisua ei löydy…

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

10. TEKNISET TIEDOT

10.1 Arvokilpi

Malli: IPE84571FB
Tyyppi: 62 D4A 21 AA
Induktio 7.35 kW
Sarjanro .....
AEG

PNC 949 597 480 00
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz
Valmistettu: Saksa
7.35 kW
CE

10.2 Keittoaluemääritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Ruoanlaittovälineen halkaisija [mm]
Keskellä takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikea edessä	1800	2800	10	145 - 180
Joustava induktio-keittoalue	2300	3200	10	vähintään 100

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

11. ENERGIATEHOKKUUS

11.1 Tuotetiedot*

Mallin tunniste		IPE84571FB
Keittotason tyyppi		Kalusteeseen asennettava keittotaso
Keittovyöhykkeiden lukumäärä		2
Keittoalueiden lukumäärä		1
Kuumennusteknologia		Induktio
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Keskellä takana Oikea edessä	21,0 cm 18,0 cm
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Vasen	P 41,8 cm L 24,8 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Keskellä takana Oikea edessä	190,8 Wh/kg 194,2 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	187,0 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		189,2 Wh/kg

* Euroopan unionin alueelle EU-asetuksen 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjälle säädöksen STB 2477-2017, Liite A mukaisesti. Ukrainalle säädöksen 742/2019 mukaisesti.

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

11.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.

- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Consultez notre site pour :

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

Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registeraeg.com

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....89
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....92
3. INSTALLATION....94
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....95
5. UTILISATION QUOTIDIENNE....97
6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE....101
7. CONSEILS....105
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....107
9. DÉPANNAGE....108
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....110
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....111
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....111

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour

responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d’expérience ou de connaissance, à moins qu'ils soient correctement surveillés ou instruits quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l’appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l’arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

- AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l’arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l’arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d’éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut, contactez votre revendeur, un professionnel agréé par le fabricant ou votre déchetterie locale.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

3.2 Tables de cuisson intégrées

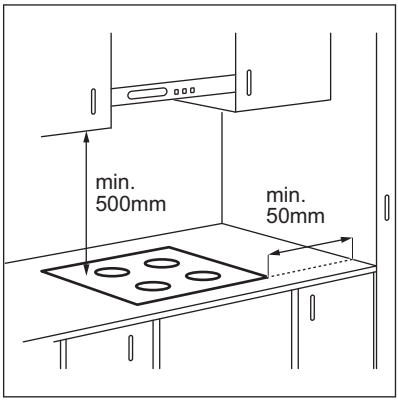
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Câble de connexion

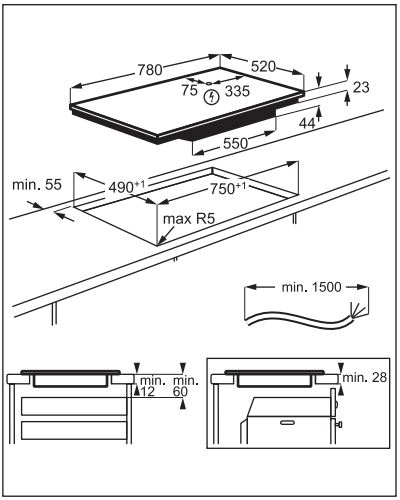
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



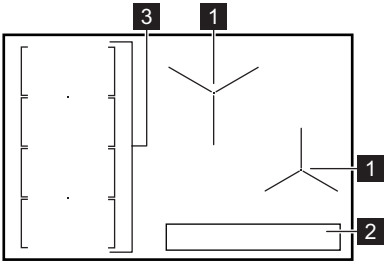
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

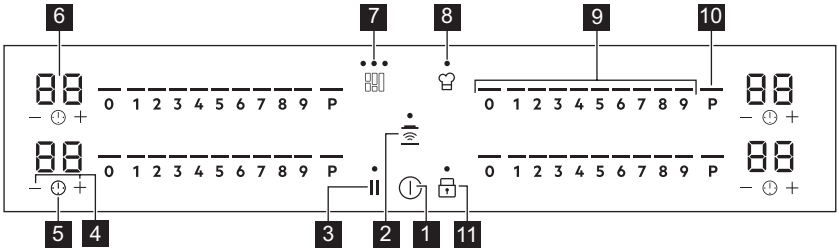
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson



1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande
3 Zone de cuisson à induction flexible composée de quatre sections

4.2 Description du bandeau de commande



Pour afficher le bandeau de commande et la position des zones, allumez l'appareil en appuyant sur ⏻

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

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	⏻	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
3	‖	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4	+ / —	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5		-	Pour régler la fonction Minuteur.
6	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Pour parcourir les trois modes de la fonction.
8		PowerSlide	Pour activer et désactiver la fonction.
9	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
10	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
11		Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

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

⚠ **AVERTISSEMENT!**

⁻ / ⁼ / ₋ Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs ⁻ / ⁼ / ₋ s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des

zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.
Le bandeau de commande s'allume lorsque vous allumez la table de cuisson et s'éteint lorsque vous éteignez la table de cuisson.
Lorsque la table de cuisson est éteinte, seule la touche sensitive ⏻ est visible.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- vous n'avez placé aucun récipient sur la table de cuisson pendant 50 secondes,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes après avoir posé le récipient,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Lorsque vous entendez le signal sonore, la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

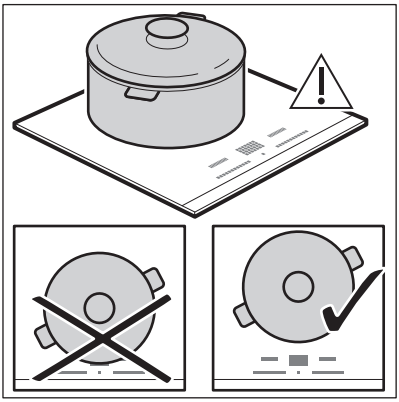
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

5.3 Utilisation des zones de cuisson

⚠ ATTENTION!

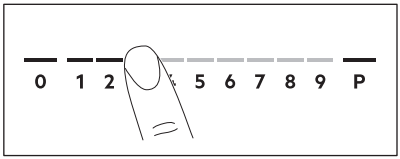
Ne posez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Ils peuvent endommager les composants électroniques.



Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Une fois le récipient détecté, le niveau de cuisson 0 s'affiche.

5.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Vous pouvez également déplacer votre doigt le long du bandeau de sélection pour régler ou modifier le niveau de cuisson d'une zone de cuisson.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

Lorsque vous placez un récipient sur la zone et que vous sélectionnez un niveau de cuisson, celui-ci reste inchangé pendant les 50 secondes qui suivent le retrait du récipient. Le bandeau de sélection clignote durant la seconde moitié du temps. Si vous reposez le récipient sur la zone de cuisson durant ce laps de temps, le niveau de cuisson est réactivé. Dans le cas contraire, la zone de cuisson se désactive.

5.5 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

Appuyez sur P pour activer la fonction sur la zone de cuisson.
La fonction se désactive automatiquement.

ⓘ

Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.6 Minuteur

Minuteur à rebours

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

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur ⏲ pour activer la fonction ou modifier la durée.

Les chiffres du minuteur, 00 les voyants + et — s'allument.

Si le minuteur n'est pas réglé, + et — s'éteignent au bout de 3 secondes.

2. Appuyez sur + ou — pour régler la durée (00 - 99 minutes).

Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants +, et — s'éteignent.
Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur ⏲.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏲. Les voyants + et — s'allument. Appuyez sur la touche — ou + pour que 00 s'affiche.
Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur 0. Un signal sonore retentit alors, et le minuteur est annulé.

Minuteur

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

Placez un récipient sur une zone de cuisson pour voir le symbole ⏲.

1. Appuyez sur ⏲ pour activer la fonction.
2. Appuyez sur la touche + ou — pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes.
Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. Touchez ⏲ pour arrêter le signal sonore.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏲. Les voyants + et — s'allument. Appuyez sur la touche — ou + pour que 00 s'affiche.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de la zone de cuisson.

5.7 Pause

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

Lorsque la fonction est activée, les symboles ⏻, ⏸ ou ⏲ peuvent être utilisés.

Appuyez sur ⏸ pour activer la fonction.
Le niveau de cuisson est réduit à 1.
Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏸. Le niveau de cuisson s'affiche.

5.8 🔒 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Appuyez sur 🔒 pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche 🔒.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

5.9 Dispositif de sécurité enfant

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

Commencez par allumer la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur🔒 jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le voyant s'allume pour activer la fonction.
Les bandeaux de sélection disparaissent.
Éteignez la table de cuisson.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur ⏻. 🔒 s'allume. Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et que le voyant s'éteigne. Le bandeau de sélection apparaît. Réglez le niveau de cuisson dans les 50 secondes qui suivent.Vous pouvez faire fonctionner la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec ⏻, la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver la fonction de façon permanente : allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le voyant s'allume.
Les bandeaux de sélection apparaissent.
Éteignez la table de cuisson.

5.10 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez d'abord la table de cuisson.

1. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes pour activer la fonction.

L'affichage s'allume, puis s'éteint.

2. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes.

b0 ou b 1 s'allume.

3. Appuyez sur la touche + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :
   - b 1 - les signaux sonores sont désactivés
   - b0 - les signaux sonores sont activés
4. Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur b 1, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

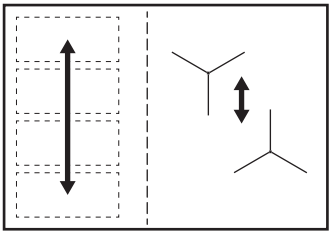
- vous appuyez sur ⏻
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5.11 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale en une phase, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.
- L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



5.12 Hob²Hood

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

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

Activation automatique de la fonction
Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Activation de l'éclairage
Vous pouvez régler la table de cuisson pour l'éclairage s'allume automatiquement dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.

> L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après la mise hors tension de la table de cuisson.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Faire bouillir[1)]	Faire frire[2)]
Mode H0	Arrêt	Arrêt	Arrêt
Mode H1	Activez	Arrêt	Arrêt
Mode H2[3)]	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H3	Activez	Arrêt	Vitesse du ventilateur 1
Mode H4	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1

	Éclairage automatique	Faire bouillir[1)]	Faire frire[2)]
Mode H5	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
Mode H6	Activez	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3

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

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

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

Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes.

L'affichage s'allume, puis s'éteint.

3. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que H s'affiche.
5. Appuyez sur la touche + du minuteur pour sélectionner un mode automatique.

Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

> ℹ
> Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.

Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.

Appuyez sur la touche lorsque la table de cuisson est allumée.
Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.

En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .

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

6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

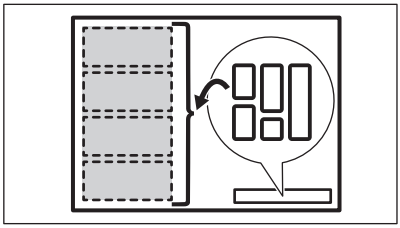
6.1 FlexiBridge fonction

La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être associées en deux zones de cuisson de taille différente ou en une seule grande zone de cuisson. Les contours des zones fonctionnant ensemble avec ce mode s'éclairent. Ils sont reliés par des lignes éclairées plus courtes.Choisissez la combinaison de sections en sélectionnant le mode le plus adapté à la taille du récipient que vous souhaitez utiliser. Trois modes sont proposés : Standard (s'active automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson), Big Bridge et Max Bridge.

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

Basculement entre les modes

Pour basculer entre les modes, utilisez la touche sensitive : .

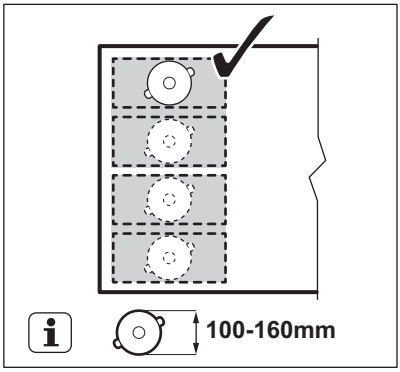


Lorsque vous basculez entre les modes, le niveau de cuisson revient à 0.

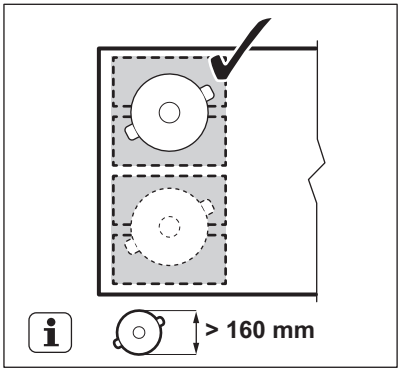
Diamètre et position de l'ustensile

Choisissez le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile. L'ustensile doit recouvrir le plus possible la zone sélectionnée. Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée !

Placez l'ustensile avec un fond de moins de 160 mm de diamètre au centre sur une seule section.

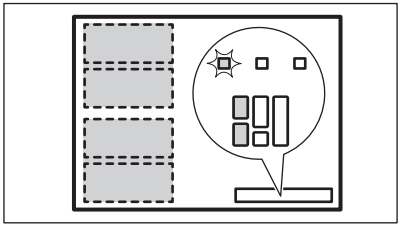


Placez l'ustensile avec un fond de plus de 160 mm de diamètre au centre entre deux sections.

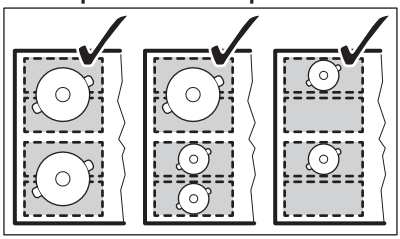


6.2 FlexiBridge Mode standard

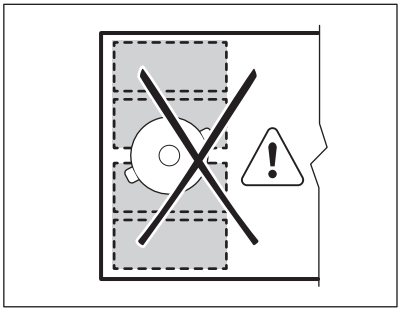
Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Les contours des zones fonctionnant ensemble avec ce mode s'éclairent. Ils sont reliés par des lignes éclairées plus courtes.Vous pouvez régler séparément le niveau de cuisson de chaque zone. Utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.



Bonne position du récipient :

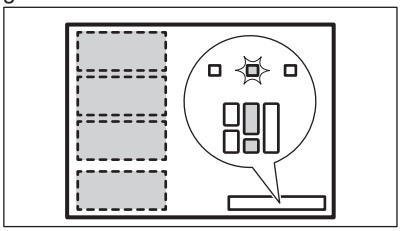


Mauvaise position du récipient :



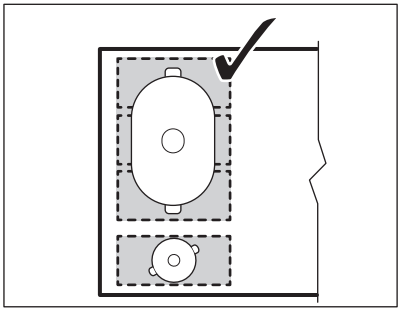
6.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode relie trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson séparément pour chaque zone. Utilisez les deux bandeaux de sélection de gauche.

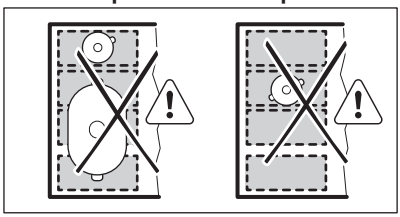


Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections, le bandeau de sélection clignote et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.

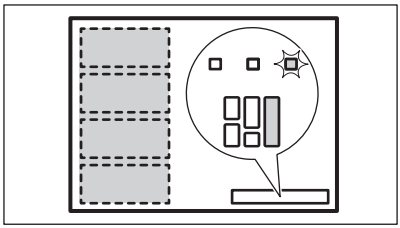


Mauvaise position du récipient :



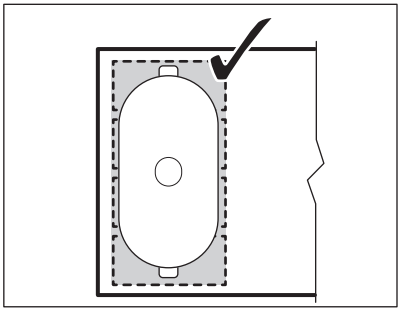
6.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode fusionne toutes les sections en une seule zone de cuisson. Pour régler le niveau de cuisson, utilisez un des deux bandeaux de sélection de gauche.

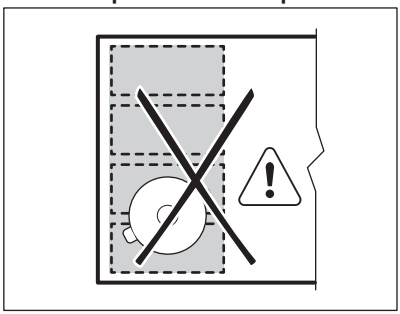


Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, le bandeau de sélection clignote et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



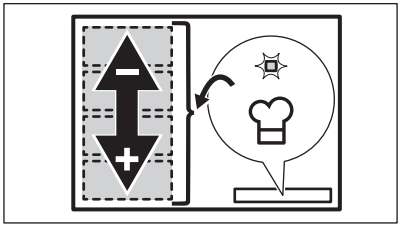
Mauvaise position du récipient :



6.5 PowerSlide

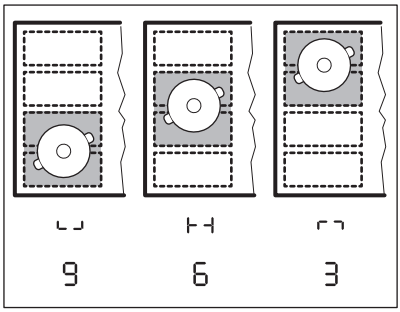
Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.

Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position. Vous pouvez placer le récipient à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou l'arrière.



N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.
Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

- Le fond de l'ustensile doit présenter un diamètre minimal de 160 mm pour cette fonction.
- Si vous placez un récipient en position avant, s'allume sur le bandeau de commande. Le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection 9.
- Si vous placez un récipient en position centrale, s'allume sur le bandeau de commande. Le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection 6.
- Si vous placez un récipient en position arrière, s'allume sur le bandeau de commande. Le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection 3.



- Pour changer le niveau de cuisson par défaut, utilisez le bandeau de sélection avant gauche. Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut uniquement si la fonction est activée. Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des niveaux de cuisson la prochaine fois que vous activerez cette fonction.

Appuyez sur pour activer la fonction.
Le voyant s'allume et le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

7. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

7.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

7.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

7.4 Exemples en matière de cuisson

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

ⓘ

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuisez des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Tourner à mi-cuisson.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Tourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

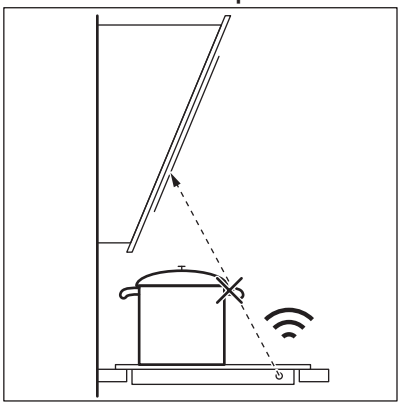
7.5 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.

- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood
Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

L'imprimé sur la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur en déplaçant les récipients. Vous pouvez nettoyer la zone de manière standard.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un

détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9. DÉPANNAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 50 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. Vous n'arrivez pas à activer l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob²Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Les touches sensitives deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e).	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
🔒 s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	FlexiBridge (Flexible Bridge) fonctionne. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement activé, ou modifiez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
F s'affiche.	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».

Problème	Cause possible	Solution
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle IPE84571FB
Type 62 D4A 21 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 597 480 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW

10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisine [mm]
Arrière central	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1800	2800	10	145 - 180
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 100

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits*

Identification du modèle		IPE84571FB
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		2
Nombre de surfaces de cuisson		1
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière central Avant droite	21,0 cm 18,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 41,8 cm l 24,8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière central Avant droite	190,8 Wh / kg 194,2 Wh / kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	187,0 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		189,2 Wh / kg

* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

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

11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

votre centre local de recyclage ou contactez
vos services municipaux.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

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

Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:
www.registeraeg.com

Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.
Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 113
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 116
3. MONTAGE..... 118
4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 120
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 121
6. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE..... 126
7. TIPPS UND HINWEISE..... 129
8. REINIGUNG UND PFLEGE..... 132
9. FEHLERSUCHE..... 132
10. TECHNISCHE DATEN..... 135
11. ENERGIEEFFIZIENZ..... 135
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 136

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

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- 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: Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- 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

- 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.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die

Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

- WARNUNG: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- ACHTUNG: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und 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!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 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.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- 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 Kabel 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.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- 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 „aus“.
- Legen Sie kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.

⚠ **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 freisetzen, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- 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.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer dem Glas/der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese

Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.

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 Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.6 Entsorgung

⚠ **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrem Händler, der vom Hersteller autorisierten Person oder Ihrem örtlichen Abfallentsorger.
- 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

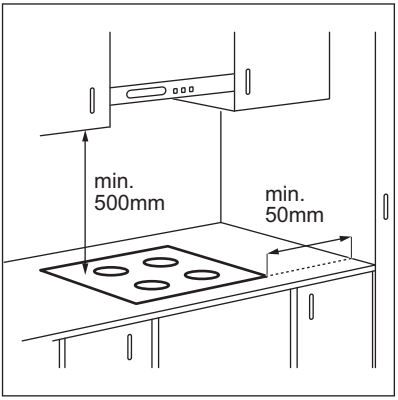
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

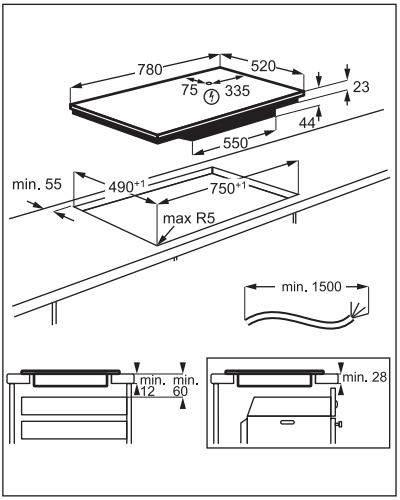
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

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.



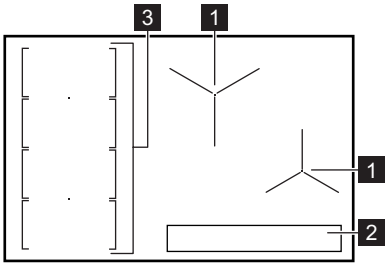
Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

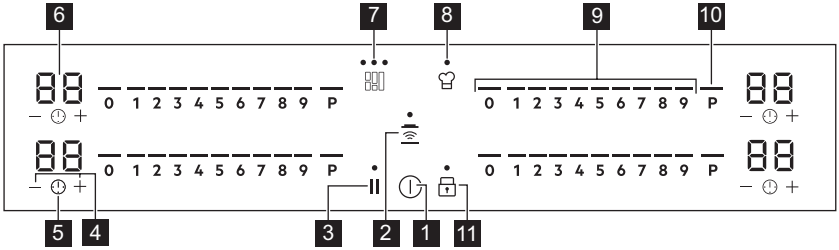
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld
3 Flexible Induktionskochfläche bestehend aus vier Bereichen

4.2 Bedienfeldanordnung



Um das Bedienfeld und die Position der Zonen anzuzeigen, schalten Sie das Gerät mit ⏻

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

	Sensor-feld	Funktion	Kommentar
1	⏻	EIN / AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2		Hob²Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
3	‖	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	+ / —	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
5		-	Einstellen der Timer-Funktion.
6	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Umschalten zwischen den drei Modi der Funktion.

	Sensor-feld	Funktion	Kommentar
8		PowerSlide	Ein- und Ausschalten der Funktion.
9	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
10	P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
11		Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.

4.3 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.

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.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.
Das Bedienfeld wird nach Einschalten des Kochfelds eingeschaltet und nach Ausschalten des Kochfelds wieder ausgeschaltet.

Bei ausgeschaltetem Kochfeld ist nur ⏻ sichtbar.

5.2 Automatische Abschaltung

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden ein Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen,
- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden nach Platzieren des Kochgeschirrs eine Kochstufe einstellen,
- Wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Wenn der Signalton ertönt, wird das Kochfeld ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Wenn eine Kochzone nicht ausgeschaltet wurde bzw. die Kochstufe nicht geändert wurde. Nach einiger Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

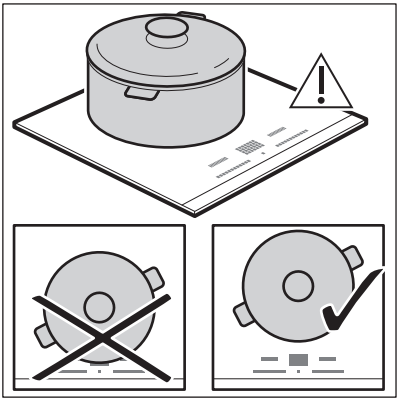
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Temperatureinstellung	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Std
3 - 4	5 Std
5	4 Std
6 - 9	1,5 Std

5.3 Verwenden der Kochzonen

⚠ **VORSICHT!**

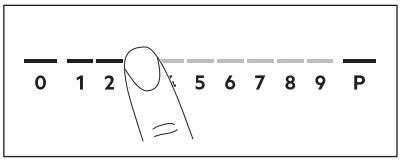
Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld. Elektronische Bauteile könnten beschädigt werden.



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

Sobald der Topf erkannt wurde, wird die Kochstufe 0 eingeschaltet.

5.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala. Sie können Ihren Finger auch über die Einstellskala bewegen, um die Kochstufe für eine Kochzone einzustellen oder zu ändern.
2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen und die Kochstufe einstellen, bleibt diese noch 50 Sekunden, nachdem Sie den Topf entfernt haben, aktiv. Die Einstellskala blinkt in der zweiten Hälfte dieser Zeit. Stellen Sie den Topf innerhalb dieser Zeit wieder auf die Kochzone, wird die Kochstufe wieder eingeschaltet. Anderenfalls wird die Kochzone ausgeschaltet.

5.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

Berühren Sie P, um die Funktion für die Kochzone einzuschalten.
Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.

ⓘ

Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

5.6 Kurzzeitwecker

Countdown-Timer

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

Stellen Sie eine Kochstufe ein, bevor Sie die Funktion aktivieren.

1. Berühren Sie ⏲ zum Einschalten der Funktion oder Ändern der Zeit.

Die Timer-Ziffern 00 und die Anzeigen + und — erscheinen im Display.

Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen + und — nach 3 Sekunden.

2. Berühren Sie + oder —, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.

Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die Anzeigen +, und — erlöschen.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons ⏲.

So schalten Sie die Funktion aus: Berühren Sie ⏲. Die Anzeigen + und — leuchten im Display. Verwenden Sie — oder +, um 00 auf dem Display einzustellen. Alternativ können Sie die Kochstufe auf 0 stellen. Es ertönt dann ein Signalton und der Timer wird gelöscht.

Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, jedoch keine Kochzonen in Betrieb sind.

Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone, um das Symbol ⏲ anzuzeigen.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion ⏲
2. Berühren Sie + oder —, um die Zeit einzustellen.

Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden.
Wenn Sie diese Funktion einstellen, können Sie den Topf entfernen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Berühren Sie ⏲, um das akustische Signal auszuschalten.

So schalten Sie die Funktion aus: Berühren Sie ⏲. Die Anzeigen + und — leuchten. Verwenden Sie — oder +, um 00 auf dem Display einzustellen.

> ⓘ
> Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

5.7 Pause

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

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Symbole ⏲, || oder ⏲ verwendet werden.

Drücken Sie || um die Funktion zu aktivieren.
Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.
Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie ||. Die vorherige Heizstufe wird aktiviert.

5.8 🔒 Verriegelung

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion 🔒.
Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion 🔒.

> ⓘ
> Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

5.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Benutzung des Kochfelds.

Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie keine Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion 🔒, bis ein Signalton ertönt und die Anzeige leuchtet.
Die Einstellskalen erlöschen. Schalten Sie das Kochfeld aus.

> ⓘ
> Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ ein. 🔒 leuchtet. Berühren

Sie 🔒, bis ein Signalton ertönt und die Anzeige erlischt. Die Einstellskala erscheint. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 50 Sekunden ein.Sie können das Kochfeld bedienen. Wenn Sie das Kochfeld mit ⏻ ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

So schalten Sie die Funktion dauerhaft aus: Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie keine Kochstufe. Berühren Sie 🔒, bis ein Signalton ertönt und die Anzeige erlischt. Die Einstellskalen erscheinen. Schalten Sie das Kochfeld aus.

5.10 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus.

1. Berühren Sie 3 Sekunden lang ⏻, um die Funktion einzuschalten.

Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

2. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang.

b0 oder b 1 leuchtet.

3. Berühren Sie + des Timers zum Auswählen von:
   - b 1 - der Signalton ist ausgeschaltet
   - b0 - der Signalton ist eingeschaltet
4. Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf b 1 eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

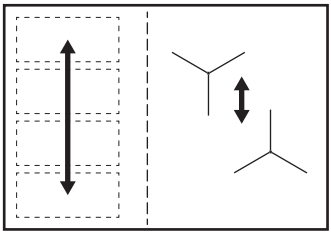
- Bei der Berührung von ⏻
- Wenn der Kurzzeit-Wecker startet
- Wenn der Countdown-Timer startet
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

5.11 Power-Management

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

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Beladung von 3680 W. Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Für die Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, zeigt das Bedienfeld die höchstmöglichen Kochstufen an.
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.
- Die Aktivierung der Funktion hängt von der Größe und Anzahl der Töpfe ab.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



5.12 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 auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.

ⓘ

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

Automatikbetrieb der Funktion
Stellen Sie für den automatischen Betrieb den Modus auf H1 - H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn

Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

Einschalten der Beleuchtung
Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 - H6.

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

Automatikmodi

	Automatische Einschaltung der Beleuchtung	Kochen[1)]	Braten[2)]
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	An	Aus	Aus
Modus H2[3)]	An	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H3	An	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H4	An	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H5	An	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
Modus H6	An	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikbetrieb.
2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikbetrieb.
3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang.

Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

3. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang.
4. Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis H angezeigt wird.
5. Berühren Sie + des Timers, um einen Automatikmodus zu wählen.

Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

> ⓘ
> Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über ihr Bedienfeld einzustellen.

Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.

Berühren Sie bei eingeschaltetem Kochfeld.
Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet 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 Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet. Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.

Zum erneuten Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

6. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

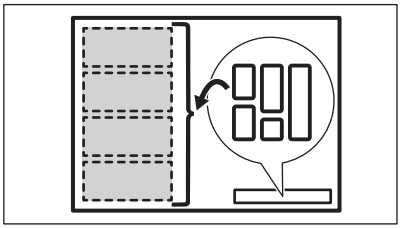
6.1 Funktion FlexiBridge

Die flexible Induktionskochfläche besteht aus vier Bereichen. Die Bereiche lassen sich zu zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einer großen Kochfläche zusammenschalten. Die Seiten der Zonen, die in diesem Modus zusammengeschaltet sind, leuchten und sie sind durch kürzere beleuchtete Linien verbunden.Sie wählen die gewünschte Kombination durch die Auswahl des Modus, der für die Größe des zu verwendenden Kochgeschirrs geeignet ist. Es stehen drei Modi zur Verfügung: Standard (wird automatisch eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten), Big Bridge und Max Bridge.

Stellen Sie die Kochstufe mit einer der beiden linken Einstellskalen ein.

Umschalten zwischen den Modi

Umschalten zwischen den Modi mit dem Sensorfeld: .

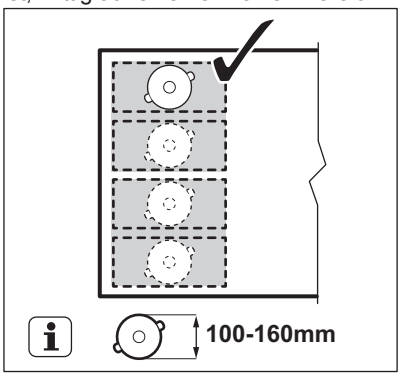


Wenn Sie zwischen den Modi umschalten, wird die Kochstufe zurück auf 0 gestellt.

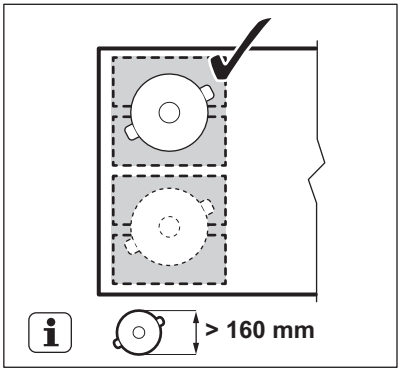
Durchmesser und Position des Kochgeschirrs

Wählen Sie den Modus, der für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeignet ist. Das Kochgeschirr sollte möglichst die gesamte ausgewählte Fläche bedecken. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den ausgewählten Bereich!

Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der kleiner als 160 mm ist, mittig auf einen einzelnen Bereich.

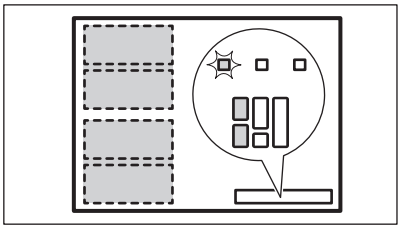


Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der größer als 160 mm ist, mittig auf zwei Bereiche.

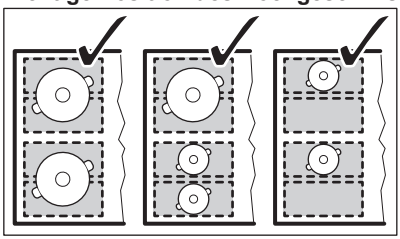


6.2 FlexiBridge Standardmodus

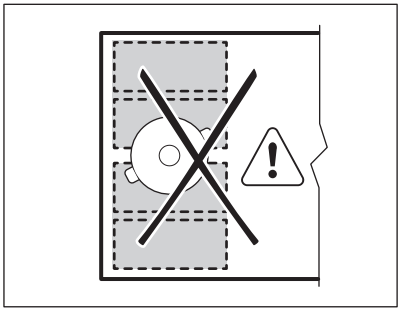
Dieser Modus ist eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Er schaltet die Bereiche zu zwei getrennten Kochzonen zusammen. Die Seiten der Zonen, die in diesem Modus zusammengeschaltet sind, leuchten und sie sind durch kürzere beleuchtete Linien verbunden.Sie können die Kochstufe für jede Zone getrennt einstellen. Verwenden Sie hierfür die beiden linken Einstellskalen.



Richtige Position des Kochgeschirrs:

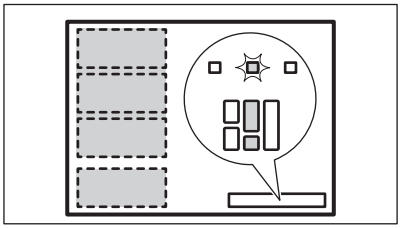


Falsche Position des Kochgeschirrs:



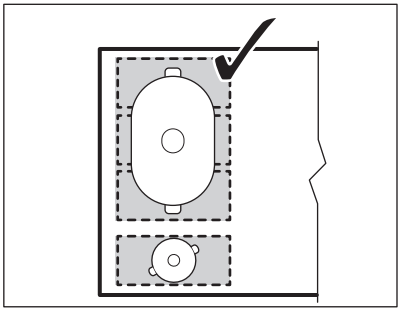
6.3 FlexiBridge Big Bridge-Modus

Berühren Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet die drei hinteren Bereiche zu einer Kochfläche zusammen. Der vordere Bereich wird nicht dazu geschaltet und dient als Einzelkochzone. Sie können die Kochstufe für jede Zone getrennt einstellen. Verwenden Sie die beiden linken Einstellskalen.

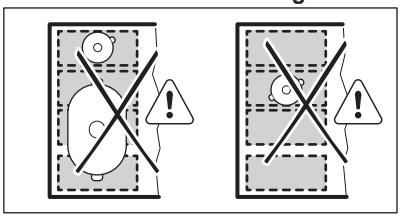


Richtige Position des Kochgeschirrs:

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf die drei zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.

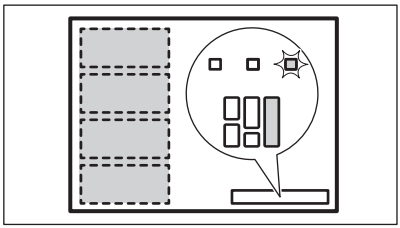


Falsche Position des Kochgeschirrs:



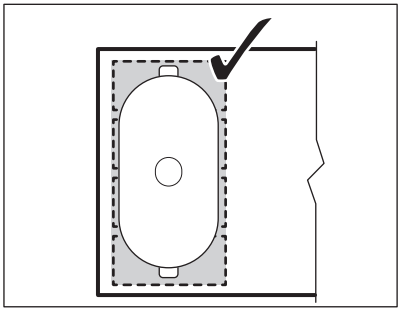
6.4 FlexiBridge Max Bridge-Modus

Berühren Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet alle Bereiche zu einer großen Kochfläche zusammen. Stellen Sie die Kochstufe mit einer der beiden linken Einstellskalen ein.

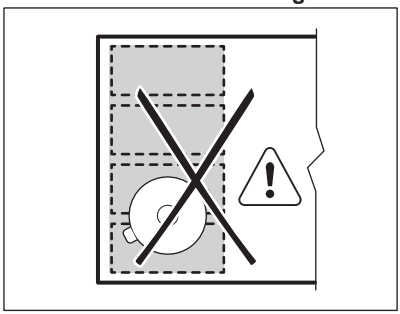


Richtige Position des Kochgeschirrs:

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf alle vier zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.



Falsche Position des Kochgeschirrs:

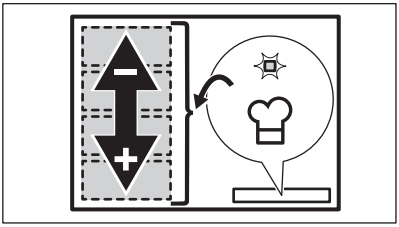


6.5 PowerSlide

Mit dieser Funktion können Sie die Kochstufe durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen anderen Bereich der Induktionskochfläche einstellen.

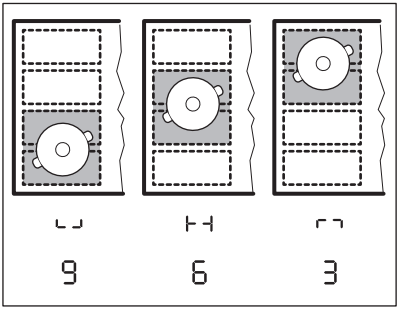
Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Kochstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Kochstufe entsprechend der Position ein. Sie können das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der vordere Bereich hat die höchste Kochstufe. Um sie zu verringern, schieben Sie das Kochgeschirr auf die mittlere oder

hintere Position.



Verwenden Sie nur einen Topf, wenn Sie diese Funktion nutzen.
Wenn Sie die Kochstufe ändern möchten, heben Sie das Kochgeschirr an und platzieren Sie es auf einer anderen Zone. Durch Verschieben des Kochgeschirrs kann die Oberfläche verkratzen oder sich verfärben.

- Bei dieser Funktion beträgt der Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens 160 mm.
- Wenn Sie den Topf auf den vorderen Bereich stellen, leuchtet L J im Bedienfeld. Die Einstellskala zeigt die Standard-Kochstufe 9 an.
- Wenn Sie den Topf auf den mittleren Bereich stellen, leuchtet H H im Bedienfeld. Die Einstellskala zeigt die Standard-Kochstufe 6 an.
- Wenn Sie den Topf auf den hinteren Bereich stellen, leuchtet r r im Bedienfeld. Die Einstellskala zeigt die Standard-Kochstufe 3 an.



- Ändern Sie bei Bedarf die Standard-Kochstufe mit der linken vorderen Einstellskala. Sie können die Standard-Kochstufe nur ändern, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Sie können die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Das Kochfeld speichert Ihre Einstellungen und verwendet sie wieder, wenn Sie die Funktion erneut einschalten.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .
Das Kontrolllampe leuchtet und die Einstellskala zeigt die Standard-Kochstufe an.
Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion .

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.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).

- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- 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 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten .
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

7.3 Öko Timer (Öko-Timer)

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

7.4 Beispiele für Kochanwendungen

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 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.

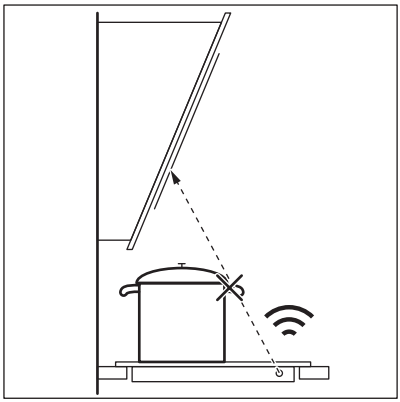
Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
4 - 5	Kartoffeln dünsten.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	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 die Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Stellen Sie kein Halogenlicht auf die auf die Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, 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

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

ⓘ

Der Aufdruck auf der flexiblen Induktionskochfläche kann verschmutzen oder seine Farbe ändern, wenn das Kochgeschirr verschoben wird. Sie können den Bereich auf Standardweise reinigen.

8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde 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
Der Backofen 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.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	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 50 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 50 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten. Sie können eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Hob²Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Sie benutzen einen sehr hohen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.	Stellen Sie das Kochgeschirr an die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus nicht geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
🔒 leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie 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“.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Anzahl von Abschnitten des Funktionsmodus, der den Funktionsmodus aktiviert oder ändert. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
F leuchtet.	PowerSlide ist eingeschaltet. Auf dem flexiblen Induktionskochfeld befinden sich zwei Töpfe.	Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
E und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn E 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.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell IPE84571FB
Typ 62 D4A 21 AA
Induktion 7.35 kW
Ser.-Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 480 00
220–240 V/400 V 2N ~ 50–60 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW

10.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Mitte hinten	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	1800	2800	10	145 - 180
Flexible Induktionskochfläche	2300	3200	10	min. 100

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen*

Modellbezeichnung		IPE84571FB
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		2
Anzahl der Kochflächen		1
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Mitte hinten Vorne rechts	21,0 cm 18,0 cm
Länge (L) und Breite (W) der Kochfläche	Links	L 41,8 cm B 24,8 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Mitte hinten Vorne rechts	190,8 Wh/kg 194,2 Wh/kg

Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	187,0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		189,2 Wh/kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinie EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

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

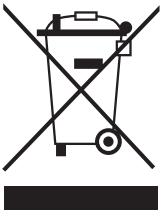
11.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

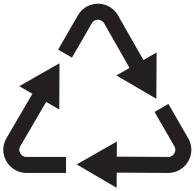
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich 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.

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:

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

Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.registeraeg.com

Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.aeg.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l’impiego di ricambi originali.
Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell’apparecchio (PNC), numero di serie.
Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

⚠ Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

ⓘ Informazioni generali e suggerimenti

Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 138
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 141
3. INSTALLAZIONE..... 143
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 145
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....146
6. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE..... 151
7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 154
8. MANUTENZIONE E PULIZIA.....156
9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 157
10. DATI TECNICI.....159
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....160
12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 160

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

- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto una supervisione o istruzioni sull’uso dell’apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l’apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall’elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- 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

- 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.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.

- 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: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ **AVVERTENZA!**

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

⚠ **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'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 .
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa 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.

- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- 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.

⚠ **AVVERTENZA!**

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- 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.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.
- Le pentole in ghisa, alluminio o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/ceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.

2.4 Pulizia e cura

- 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.

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.

- Per informazioni su come smaltire l'apparecchiatura, contattare il rivenditore, il personale autorizzato del produttore o l'operatore locale per lo smaltimento dei rifiuti solidi.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

3. INSTALLAZIONE

⚠ **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

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

Numero di serie .....

3.2 Piani di cottura da incasso

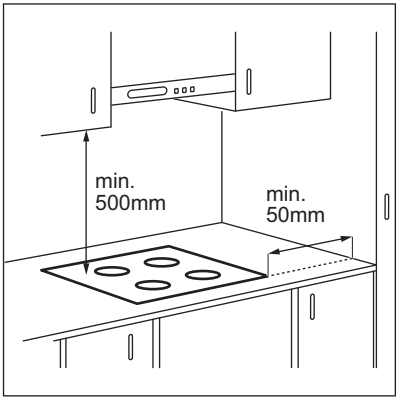
Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

3.3 Cavo di collegamento

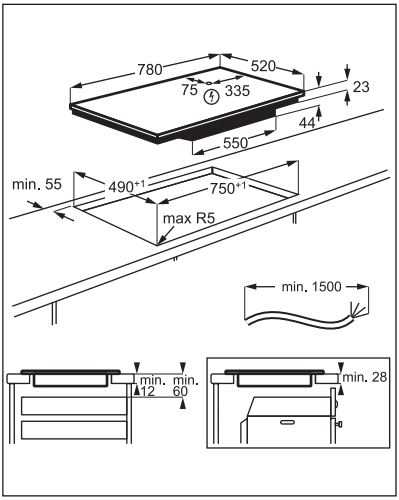
- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F resistente a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

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.



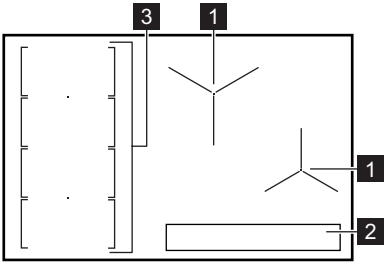
Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

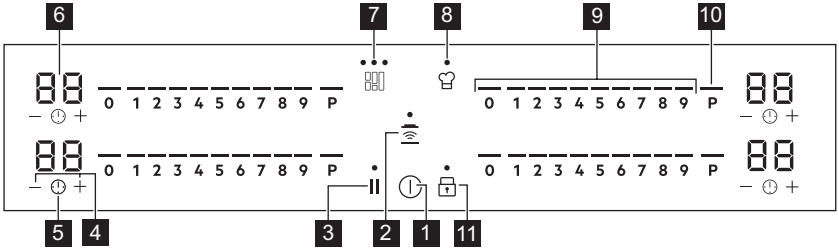
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



1 Zona di cottura a induzione
2 Pannello dei comandi
3 Zona di cottura a induzione flessibile composta da quattro sezioni

4.2 Disposizione del pannello dei comandi



Per vedere il pannello dei comandi e le posizioni delle zone attivare l'apparecchiatura con ⏻

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	⏻	ON / OFF	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2		Hob²Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
3	‖	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
4	+ / —	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
5		-	Per impostare la funzione Timer.
6	-	Display timer	Indica il tempo in minuti.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Per cambiare le tre modalità della funzione.

	Tasto senso-re	Funzione	Commento
8		PowerSlide	Per attivare e disattivare la funzione.
9	-	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
10	P	PowerBoost	Per attivare la funzione.
11		Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.

4.3 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

⚠ AVVERTENZA!

Se la spia è accesa, il calore residuo può essere causa di 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.

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.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare ⏻ per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.
Il pannello dei comandi si accende dopo aver attivato il piano di cottura e si spegne dopo la sua disattivazione.
Quando il piano di cottura è disattivato è possibile vedere solo ⏻.

5.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- non si mettono tegami sul piano cottura per 50 secondi,
- non si imposta il livello di potenza per 50 secondi dopo aver posizionato i tegami,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio). Quando si sente il segnale acustico 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.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo qualche tempo, il piano di cottura si disattiva.

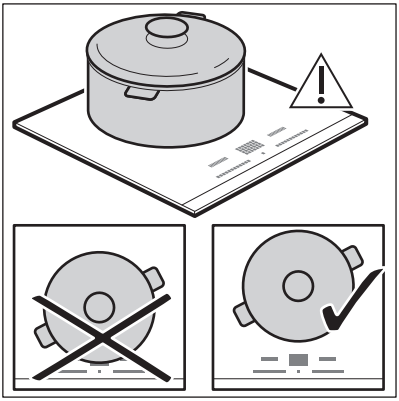
Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

5.3 Utilizzo delle zone di cottura

⚠ **ATTENZIONE!**

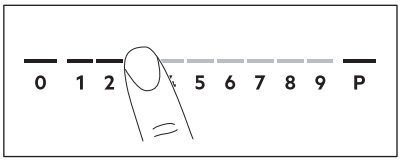
Non appoggiare pentole calde sul pannello di comando. Sussiste il rischio di danni ai componenti elettronici.



Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

Dopo che la pentola è stata rilevata, il livello di calore 0 si accende.

5.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi. È inoltre possibile spostare il dito sulla barra dei comandi per impostare o modificare il livello di calore per una zona di cottura.
2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

Dopo aver collocato la pentola nella zona cottura e impostato il livello di calore, questo resta costante per 50 secondi dopo la rimozione della pentola. La barra dei comandi lampeggia per la seconda metà di quel tempo. Se si rimette la pentola nella zona di cottura entro questo intervallo di tempo, l'impostazione del calore si riattiva. Altrimenti la zona di cottura si disattiva.

5.5 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, e dipende dalle dimensioni del tegame. Sarà possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

Toccare P per attivare la funzione per la zona di cottura.
La funzione si disattiva automaticamente.

ⓘ

Per i valori di durata massimi rimandiamo ai "Dati tecnici".

5.6 Timer

Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Prima impostare il livello di potenza, poi impostare la funzione.

1. Sfiorare ⏲ per attivare la funzione o modificare l'orario.

Le cifre del timer 00 e gli indicatori + e — si accendono sul display.

Se il timer non è impostato, + e — scompaiono dopo 3 secondi.

2. Sfiorare + o — per impostare il tempo (00 - 99 minuti).

Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla rovescia.

Le spie + e — scompaiono.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare ⏲.

Per disattivare la funzione: sfiorare ⏲. Le spie + e — si accendono. Usare — o + per impostare 00 sul display. In alternativa, impostare il livello di potenza su 0. Come risultato viene emesso un segnale e il timer viene annullato.

Contaminuti

Quuesta funzione può essere utilizzata quando il piano cottura è attivato ma nessuna zona di cottura è in funzione.

Mettere una pentola sulla zona cottura per vedere il simbolo ⏲.

1. Toccare ⏲ per attivare la funzione.
2. Sfiorare + o — per impostare il tempo.

La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi.
Quando viene impostata la funzione sarà possibile togliere la pentola.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Toccare ⏲ per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione: sfiorare ⏲. Le spie + e — si accendono. Usare — o + per impostare 00 sul display.

> ℹ
> La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento della zona di cottura.

5.7 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva è possibile usare i simboli ⏲, || o ⏲.

Premere || per attivare la funzione.
Il livello di calore viene ridotto a 1.

Per disattivare la funzione: premere ||. La precedente impostazione di calore entra in funzione.

5.8 🔒 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Sfiorare 🔒 per attivare la funzione.
Per disattivare la funzione, sfiorare 🔒.

> ℹ
> Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

5.9 Dispositivo di sicurezza per bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

Attivare come prima cosa il piano cottura e non impostare il livello di potenza.

Toccare 🔒 fino a che non viene emesso un suono e la spia si accende per attivare la funzione.
La barra dei comandi scompare. Disattivare il piano di cottura.

> ℹ
> Quando si disattiva il piano di cottura, la funzione è ancora attiva.

Per disattivare la funzione per una sola operazione di cottura: Attivare il piano di cottura con ⏲. 🔒 si accende. Toccare 🔒 fino a che non viene emesso un bip e la spia si spegne. Compare la barra dei comandi. Impostare il livello di calore entro 50 secondi.Sarà possibile usare il piano cottura.

Quando si disattiva il piano di cottura con ⏲ la funzione è ancora attiva.

Per disattivare la funzione in modo permanente;Attivare il piano cottura e non impostare la potenza. Toccare 🔒 fino a che non viene emesso un suono e la spia si spegne. Compare la barra dei comandi. Disattivare il piano di cottura.

5.10 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare come prima cosa il piano di cottura.

1. Sfiorare ⏻ per 3 secondi per attivare la funzione.

Il display si accende e si spegne.

2. Sfiorare il tasto 🔒 per 3 secondi.

b0 o b1 si accende.

3. Sfiorare + del timer per effettuare la selezione seguente:
   - b1 - i segnali acustici sono spenti
   - b0 - i segnali acustici sono attivi
4. Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su b1, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

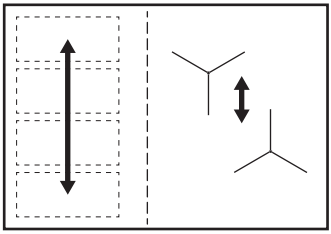
- si sfiora ⏻
- Contaminuti diminuisce
- Timer diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

5.11 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- 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 3680 W. Se il piano cottura raggiunge il limite massimo della potenza disponibile entro una fase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, il pannelli dei comandi mostra solo le impostazioni di calore massime.
- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.
- L'attivazione della funzione dipende dalla dimensione e dal numero delle pentole.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



5.12 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano di cottura ad una cappa speciale. Sia il piano di 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 di cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.

ⓘ

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

Attivazione automatica della funzione
Per attivare automaticamente la funzione, impostare la modalità automatica da H1 a H6. Il piano di cottura è impostato dalla fabbrica su H5. La cappa si attiva ogni qualvolta si mette in funzione il piano di cottura. Il pianto di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola.

Attivazione della luce
È anche possibile impostare il piano di cottura per attivare automaticamente la luce ogni volta che si accende il piano di cottura. Per farlo impostare la modalità automatica da H1 a H6.

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

Modalità automatiche

	Illuminazione automatica	Ebollizione[1)]	Frittura[2)]
Modalità H0	Off	Off	Off
Modalità H1	On	Off	Off
Modalità H2[3)]	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H3	On	Off	Velocità ventola 1
Modalità H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
Modalità H6	On	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

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

Modifica della modalità automatica

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Sfiorare il tasto per 3 secondi.

Il display si accende e si spegne.

3. Sfiorare il tasto per 3 secondi.
4. Sfiorare alcune volte finché si accende H.
5. Sfiorare + del Timer per selezionare una modalità automatica.

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

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

Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.

Toccare quando il piano cottura è attivo. In questo modo si disattiva il funzionamento automatico della funzione ed è possibile 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 la ventola della cappa si disattiva. Per avviare nuovamente la ventola con velocità 1 sfiorare .

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

6. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE

⚠ **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 FlexiBridge funzione

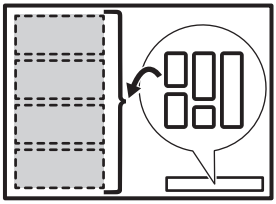
La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. I lati delle zone che funzionano insieme si accendono, e sono collegati con linee illuminate più corte. La combinazione delle sezioni può essere scelta scegliendo la modalità adatta alle dimensioni delle pentole che si desidera usare. Esistono tre modalità: Standard (attivato automaticamente quando si attiva il piano cottura), Big Bridge e Max Bridge.

ⓘ

Per impostare il livello di calore utilizzare le due barre dei comandi di sinistra laterali.

Passaggio fra le modalità

Per passare da una modalità all'altra, utilizzare il tasto sensore: .



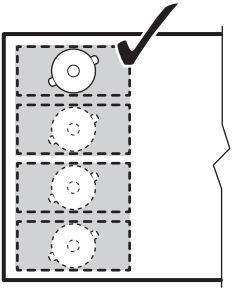
ⓘ

Quando si passa da una modalità all'altra, il livello di potenza viene reimpostato su 0.

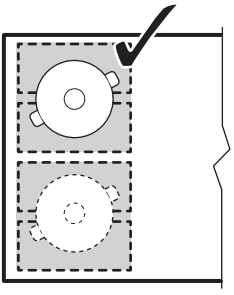
Diametro e posizione delle pentole

Scegliere la modalità adatta alle dimensioni e alla forma delle pentole. Le pentole dovrebbero coprire l'area selezionata il più possibile. Posizionare le pentole centralmente sull'area selezionata!

Posizionare le pentole con il diametro di base inferiore a 160 mm al centro su una sola sezione.



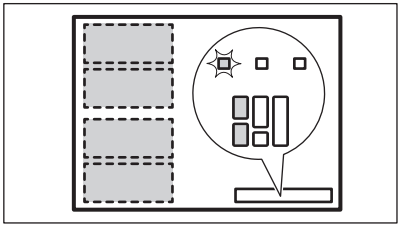
Posizionare le pentole con il diametro di base superiore a 160 mm al centro tra due sezioni.



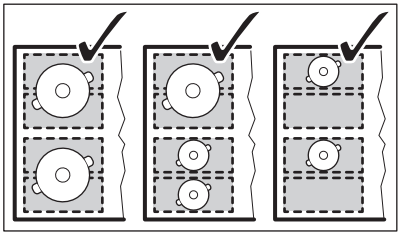
6.2 FlexiBridge Modalità standard

Questa modalità si attiva quando si attiva il piano di cottura. Collega le sezioni in due zone di cottura separate. I lati delle zone che funzionano insieme in questa modalità si illuminano, e sono collegati con linee illuminate più corte. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna zona separatamente. Utilizzare le due barre dei

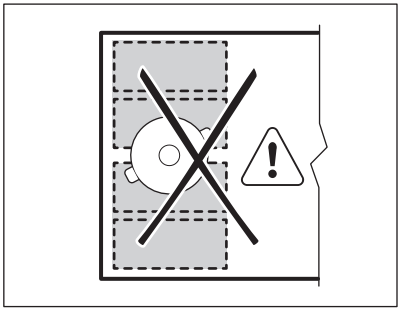
comandi laterali sulla sinistra.



Posizione corretta delle pentole:

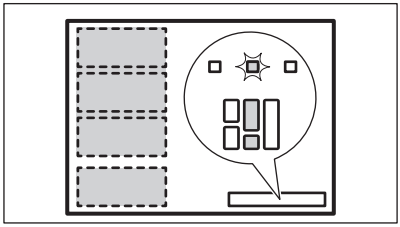


Posizione errata delle pentole:



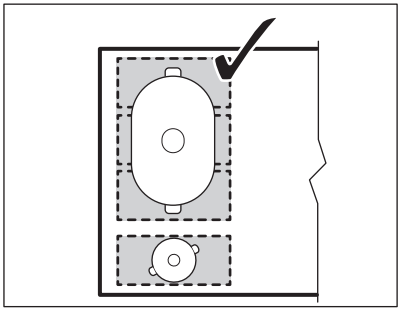
6.3 FlexiBridge Modalità Big Bridge

Per attivare la modalità Touch finché non viene visualizzata la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tre sezioni posteriori in una sola zona di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come una zona di cottura separata. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna zona separatamente. Utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

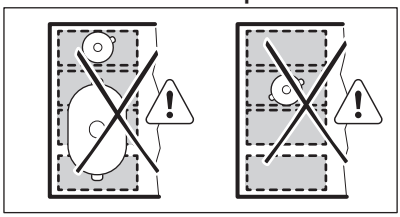


Posizione corretta delle pentole:

Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle tre sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle due sezioni, la barra dei comandi lampeggia e dopo 2 minuti la zona si spegne.

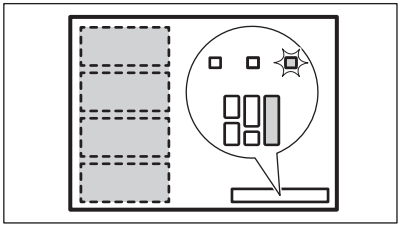


Posizione errata delle pentole:



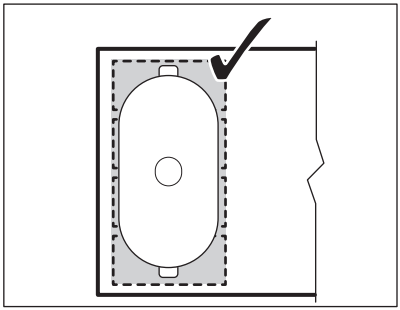
6.4 FlexiBridge Modalità Max Bridge

Per attivare la modalità Touch finché non viene visualizzata la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tutte le sezioni in una sola zona di cottura. Per impostare il livello di potenza utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

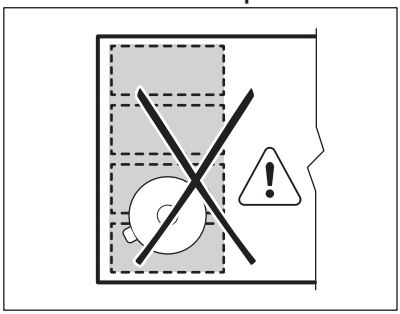


Posizione corretta delle pentole:

Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle quattro sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle tre sezioni, la barra dei comandi lampeggia e dopo 2 minuti la zona si spegne.



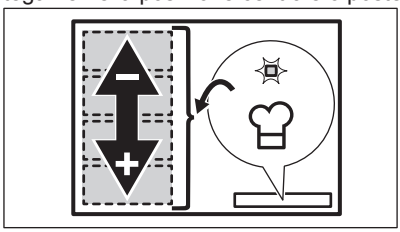
Posizione errata delle pentole:



6.5 PowerSlide

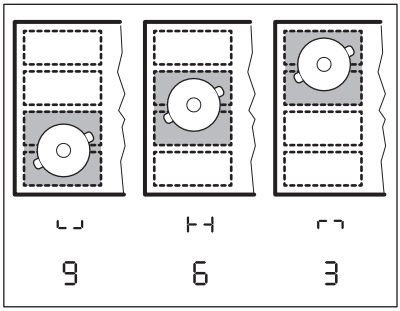
Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

La funzione suddivide la zona di cottura a induzione in tre zone con livelli di potenza diversi. Il piano di cottura rileva la posizione dei tegami e regola il livello di potenza corrispondente alla posizione. È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto. Per diminuire, portare il tegame nella posizione centrale o posteriore.



Utilizzare soltanto una pentola quando si utilizza la funzione.
Per modificare l'impostazione di calore, sollevare i tegami e posizionarli su una zona diversa. Facendo scivolare la pentola si può graffiare e scolorire la superficie.

- 160 mm è il diametro minimo del fondo delle pentole per questa funzione.
- Qualora venga messa la pentola sulla posizione anteriore, ⌊⌋ si accende sul pannello di controllo. La barra di controllo visualizza l'impostazione di calore predefinita 9.
- Qualora venga messa la pentola sulla posizione centrale, ⊢⊣ si accende sul pannello di controllo. La barra di controllo visualizza l'impostazione di calore predefinita 6.
- Qualora venga messa la pentola sulla posizione posteriore, ⌈⌉ si accende sul pannello di controllo. La barra di controllo visualizza l'impostazione di calore predefinita 3.



- Per modificare il livello di potenza predefinito utilizzare la barra di controllo anteriore sinistra. Sarà possibile modificare l'impostazione di calore predefinita solo se la funzione è attiva. È possibile modificare i livelli di potenza per ciascuna posizione separatamente. Il piano di cottura ricorda le impostazioni alla successiva attivazione della funzione.

Sfiorare per attivare la funzione.
La spia si accende e la barra di controllo visualizza l'impostazione di calore predefinita.

Per disattivare la funzione sfiorare .

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.

- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Per evitare graffi, non far scivolare o strofinare la pentola sul vetroceramica.

Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.
- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

Vedere la sezione "Dati tecnici".

7.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con

pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

I rumori descritti sono normali e non indicano un guasto dell'apparecchiatura.

7.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

7.4 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.

ⓘ

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

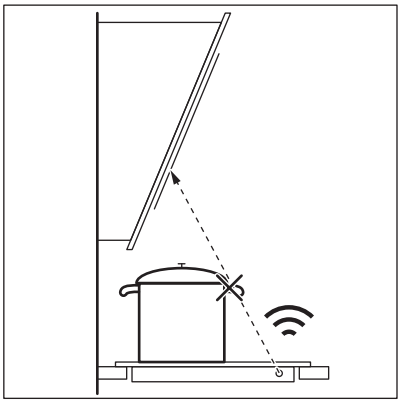
Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese: fondere burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere al vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiai di liquido.
4 - 5	Patate al vapore.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Girare il piatto a metà cottura.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare il piatto a metà cottura.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

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 dell'immagine è riportata a titolo indicativo.



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 di cottura.
- Usare un raschietto specifico per vetro.

La stampa sulla zona di cottura a induzione flessibile può sporcarsi o cambiare colore a causa dello strofinamento delle pentole e delle padelle. La zona si può pulire normalmente.

8.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con 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 di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della 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 50 secondi.	Accendere di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 50 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura. Non è possibile attivare una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ⏻.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.

Problema	Causa possibile	Soluzione
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.
Hob²Hood 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.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La zona di cottura a induzione flessibile non riscalda le pentole.	La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione delle pentole dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
	Il diametro del fondo della pentola non è corretto per la funzione attivata o la modalità di funzionamento.	Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
🔒 si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco funziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) è in funzione. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola.	Posizionare le pentole sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
F si accende.	PowerSlide è in funzione. Sulla zona di cottura a induzione flessibile si trovano due pentole.	Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".

Problema	Causa possibile	Soluzione
E e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se E 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.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

9.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

10. DATI TECNICI

10.1 Targhetta identificativa

Modello IPE84571FB
Tipo 62 D4A 21 AA
Induzione 7.35 kW
Numero di serie .....
AEG

PNC 949 597 480 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodotto in: Germania
7.35 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 delle pentole [mm]
Parte posteriore centrale	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	1800	2800	10	145 - 180
Zona di cottura a induzione flessibile	2300	3200	10	minimo 100

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

11. EFFICIENZA ENERGETICA

11.1 Informazioni sul prodotto*

Identificazione modello		IPE84571FB
Tipo di piano cottura		Piano cottura a incasso
Numero di zone di cottura		2
Numero di angoli cottura		1
Tecnologia di riscaldamento		Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Parte posteriore centrale Anteriore destra	21,0 cm 18,0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (W) dell'angolo cottura	Sinistra	L 41,8 cm W 24,8 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Parte posteriore centrale Anteriore destra	190,8 Wh/kg 194,2 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Sinistra	187,0 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		189,2 Wh/kg

* Per l'Unione Europea secondo il regolamento UE 66/2014. Per la Bielorussia secondo l'STB 2477-2017, Allegato A. Per l'Ucraina secondo 742/2019.

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

11.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♲. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du valgte dette AEG-produktet. Vi har laget det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner på ordinære apparater. Bruk noen minutter på å lese dette, for å få mest mulig ut av den.

Gå inn på nettsiden vår for å:

Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support

Registrer produktet for å få bedre service:
www.registeraeg.com

Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:
www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.
Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.
Informasjonen finner du på typeskiltet.

⚠ Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

ⓘ Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON..... 161
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....163
3. MONTERING..... 165
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....166
5. DAGLIG BRUK.....168
6. FLEKSIBEL INDUKSJONSKOKEOMRÅDE..... 172
7. RÅD OG TIPS..... 175
8. STELL OG RENGJØRING.....177
9. FEILSØKING.....177
10. TEKNISKE DATA.....179
11. ENERGIEFFEKTIV..... 180
12. BESKYTTELSE AV MILJØET.....181

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig

montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet er ikke beregnet på å bli brukt av personer (også barn) med redusert fysisk eller psykisk helse, eller som mangler erfaring eller kunnskaper om bruken, dersom de ikke er gitt innføring eller instruksjon om bruken av produktet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- DU MÅ ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av apparatet og deretter dekke til flammer f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på kokeflaten – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømnettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- ADVARSEL: Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

⚠ ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

⚠ ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Dekk skårne overflater med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.

- Hvis produktet er installert over en skuff:
  - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
  - Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.

2.2 Elektrisk tilkobling

⚠ **ADVARSEL!**

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før du ufører enhver operasjon må du sørge for at apparatet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at apparatet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme apparatet eller varme kokekar, når du kobler apparatet til stikkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern all emballasje, merking og beskyttelsesfilm (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk (innendørs).
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du umiddelbart koble apparatet fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når apparatet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.

- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

⚠ **ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke la gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- Kokekar av støpejern, aluminium eller kokekar med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Den må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

2.5 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

2.6 Avfallshåndtering

⚠ **ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

- For informasjon om hvordan du kaster apparatet, ta kontakt med forhandleren, produsenten eller den lokale forhandleren.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3. MONTERING

⚠ **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer .....

3.2 Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

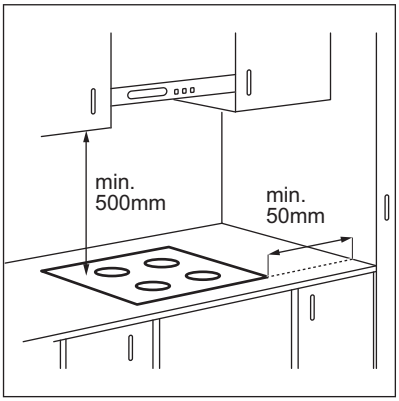
3.3 Tilkoblingskabel

- Komfyrtoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-

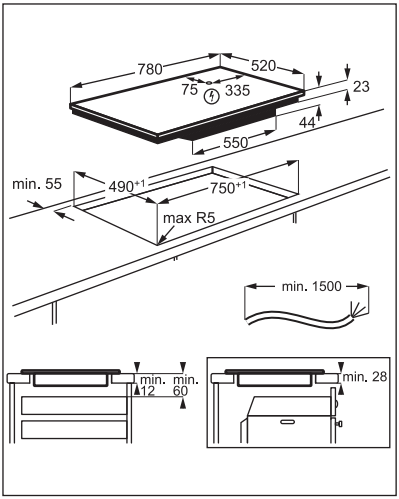
F som tåler temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

3.4 Sammenstilling

Hvis du installerer koketoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom apparatene.



Hvis apparatet installeres over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.



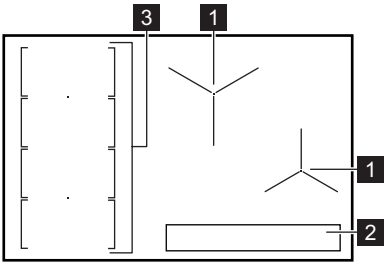
Finn videoopplæring "Slik installerer du din AEG induksjonstopp - toppmontering" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

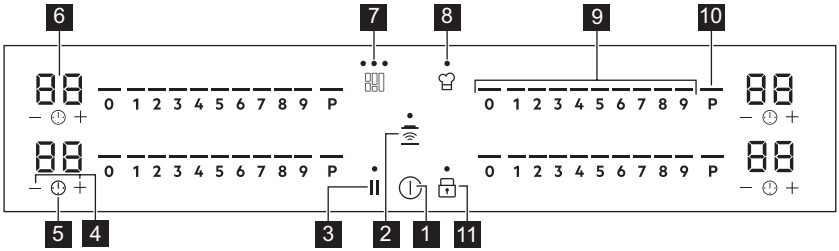
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



1 Induksjonskokesone
2 Betjeningspanel
3 Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner

4.2 Oversikt over betjeningspanelet



For å vise betjeningspanelet og soneposisjonene aktiver apparatet med ⏻

Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

	Sensor-felt	Funksjon	Beskrivelse
1	⏻	PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
2		Hob²Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
3	‖	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4	+ / —	–	Øke eller redusere tiden.
5		–	For å stille inne tidsurfunksjonen.
6	–	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Bytter mellom de tre modusene til funksjonen.
8		PowerSlide	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
9	–	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
10	P	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
11		Sperre / Barnesikringsenhet	Låse / låse opp betjeningspanelet.

4.3 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

⚠ **ADVARSEL!**

/ / – Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken varmes opp av varmen fra kokekaret.

Indikatorene / / – vises når en kokesone er varm. De viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald kokesone,

- når koketoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

5. DAGLIG BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Slå på og av

Berør ⏻ i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.
Kontrollpanelet kommer på når du aktiverer komfyrtoppen, og det slår seg av når du deaktiverer koketoppen.
Når koketoppen er deaktivert, kan du bare se ⏻.

5.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- du ikke plasserer noen kokekar på koketoppen innen 50 sekunder,
- du ikke stiller inn varmeinnstillinger innen 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut). Når du hører det akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern objektet, eller vask kontrollpanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du ikke deaktiverer en kokesone, eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres koketoppen.

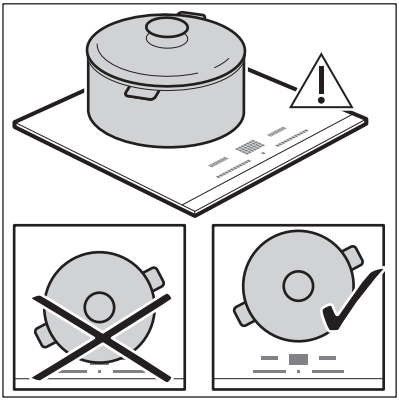
Forholdet mellom varmeinnstillingen og tiden som koketoppen deaktiveres etter:

Varmeinnstilling	Komfyrtoppen deaktiveres etter
1 – 2	6 timer
3 – 4	5 timer
5	4 timer
6 – 9	1,5 time

5.3 Slik bruker du kokesonene

⚠ FORSIKTIG!

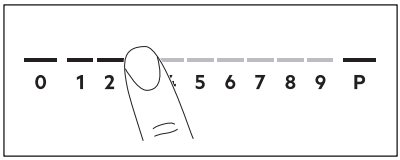
Ikke plasser varme kokekar på kontrollpanelet. Det er fare for skade på elektroniske deler.



Sett kokekaret på midten av den valgte sonen. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.

Når potten gjenkjennes, settes varmeinnstillingen til 0.

5.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen. Du kan også bevege fingeren langs betjeningslinjen for å angi eller endre effekttrinnet for en kokesone.
2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0.

Så snart du setter et kokekar på sonen og stiller inn varmen, forblir det likt i 50 sekunder etter at du tar bort karet. Betjeningslinjen

blinker i den andre halvdelen av denne tiden. Hvis du plasserer kokekaret på kokesonen igjen innenfor denne tiden, reaktiveres varmeinnstillingen. Ellers deaktiveres kokesonen.

5.5 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den riktige induksjonskokesonen, avhengig av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

Trykk på P for å aktivere funksjonen for kokesonen.
Funksjonen deaktiveres automatisk.

> ⓘ
> For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

5.6 Tidtaker

Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.

Angi først varmeinnstillingen, og velg deretter funksjonen.

1. Berør ⏲ for å aktivere funksjonen eller endre tiden.

Tidsursifrene 00 og indikatorene + og — tennes på displayet.

Hvis tidsuret ikke er stilt inn, forsvinner + og — etter 3 sekunder.

2. Berør + eller — for å stille inn tiden (00 – 99 minutter).

Etter 3 sekunder begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorene + og — forsvinner.

Når tiden er slutt, hører du et signal og 00 blinker. For å slå av signalet berører du ⏲.

For å deaktivere denne funksjonen: berør ⏲. Indikatorene + og — tennes. Bruk — eller + for å stille inn 00 på displayet. Alternativt kan varmenivået settes til 0. Som et resultat lyder det en signaltone, og tidsuret avbrytes.

Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men kokesonene ikke er i bruk.

Plasser et kokekar på en kokesone for å vise ⏲-symbolet.

1. Berør ⏲ for å aktivere funksjonen.
2. Berør + eller — for å stille inn tiden.

Funksjonen starter automatisk etter 4 sekunder.
Når du angir funksjonen, kan du fjerne kokekaret.

Når tiden er slutt, hører du et signal og 00 blinker. Berør ⏲ for å slå av lydsignalet.

For å deaktivere denne funksjonen: berør ⏲. Indikatorene + og — lyser tennes. Bruk — eller + for å stille inn 00 på displayet.

> ⓘ
> Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

5.7 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle kokesonene på laveste effekttrinn.

Når funksjonene er aktiv, kan funksjonene ⏻, ⏸ eller ⏲ kan symboler brukes.

Trykk på ⏸ for å aktivere funksjonen.
Varmeinnstillingen senkes til 1.

For å deaktivere funksjonen: trykk på ⏸.
Den forrige varmeinnstillingen tennes.

5.8 🔒 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens koketoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still først inn varmeinnstillingen.

Berør 🔒 for å aktivere funksjonen.
For å aktivere funksjonen, berør 🔒.

ⓘ

Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

5.9 Barnesikringsenhet

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.

Aktiver koketoppen først, og ikke still inn varmeinnstillingen.

Berør 🔒 inntil du hører lydsignalet og indikatoren tennes for å aktivere funksjonen. Betjeningslinjen forsvinner. Deaktiver koketoppen.

ⓘ

Når du deaktiverer koketoppen, er funksjonen fortsatt aktiv.

For å deaktivere funksjonen for bare én tilberedningstid: Aktiver koketoppen med ⏻. 🔒 tennes. Berør 🔒 inntil du hører lydsignalet og indikatoren slås av. Betjeningslinjen vises. Still inn varmeinnstillingen innen 50 sekunder. Du kan bruke koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med ⏻, er funksjonen fortsatt aktiv.

For å deaktivere funksjonen helt: Aktiver koketoppen og ikke still inn varmeinnstillingen. Berør 🔒 inntil du hører lydsignalet og indikatoren slås av. Betjeningslinjene vises. Deaktiver koketoppen.

5.10 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver koketoppen først.

1. Berør ⏻ i 3 sekunder for å aktivere funksjonen.

Displayet slås på og så av.

2. Berør 🔒 i 3 sekunder.

b0 eller b 1 tennes.

3. Berør + på tidsuret for å velge én av følgende:
   - b 1 – lydene er avslått
   - b0 – lydene er på
4. Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.

Når funksjonen er satt til b 1, kan du kun høre lydene når:

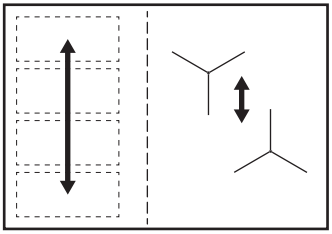
- du berører ⏻
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du setter noe på betjeningspanelet.

5.11 Effektstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle kokesonene. Koketoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i komfyrtoppen. Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3680 W. Hvis koketoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til kokesonene automatisk bli redusert.
- Betjeningspanelet viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for kokesoner med redusert effekt.
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.
- Aktiveringen av funksjonen er avhengig av størrelsen og antallet gryter.

Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom kokesonene.



5.12 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter komfyrtoppen opp mot en

spesiell ventilator. Både koketoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på koketoppen. Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.

ⓘ

For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver det før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

Bruke funksjonen manuelt
For å bruke funksjonen automatisk, må du stille automatisk modus til H1 - H6. Koketoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker koketoppen. Koketoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

Aktivere lyset
Du kan stille inn koketoppen slik at den aktiverer lyset automatisk hver gang du aktiverer koketoppen. For å gjøre dette, må du stille automatisk modus til H1 - H6.

ⓘ

Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

Automatiske moduser

	Automatisk lys	Koking 1)	Stekking 2)
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 3)	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
Modus H3	På	Av	Viftehastighet 1
Modus H4	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
Modus H5	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 2
Modus H6	På	Viftehastighet 2	Viftehastighet 3

1) Koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
2) Koketoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.

Skifte automatisk modus

1. Slå av apparatet.
2. Berør ⏻ i 3 sekunder.

Displayet slås på og så av.

3. Berør 🔒 i 3 sekunder.
4. Berør ⏲ noen få ganger til H slås på.
5. Berør + på tidsuret for å velge en automatisk modus.

Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer koketoppen, kan det hende at ventilatorviften går fremdeles går i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.

ⓘ

For å bruke ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver den automatiske modusen til funksjonen.

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.

Berør ⊼ når koketoppen er aktiv.
Dette deaktiverer automatisk bruk av funksjon og lar deg endre viftehastigheten manuelt.
Når du trykker på ⊼ øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker ⊼ igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør ⊼ for å starte viften igjen med hastighet 1.

ⓘ

For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen deaktiver koketoppen og deretter aktiver koketoppen.

6. FLEKSIBEL INDUKSJONSKOKEOMRÅDE

⚠ **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 FlexiBridge funksjon

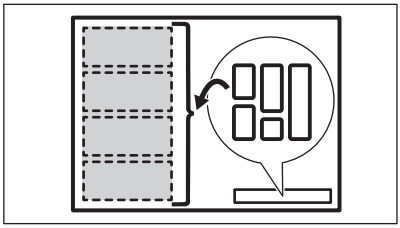
Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Seksjonene kan kombineres til to kokesoner med ulik størrelse, eller til ett stort kokeområde. Sidene på sonene som brukes sammen tennes, og de er koblet sammen med kortere, opplyste linjer.Du kan velge en kombinasjon av seksjonene ved å velge modusen som passer til størrelsen på det kokekaret du vil bruke. Det finnes tre moduser: Standard (aktiveres automatisk når du aktiverer koketoppen), Big Bridge og Max Bridge.

ⓘ

Bruk to betjeningslinjer på venstre side for å stille inn effekttrinnet.

Å bytte mellom moduser

Slik bytter du mellom modusene og sensorfeltet: ▯▯▯▯.



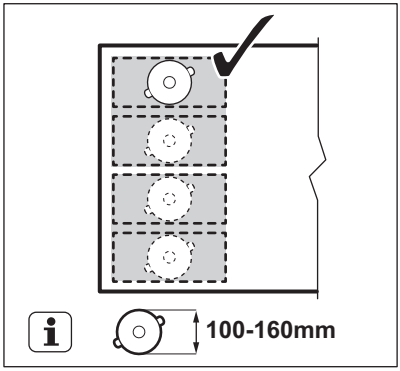
ⓘ

Når du bytter mellom modusene blir effekttrinnet satt tilbake til 0.

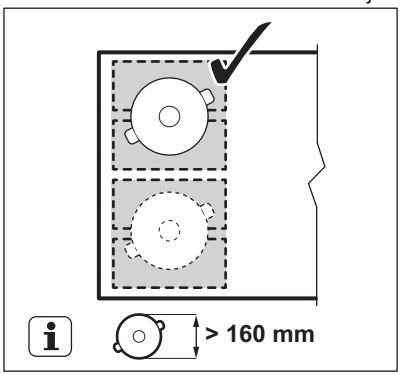
Kokekarets diameter og posisjon

Velg modusen som passer best til størrelsen og formen på kokekaret. Kokekaret må dekke så mye av det valgte området som mulig. Sett kokekaret midt på det valgte området!

Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentralt på en enkel seksjon.



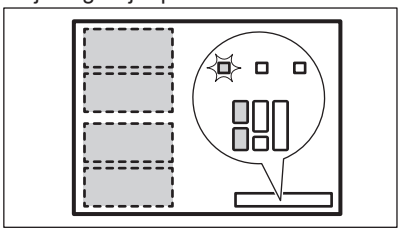
Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentralt mellom to seksjoner.



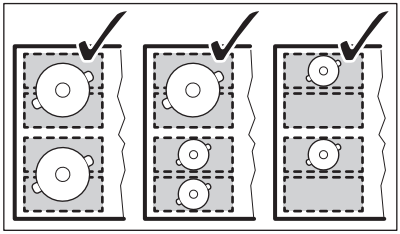
6.2 FlexiBridge Standardmodus

Denne modusen er aktiv når du aktiverer komfyrtoppen. Det knytter sammen seksjonene til to separate kokesoner. Sidene

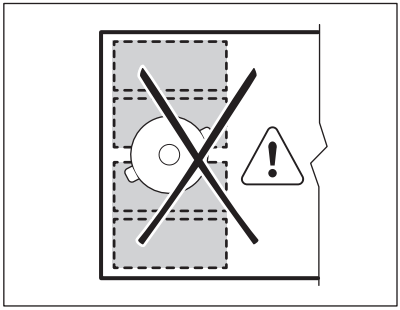
på sonene som brukes sammen i denne modusen vil lyse, og de er koblet sammen med kortere, opplyste linjer.Du kan stille inn effekttrinnet for hver sone enkeltvis. Bruk to betjeningslinjer på venstre side.



Riktig posisjon for kokekar:

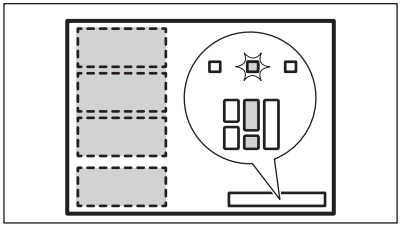


Feil posisjon for kokekar:



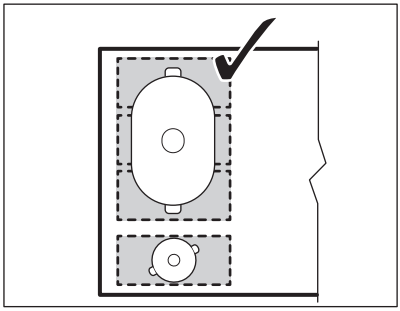
6.3 FlexiBridge Big Bridge-modus

Berør til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den . Denne modusen knytter sammen de 3 bakre seksjonene til én kokesone. Den fremre seksjonen er ikke tilknyttet og fungerer som en separat kokesone. Du kan stille inn effekttrinnet for hver sone enkeltvis. Bruk 2 betjeningslinjer på venstre side.

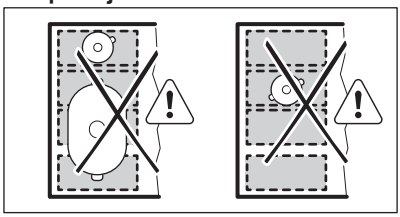


Riktig posisjon for kokekar:

For å bruke denne modusen må du sette kokekaret på de 3 tilknyttede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn 2 seksjoner blinker betjeningslinjen og etter 2 minutter skrur sonen seg av.

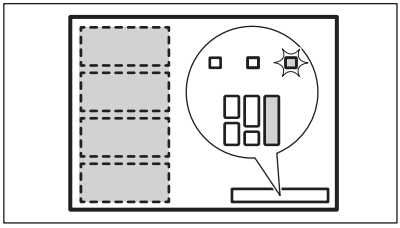


Feil posisjon for kokekar:



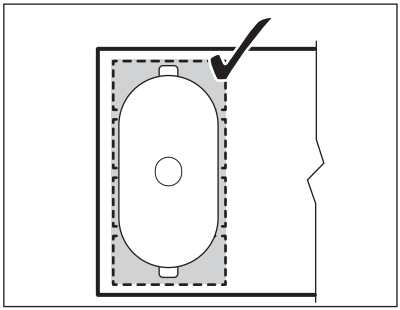
6.4 FlexiBridge Max Bridge-modus

Berør til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den . Denne modusen knytter sammen alle seksjonene til én kokesone. Bruk en av de to betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen.

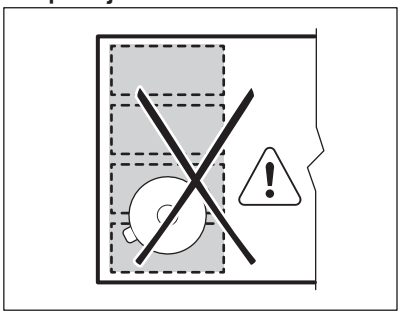


Riktig posisjon for kokekar:

For å bruke denne modusen må du sette kokekaret på de 4 tilknyttede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn 3 seksjoner blinker betjeningslinjen og etter 2 minutter skrur sonen seg av.



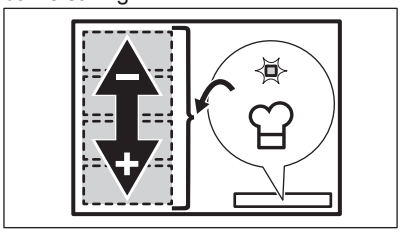
Feil posisjon for kokekar:



6.5 PowerSlide

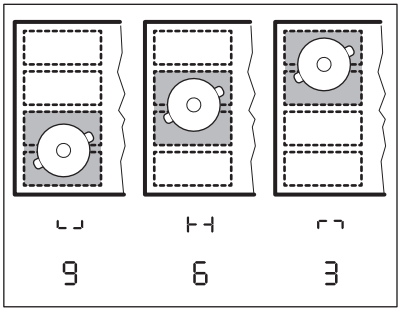
Denne funksjonen lar deg justere temperaturen ved å flytte kokekaret til en annen posisjon på det samme induksjonsområdet.

Funksjonen deler induksjonsområdet inn i tre områder med ulike effekttrinn. Koketoppen oppdager posisjonen på kokekaret og skrur på varmeinnstillingen som korresponderer med posisjonen. Du kan sette kokekaret på den fremre, midtre eller bakre posisjonen. Hvis du setter kokekaret i det fremre området, får du den høyeste varmeinnstillingen . For å senke den, flytter du kokekaret til midtre eller bakre stilling.



Bruk kun et kokekar når du bruker funksjonen.
Hvis du vil endre varmeinnstillingen, løfter du opp kokekaret og setter det på en annen sone. Skyving av kokekar kan forårsake riper og misfarging av overflaten.

- 160 mm er den minste diameteren på bunnen av kokekaret for denne funksjonen.
- Hvis du plasserer kokekaret i den fremre posisjonen, tennes ⌊ ⌋ på kontroll-panelet. Betjeningslinjen viser standard varmeinnstilling 9.
- Hvis du plasserer kokekaret i den midtre posisjonen, tennes ⊢ ⊣ på kontrollpanelet. Betjeningslinjen viser standard varmeinnstilling 6.
- Hvis du plasserer kokekaret i den bakre posisjonen, tennes ⌈ ⌉ på kontrollpanelet. Betjeningslinjen viser standard varmeinnstilling 3.



- Bruk den fremre betjeningslinjen på venstre side for å endre standard varmeinnstilling. Du kan kun endre standard varmeinnstilling hvis funksjonen er aktiv. Du kan endre varmeinnstillingen for hver posisjon enkeltvis. Koketoppen kommer til å huske varmeinnstillingene neste gang du aktiverer funksjonen.

Berør for å aktivere funksjonen. Indikatorlampene og betjeningslinjen viser standard varmeinnstilling.

For å deaktivere denne funksjonen, berør .

7. RÅD OG TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar

For induksjonssonene gir et sterkt elektromagnetisk felt varme i kokekaret veldig raskt.

Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

- Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.
- Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske komfyrtoppens overflate.
- For å unngå riper må du ikke skyve eller gni gryten over det keramiske glasset.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

Kokekarenes mål

- Induksjonskokesonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.
- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonens funksjon eller ved utilsiktet å aktivere komfyrtoppfunksjonene.

Se «Tekniske data».

7.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

7.3 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i brukstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

7.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.

ⓘ

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

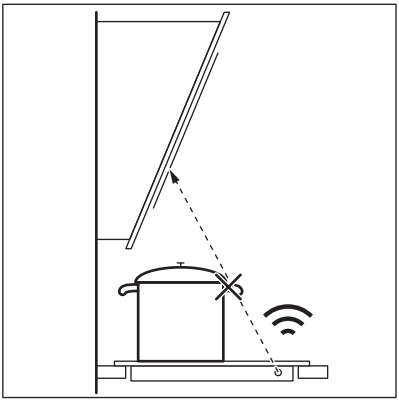
Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4 - 5	Damp poteter.	20 - 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu halvveis.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu halvveis.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
P	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

7.5 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker komfyrtoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke stå på halogenlampen.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på komfyrtoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom komfyrtoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.

Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.



ⓘ

Andre fjernstyrte apparater kan blokkere signalet. Bruk ikke slike apparater i nærheten av kokeplaten mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjon

Se forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

8. STELL OG RENGJØRING

⚠ **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape for glasset.

ⓘ

Merkene på de på det fleksible induksjonsområdet kan bli skittens eller endre farge når man skyver kokekarene. Du kan rengjøre området på en standard måte.

8.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9. FEILSØKING

⚠ **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du stiller ikke inn effekttrinn for 50 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 50 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se «Daglig bruk».
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av kokesonene. Du kan ikke aktivere en av kokesonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Komfyrtoppen fungerer som den skal.	Reduser effekttrinn til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ⏻.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Kokesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob²Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekaret.	Kokekarene er i feil posisjon på det fleksible induksjonsområdet.	Plasser kokekaret i riktig posisjon på det fleksible induksjonsområdet. Posisjonen til kokekaret avhenger av den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
	Diameteren på kokekarets bunn er feil for den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen.	Bruk kokekar med en diameter som passer til den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».

Problem	Mulig årsak	Løsning
🔒 tennes.	Barnesikringsenhet eller Sperre er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen og sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnede kokekar. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
	FlexiBridge (Flexible Bridge) er aktivert. En eller flere av delene av funksjonsmodusen som brukes er ikke dekket av kokekaret.	Plasser kokekaret på det riktige antallet deler av funksjonsmodusen som brukes eller endre funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
F tennes.	PowerSlide er aktivert. To kasseroller plasseres på det fleksible induksjonsområdet.	Bruk bare én kasserolle. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
E og et tall tennes.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis E lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

9.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Modell IPE84571FB
Type 62 D4A 21 AA
Induksjon 7.35 kW
Serienr. .....
AEG

PNC 949 597 480 00
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW
CE

10.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum varighet [min]	Kokekar – diameter [mm]
Midtre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	1800	2800	10	145 - 180
Fleksibelt induksjonsområde	2300	3200	10	minst 100

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimale matlagingsresultater, bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktinformasjon*

Modellidentifikasjon		IPE84571FB
Platetopp		Integrert platetopp
Antall soner		2
Antall tilberedningsområder		1
Oppvarmingsteknologi		Induksjon
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Midtre bak Høyre fremme	21,0 cm 18,0 cm
Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet	Venstre	L 41,8 cm B 24,8 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Midtre bak Høyre fremme	190,8 Wh / kg 194,2 Wh / kg
Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking)	Venstre	187,0 Wh / kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		189,2 Wh / kg

* For EU i henhold til EU 66/2014. For Hviterussland i henhold til STB 2477-2017, vedlegg A; for Ukraina i henhold til 742/2019.

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

11.2 Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.
- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

12. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet ♲. Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:
www.aeg.com/support

Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:
www.registeraeg.com

Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.
Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 183
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....185
3. УСТАНОВКА.....188
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 189
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....190
6. ИНДУКЦИОННАЯ КОНФОРКА С ПОДСТРАИВАЮЩИМСЯ РАЗМЕРОМ 195
7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... 199
8. УХОД И ЧИСТКА.....202
9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....202
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....205
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 205
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 206

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ВНИМАНИЕ! Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- ВНИМАНИЕ! Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его встраивания в мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае

необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- ВНИМАНИЕ! Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
  - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Использование

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны

приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Прибор не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещения.

2.4 Уход и чистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу,

уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

3.2 Встраиваемые варочные панели

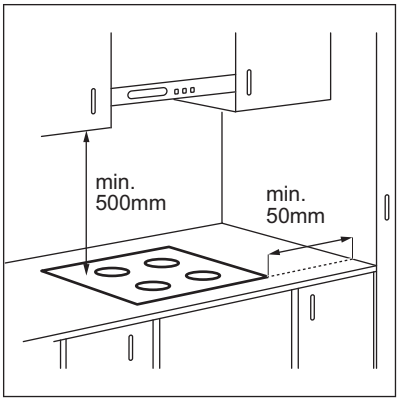
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

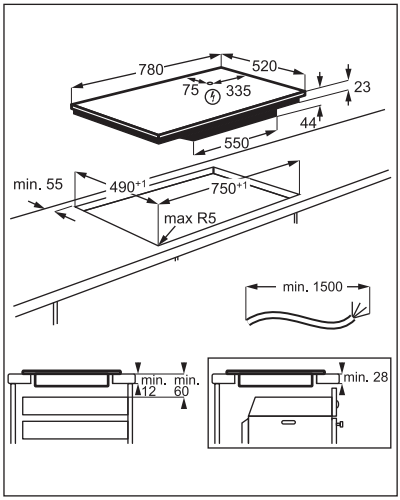
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C или выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



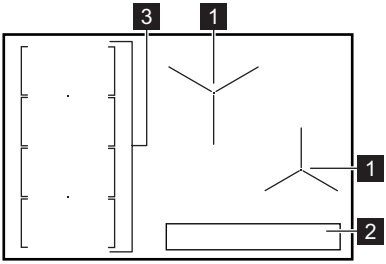
Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

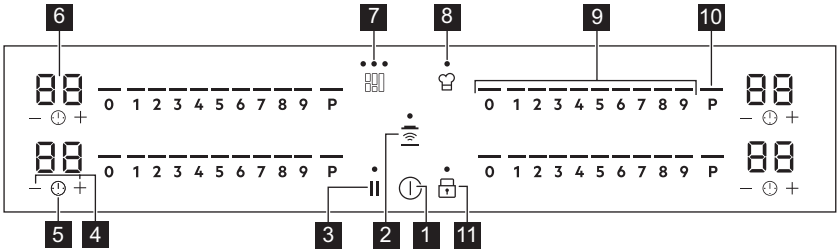
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



1 Индукционная конфорка
2 Панель управления
3 Индукционная конфорка «произвольных размеров», состоящая из четырех секций

4.2 Функциональные элементы панели управления



Для отображения панели управления и расположения конфорок включите прибор при помощи ⏻

Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	⏻	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2		Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.

	Сен-сорное поле	Описание	Комментарий
3	‖	Пауза	Включение и выключение функции.
4	+ / —	-	Увеличение или уменьшение времени.
5	⏲	-	Установка режима таймера.
6	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Переключение между тремя режимами функции.
8		PowerSlide	Включение и выключение функции.
9	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.
10	P	PowerBoost	Включение функции.
11		Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.

4.3 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Ξ / = / – Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы Ξ / = / – . Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

Индикатор может также включиться:
- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду ⏻, чтобы включить или выключить варочную панель.
Контрольная панель высвечивается при включения варочной панели и исчезает при ее выключении.

При выключении варочной панели светится только ⏻.

5.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- В течение 50 секунд на варочную панель не была поставлена кухонная посуда,
- В течение 50 секунд после того, как на варочную панель была поставлена посуда, не был задан уровень нагрева,
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал и варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время варочная панель выключается.

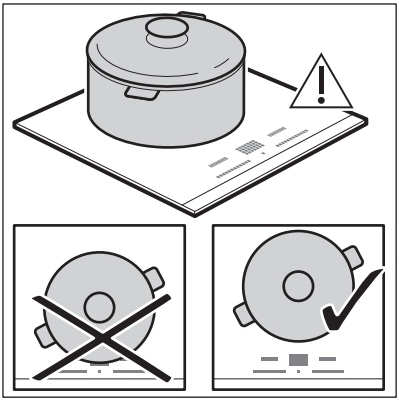
Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.3 Использование конфорок

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

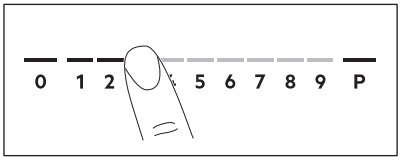
Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду. Существует риск повреждения электроники.



Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

После определение посуды включается уровень нагрева «0».

5.4 Настройки нагрева



1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления. Также можно провести пальцем вдоль линейки управления, чтобы установить или изменить уровень нагрева конфорки.
2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

После размещения на конфорке посуды и выбора уровня нагрева она остается такой же в течение 50 секунд после того, как посуда была убрана. Линейка управления мигает вторую половину этого времени. Если снова поместить посуду на конфорку, она возобновит работу на том же уровне нагрева. в противном случае конфорка выключится.

5.5 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

Для включения функции для конфорки коснитесь P .
Функция выключается автоматически.

> ⓘ
> Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

5.6 Таймер

Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева, а затем установите данную функцию.

1. Для включения функции или изменения времени коснитесь ⏲.

На дисплее отобразятся цифры таймера 0 0 и индикаторы + и —.
Если не установить таймер, через 3 секунды + и — погаснут.

2. Коснитесь + или — для установки времени (от 00 до 99 минут).

Через 3 секунды автоматически начнется обратный отсчет времени. Индикаторы + и — исчезнут.
По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00. Для выключения сигнала коснитесь ⏲.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь ⏲. Загорятся индикаторы + и —. Для установки на дисплее 00 воспользуйтесь — или +. Также можно установить уровень нагрева равный 0. Это приведет к выключению звуковых сигналов и таймера.

Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, но ни одна из конфорок не используется.

Для того, чтобы высветился символ ⏲, поставьте посуду на конфорку.

1. Для включения функции коснитесь и удерживайте ⏲.
2. Для установки времени используйте + или —.

Функция запускается автоматически через 4 секунды.
После установки функции можно убрать кухонную посуду.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00. Нажмите на ⏲, чтобы отключить звуковой сигнал.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь ⏲. При этом загорятся + и —. Для установки на дисплее 00 воспользуйтесь — или +.

> ⓘ
> Данная функция не влияет на работу какой-либо из конфорок.

5.7 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование использование функций ⏲, || или ⏲.

Нажмите || для включения функции. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Для выключения функции: нажмите ||. Загорается предыдущий уровень нагрева.

5.8 🔒 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения функции нажмите на 🔒. Для выключения функции коснитесь и удерживайте 🔒.

> ⓘ
>
> При выключении варочной панели выключается и эта функция.

5.9 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Сначала включите варочную панель, но не выбирайте уровень нагрева.

Для включения функции коснитесь и удерживайте 🔒, пока не будет выдан звуковой сигнал и не появится индикатор. Линейки управления погаснут. Выключите варочную панель.

> ⓘ
>
> После выключения варочной панели данная функция по-прежнему продолжает работать.

Выключение функции только на один цикл приготовления: Включите варочную панель при помощи ⏻. Загорится 🔒. Коснитесь и удерживайте 🔒, пока не будет выдан звуковой сигнал и не погаснет индикатор. Высветится линейка управления. В течение 50 секунд задайте уровень нагрева. Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи ⏻ данная функция по-прежнему продолжает работать.

Постоянное выключение функции:Включите варочную панель, но не выбирайте уровень нагрева. Коснитесь и удерживайте 🔒, пока не будет выдан звуковой сигнал и не погаснет индикатор. Высветятся линейки управления. Выключите варочную панель.

5.10 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Сначала выключите варочную панель.

1. Для включения функции коснитесь и удерживайте ⏻ в течение 3 секунд.

Дисплей загорится и погаснет.

2. Прикоснитесь к 🔒 в течение 3-х секунд.

Высветится b0 или b 1.

3. Нажмите на + таймера, чтобы произвести следующий выбор:
   - b 1 – звуковая сигнализация выключена
   - b0 – звуковая сигнализация включена
4. Для подтверждения выбора подождите, пока варочная панель не выключится автоматически.

При работе функции b 1 звуки слышны только если:

- Вы коснулись ⏻
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

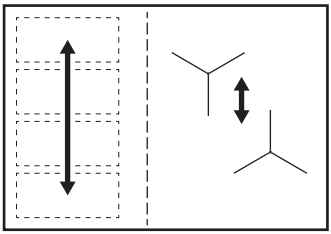
5.11 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе,

мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Для конфорок, мощность которых уменьшена, панель управления отображает только максимально доступные для них уровни нагрева.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.
- Включение функции зависит от количества и размеров посуды.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



5.12 Hob²Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную панель со специальной вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной панели.

ⓘ

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя вытяжки.

Автоматическая работа функции
Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от H1 до H6. По умолчанию на варочной панели выбирается режим H5. При каждом использовании варочной панели вытяжка реагирует на ее работу. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Включение подсветки
Имеется возможность настроить автоматическое включение подсветки при каждом включении варочной панели. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из списка от H1 до H6.

ⓘ

Через 2 минуты после выключения варочной панели подсветка на вытяжке выключается.

Автоматические режимы

	Автоматическое освещение	Кипячение 1)	Жарка 2)
Режим H0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим H1	Вкл	Выкл	Выкл
Режим H2 3)	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим H3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Режим H4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим H5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2

	Автоматическое освещение	Кипячение[1)]	Жарка[2)]
Режим H6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель определяет процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) Данный режим включает вентилятор и подсветку и не ориентируется на температуре.

Смена автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Коснитесь и удерживайте ⏻ в течение трех секунд.

Дисплей загорится и погаснет.

3. Коснитесь и удерживайте 🔒 в течение трех секунд.
4. Несколько раз коснитесь 🕒, пока не отобразится H.
5. Коснитесь + таймера, чтобы выбрать автоматический режим.

По окончании приготовления и выключении варочной поверхности вентилятор вытяжки может работать еще некоторое время. По прошествии этого времени система отключается и не допускает случайного включения вентилятора в следующие 30 секунд.

> ⓘ
> Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите автоматический режим.

Ручной выбор скорости вентилятора

Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной поверхности.

Коснитесь ⊼, когда варочная поверхность включена.
Это действие выключает автоматическую работу функции и позволяет менять скорость вентилятора вручную.

При нажатии на ⊼ скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на ⊼ переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного запуска вентилятора на скорости «1» коснитесь ⊼.

> ⓘ
> Для включения автоматического режима выключите варочную поверхность и снова ее включите.

6. ИНДУКЦИОННАЯ КОНФОРКА С ПОДСТРАИВАЮЩИМСЯ РАЗМЕРОМ

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Функция FlexiBridge

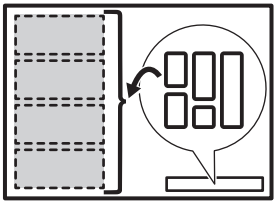
Индукционная конфорка с подстраивающимся размером состоит из четырех секций. Секции можно объединять в две конфорки разного размера или в одну большую конфорку.

Стороны конфорок, которые работают совместно, подсвечиваются и соединяются более короткими подсвеченными линиями. Сочетание секций задается выбором режима, подходящего к размеру кухонной посуды, которую требуется использовать. Имеются три режима: Стандартный (включается автоматически при включении варочной поверхности), «Биг Бридж» («Большое объединение») и «Макс Бридж» («Максимальное объединение»).

Для выбора уровня нагрева воспользуйтесь двумя линейками управления с левой стороны.

Переключение между режимами

Для переключения между режимами воспользуйтесь сенсорным полем: .

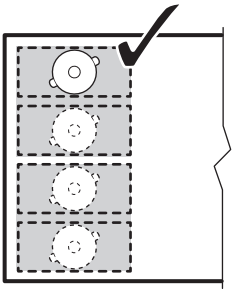


При переключении между режимами уровень нагрева устанавливается обратно на 0.

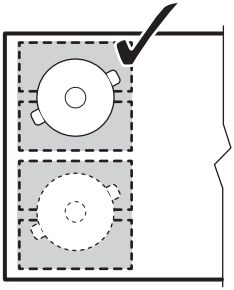
Диаметр и расположение кухонной посуды

Выбирайте режим, подходящий к размеру и форме кухонной посуды. Кухонная посуда должна как можно полнее накрывать выбранную зону нагрева. Помещайте кухонную посуду в центр выбранной зоны!

Если диаметр дна кухонной посуды составляет менее 160 мм, размещайте ее на центр одиночной секции.

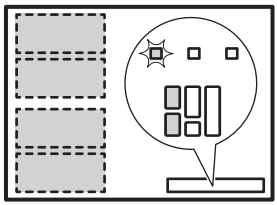


Если диаметр дна кухонной посуды составляет более 160 мм, размещайте ее на посередине между двумя секциями.

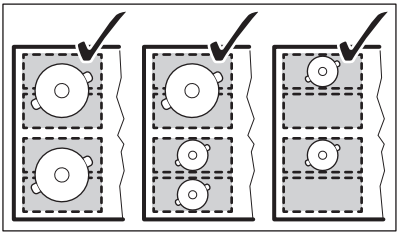


6.2 FlexiBridge Стандартный режим

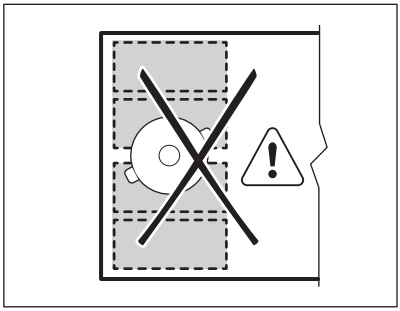
Данный режим включается автоматически при включении варочной поверхности. Он объединяет секции двух отдельных конфорок. Стороны конфорок, которые в данном режиме работают совместно, подсвечиваются и соединяются более короткими подсвеченными линиями. Уровень нагрева можно задать для каждой конфорки отдельно. Используйте две линейки управления с левой стороны.



Правильное размещение посуды:

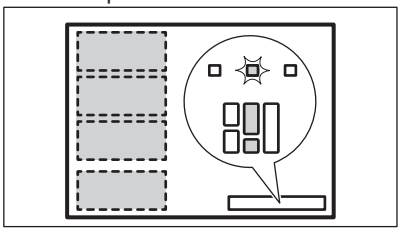


Неправильное размещение посуды:



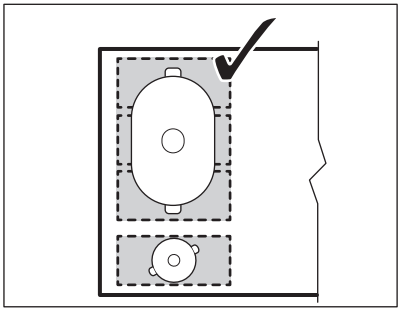
6.3 FlexiBridge Режим Big Bridge

Для включения режима касайтесь до тех пор, пока не увидите индикатор требуемого режима . Данный режим объединяет три задние секции в одну конфорку. Передняя секция остается необъединенной и работает как отдельная конфорка. Уровень нагрева можно задать для каждой конфорки отдельно. Используйте две линейки управления с левой стороны.

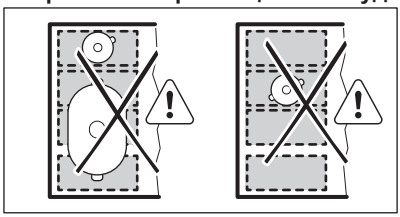


Правильное размещение посуды:

Для использования данного режима необходимо поставить посуду на три объединенные секции. Если в силу своих размеров используемая посуда занимает меньше двух секций, линейка управления начинает мигать, и через 2 минуты конфорка отключается.

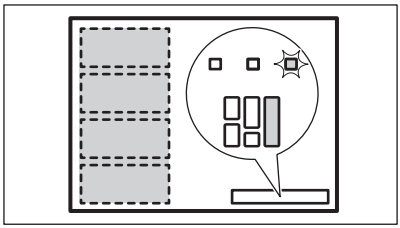


Неправильное размещение посуды:



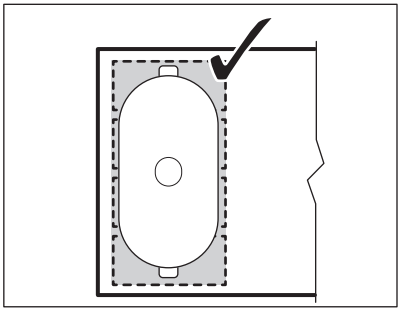
6.4 FlexiBridge Режим Max Bridge

Для включения режима касайтесь до тех пор, пока не увидите индикатор требуемого режима . Данный режим объединяет все секции в одну конфорку. Для выбора уровня нагрева воспользуйтесь любой из двух линеек управления с левой стороны.

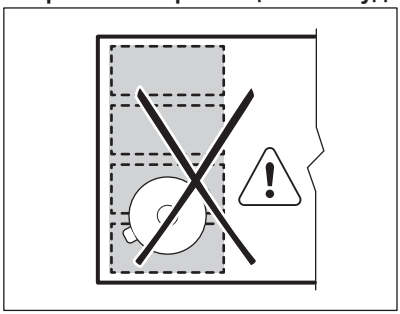


Правильное размещение посуды:

Для использования данного режима необходимо поставить посуду на четыре объединенные секции. Если в силу своих размеров используемая посуда занимает меньше трех секций, линейка управления начинает мигать, и через 2 минуты конфорка отключается.



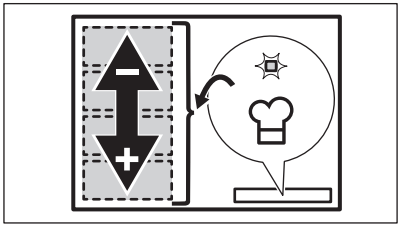
Неправильное размещение посуды:



6.5 PowerSlide

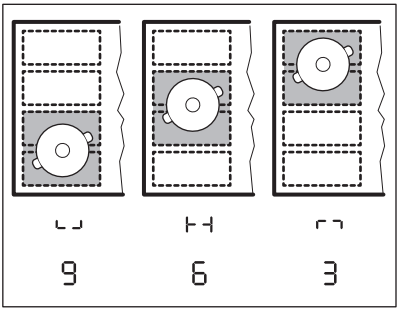
Данная функция позволяет регулировать температуру, перемещая кухонную посуду в другое положение на индукционной конфорке.

Функция делит индукционную зону приготовления на три области с различными уровнями нагрева. Варочная панель определяет положение кухонной посуды и задает уровень нагрева, соответствующий ее положению. Посуду можно ставить на переднюю, среднюю или заднюю зону. Перемещение кухонной посуды вперед обеспечивает максимальный уровень нагрева. Для его снижения передвиньте посуду в среднее или заднее положение.



Используйте с данной функцией только одну кастрюлю.
Если необходимо изменить уровень нагрева, поднимите посуду и поместите ее на другую конфорку.
Скольжение посуды может привести к образованию трещин и изменению цвета поверхности.

- Для использования данной функции диаметр дна кухонной посуды должен составлять не менее 160 мм.
- Если посуда расположена в передней зоне, на панели управления высвечивается ⌊⌋. Линейка управления отображает значение нагрева по умолчанию 9.
- Если посуда расположена в средней зоне, на панели управления высвечивается ⊢⊣. Линейка управления отображает значение нагрева по умолчанию 6.
- Если посуда расположена в задней зоне, на панели управления высвечивается ⌈⌉. Линейка управления отображает значение нагрева по умолчанию 3.



- Для изменения уровня нагрева по умолчанию воспользуйтесь передней левой линейкой управления. Изменить уровень нагрева по умолчанию можно только при включенной функции. Уровень нагрева для каждого положения можно задавать отдельно. Варочная панель запомнит настройки и использует их при следующем включении функции.

Для включения функции нажмите на 👕. Загорится индикатор, а линейка управления отобразит уровень нагрева, заданный по умолчанию.

Для выключения функции коснитесь 👕.

7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда

> ⓘ
>
> В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.

> ⓘ
>
> См. «Технические данные».

7.2 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.

7.3 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

7.4 Примеры применения в области приготовления пищи

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

ⓘ

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Картофель на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необходимости	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

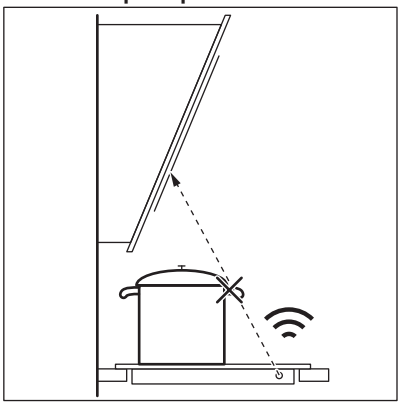
Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

7.5 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



ⓘ

Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

8. УХОД И ЧИСТКА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

ⓘ

Надписи на индукционной конфорке с подстраивающимся размером могут загрязниться или изменить цвет из-за скользящей по ним кухонной посуды. Эту зону можно очистить обычным способом.

8.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Что делать, если…

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к источнику питания или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 50 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 50 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. «Ежедневное использование».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок. Невозможно включить одну из конфорок.	Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. главу «Система управления мощностью».
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На датчике ⏻ оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Hob²Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Индукционная конфорка с подстраивающимся размером не нагревает посуду.	Посуда неправильно расположена в зоне приготовления с автоматическим распознаванием посуды.	Размещайте посуду в нужном положении на индукционной конфорке с подстраивающимся размером. Положение посуды зависит от выбранной функции или режима. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Диаметр дна посуды не соответствует включенной функции или режиму.	Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует включенной функции или режиму. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».
Загорится 🔒.	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. «Ежедневное использование».
Линейка управления мигает.	На конфорке отсутствует посуда или конфорка закрыта не целиком.	Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
	Работает FlexiBridge (Flexible Bridge). Одна или более секций не накрыты кухонной посудой согласно выбранному режиму.	Закройте посудой нужное количество секций согласно запущенному режиму или выберите другой режим. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».
Загорится F.	Работает PowerSlide. На конфорке с подстраивающимся размером расположены две кастрюли.	Используйте только одну кастрюлю. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».
Загорается E и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится E, отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель IPE84571FB
Тип 62 D4A 21 AA
Индукция 7.35 кВт
Серийный №.....
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 597 480 00
220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт

10.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.]	Диаметр посуды [мм]
Задняя средняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	1800	2800	10	145 - 180
Зона нагрева с автоматическим распознаванием посуды	2300	3200	10	минимум 100

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Технические данные*

Модель		IPE84571FB
Тип конфорочной (варочной) панели		Встраиваемая варочная панель
Количество рабочих зон и/или участков		2
Количество рабочих зон и/или участков		1
Технология нагревания		Индукция
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Задняя средняя Правая передняя	21,0 см 18,0 см

Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны или участка	Левая	L 41,8 см W 24,8 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, Ecw)	Задняя средняя Правая передняя	190,8 кВт·ч/кг 194,2 кВт·ч/кг
Потребление энергии рабочей зоны или участка (EC electric cooking, Ecw)	Левая	187,0 кВт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob)		189,2 кВт·ч/кг

* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019.

EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

11.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♲ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом 🗑. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:

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

Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registeraeg.com

Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.
La información se encuentra en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

ⓘ Información general y consejos

Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....207
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....210
3. INSTALACIÓN....212
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....214
5. USO DIARIO....215
6. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN....219
7. CONSEJOS....223
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....225
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....225
10. DATOS TÉCNICOS....228
11. EFICACIA ENERGÉTICA....228
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....229

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 electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o instruya en el uso del electrodoméstico.
- 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: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- 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

- 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.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- 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 ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas 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.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- 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.

⚠ **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- 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!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.
- 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.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido o 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.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.

2.4 Mantenimiento 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 pulverizadores ni vapor de agua 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 metálicos.

2.5 Asistencia tecnica

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

2.6 Eliminación

⚠ **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Para obtener información sobre cómo desechar el aparato, póngase en contacto con su distribuidor, la persona autorizada del fabricante o el operador de residuos sólidos locales.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

3.2 Placas empotradas

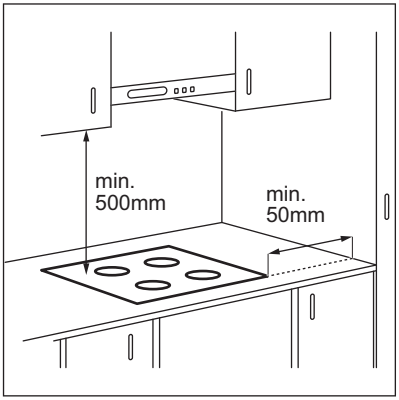
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Cable de conexión

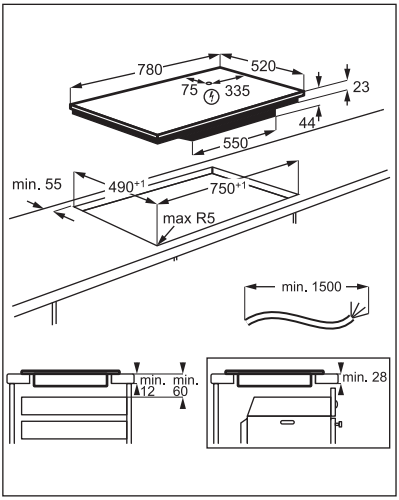
- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

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.



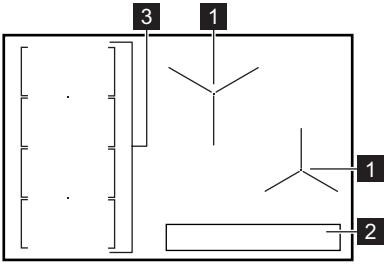
Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

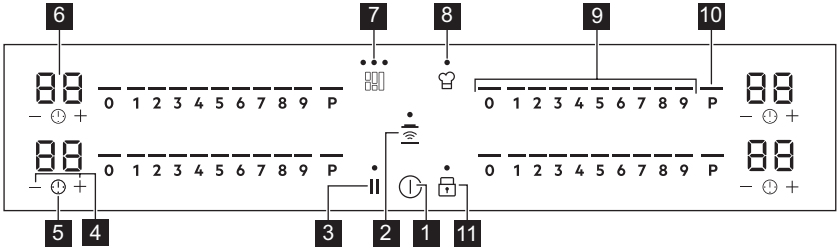
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Zona de cocción por inducción
2 Panel de control
3 Área de cocción por inducción flexible formada por cuatro secciones

4.2 Disposición del panel de control



Para ver el panel de control y las posiciones de zonas, active el aparato con ⏻

Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

	Sensor	Función	Comentario
1	⏻	ENCENDIDO / APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2		Hob²Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
3	‖	Pausa	Para activar y desactivar la función.
4	+ / —	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
5		-	Para programar las funciones del reloj.
6	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Para cambiar entre los tres modos de la función.
8		PowerSlide	Para activar y desactivar la función.

	Sensor	Función	Comentario
9	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
10	P	PowerBoost	Para activar la función.
11		Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.

4.3 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

⚠ ADVERTENCIA!

⁻ / ⁻ / ₋ Mientras se enciende el indicador, 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.

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.

5. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.
El panel de control se enciende tras activar la placa de cocción y se apaga tras desactivarla.
Mientras la placa de cocción está desactivado, solo es visible ⏻.

5.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- no se coloca ningún utensilio en la placa de cocción en 50 segundos,
- no se ajusta un nivel de calor 50 segundos después de colocar el utensilio,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo). Al oír la señal acústica, la placa se desactiva. 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.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga.

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

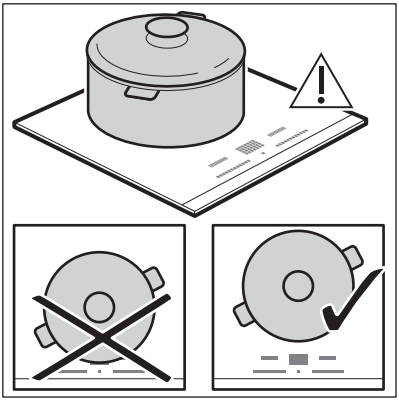
Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
1 - 2	6 horas

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

5.3 Uso de las zonas de cocción

⚠ **PRECAUCIÓN!**

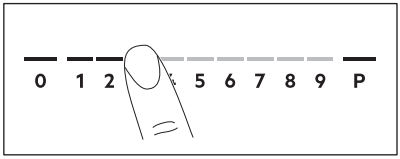
No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control. Existe riesgo de dañar las piezas electrónicas.



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.

Una vez detectado el utensilio, el ajuste de temperatura 0 se activa.

5.4 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control. También puede mover el dedo a lo largo de la barra de control para ajustar o cambiar el ajuste de temperatura de una zona de cocción.
2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

Una vez colocada una cazuela en la zona y ajustado el nivel de calor, éste se mantiene igual durante 50 segundos después de retirar la cazuela. La barra de control parpadea durante la segunda mitad de ese tiempo. Si coloca el utensilio sobre la zona de cocción de nuevo durante este tiempo, el ajuste de temperatura se reactiva. Si no lo hace, la zona de cocción se desactiva.

5.5 PowerBoost

Esta función activa más potencia en la zona de cocción por inducción correspondiente; depende del tamaño del utensilio de cocina. La función se puede activar solo durante un periodo de tiempo limitado.

Toque P para activar la función para la zona de cocción.
La función se desactiva automáticamente.

ⓘ

Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

5.6 Temporizador

Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Ajuste primero la temperatura y después la función.

1. Toque ⏲ para activar la función o cambiar el temporizador.

Los dígitos del temporizador 00 y los indicadores + y — se encienden en la pantalla.

Si no se ajusta el temporizador, + y — desaparecen pasados 3 segundos.

2. Toque + o — para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).

Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás automáticamente. Los indicadores + y — desaparecen.
Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y 00 parpadea. Para detener la señal, toque ⏲.

Para desactivar la función: toque ⏲. Se encienden los indicadores + y —. Toque — o + para ajustar 00 en la pantalla. También puede ajustar el nivel de calor en 0. Como resultado, se oye una señal y se cancela el temporizador.

Avisador

Puede utilizar esta función cuando la placa está activada pero ninguna zona de cocción funciona.

Coloque un utensilio sobre una zona de cocción para ver el símbolo ⏲.

1. Toque ⏲ para activar la función.
2. Toque + o — para programar el tiempo que necesite.

La función empieza automáticamente tras 4 segundos.
Cuando ajuste la función, ya puede retirar el utensilio.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y 00 parpadea. Toque ⏲ para detener la señal.

Para desactivar la función: toque ⏲. Se encienden los indicadores + y —. Toque — o + para ajustar 00 en la pantalla.

> ⓘ
> La función no afecta al funcionamiento de ninguna zona de cocción.

5.7 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Cuando la función está activada, pueden usarse los símbolos ⏻, || y ⏲.

Pulse || para activar la función.
El ajuste de nivel de calor baja a 1.

Para desactivar la función: pulse ||.
Aparece el ajuste de temperatura anterior .

5.8 🔒 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque 🔒 para activar la función.

Para desactivar la función, toque 🔒.

> ⓘ
> La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5.9 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

Encienda primero la placa y no a ajuste el nivel de calor.

Toque 🔒 hasta que suene la señal y el indicador se encienda para activar la función. Las barras de control desaparecen. Apague la placa de cocción.

> ⓘ
> Cuando apague la placa de cocción, la función sigue activa.

Para desactivar la función solo durante el tiempo de cocción: active la placa con ⏻. 🔒 se enciende. Toque 🔒 hasta que suene la señal y el indicador se apague. La barra de control aparece. Ajuste el nivel de cocción antes de que transcurran 50 segundos.Ya puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con ⏻ la función sigue activa.

Para desactivar la función permanentemente: Encienda primero la placa y no a ajuste el nivel de calor. Toque

🔒 hasta que suene la señal y el indicador se apague. La barra de control aparece. Apague la placa de cocción.

5.10 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Primero apague la placa de cocción.

1. Toque ⏻ durante 3 segundos para activar la función.

La pantalla se enciende y se apaga.

2. Toque 🔒 durante 3 segundos.

Se enciende b0 o b1.

3. Toque + en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:
   - b1 - el sonido se desactiva
   - b0 - el sonido se activa
4. Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en b1, solo se oye el sonido cuando:

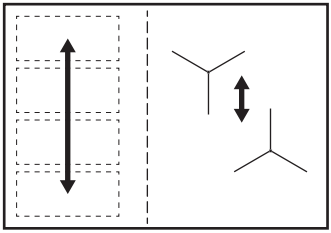
- se toca ⏻
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

5.11 Gestión de energía

Si las zonas múltiples están activas y la potencia consumida supera la limitación de la alimentación eléctrica, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. 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 3680 W. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- Para las zonas de cocción con potencia reducida, el panel de control muestra los ajustes máximos de calor posibles.
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.
- La activación de la función depende del tamaño y número de los utensilios de cocina.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



5.12 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 define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.

> ⓘ
> Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto esta desactivado de origen. Actívelo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Uso automático de la función
Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 - H6. La placa de cocción se ajusta originalmente en H5. La campana reacciona siempre que utilice la placa de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Activación de la luz
Puede hacer que la placa de cocción active automáticamente la luz al encender la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 - H6.

La luz de la campana se apaga 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

Modos automáticos

	Luz automática	Hervir[1)]	Freír[2)]
Modo H0	Licencia	Licencia	Licencia
Modo H1	El	Licencia	Licencia
Modo H2[3)]	El	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H3	El	Licencia	Velocidad del ventilador 1
Modo H4	El	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H5	El	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
Modo H6	El	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 activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.

Cambio del modo automático

1. Desactive el aparato.
2. Toque durante 3 segundos.

La pantalla se enciende y se apaga.

3. Toque durante 3 segundos.
4. Toque varias veces hasta que se encienda H.
5. Toque del temporizador para seleccionar un modo automático.

Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, la campana puede seguir funcionando un breve período de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

Para operar la campana directamente con el panel de la campana, desactive el modo automático de la función.

Ajuste manual de la velocidad del ventilador

También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.

Toque cuando la placa está activa. Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible modificar manualmente la velocidad del ventilador.

Al pulsar se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse de nuevo, ajusta la velocidad del ventilador de la campana en 0 y lo apaga. Para volver a poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque .

Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

6. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 FlexiBridge función

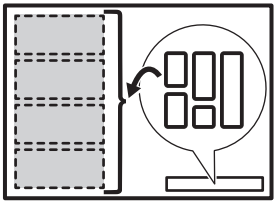
La zona de cocción por inducción flexible se compone de cuatro secciones. Las secciones pueden combinarse en dos zonas de cocción

de tamaño diferente o en una zona de cocción grande. Los lados de las zonas que actúan unidas se iluminan, y se unen con líneas iluminadas más cortas. Elija la combinación de secciones seleccionando el modo correspondiente al tamaño del utensilio de cocina que desea utilizar. Existen tres modos: Estándar (activado automáticamente al encender la placa), Puente grande y Puente máx.

Para ajustar la temperatura, utilice las dos barras de control del lado izquierdo.

Cambio entre modos

Para cambiar entre modos, utilice el sensor: .

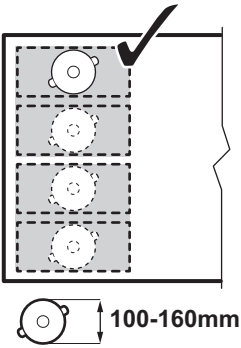


Cuando se cambia entre modos, el ajuste de temperatura vuelve a 0.

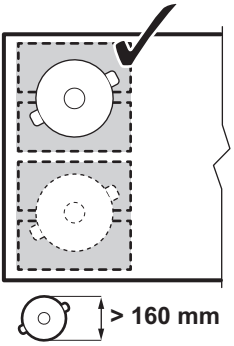
Diámetro y posición del utensilio de cocina

Elija el modo adecuado al tamaño y forma del utensilio. El utensilio de cocina debe cubrir la zona seleccionada lo máximo posible. ¡Coloque el utensilio de cocina centrado en el área seleccionada!

Coloque los utensilios de cocina con un diámetro inferior de 160 mm centrados en una sola sección.

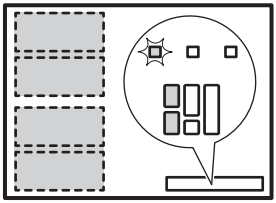


Coloque los utensilios de cocina con diámetro inferior de 160 mm centrados entre dos secciones.

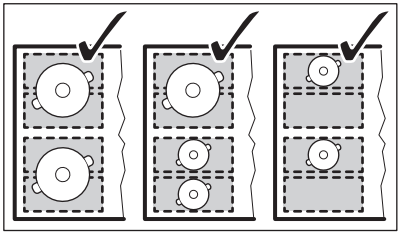


6.2 FlexiBridge Modo estándar

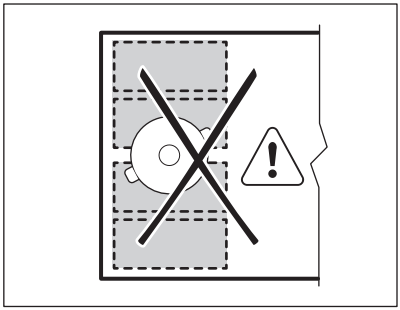
Este modo está activo cuando se activa la placa de cocción. Conecta las secciones en dos zonas de cocción separadas. Los lados de las zonas que actúan unidas en este modo se iluminan, y se unen con líneas iluminadas más cortas. Puede ajustar el nivel de calor de cada zona por separado. Utilice dos barras de control del lado izquierdo.



Posición correcta del utensilio de cocina:

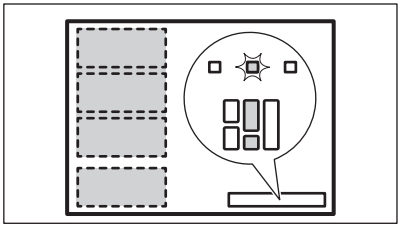


Posición incorrecta del utensilio de cocina:



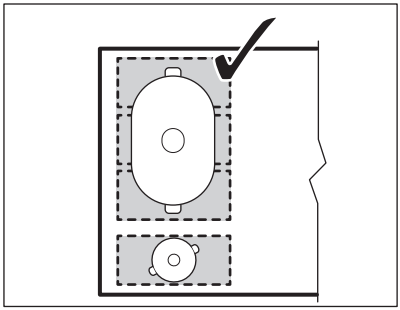
6.3 FlexiBridge Modo Puente grande

Para activar este modo, toque hasta ver el indicador el modo adecuado . Este modo conecta tres secciones traseras en una zona de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar el nivel de calor de cada zona por separado. Utilice dos barras de control del lado izquierdo.

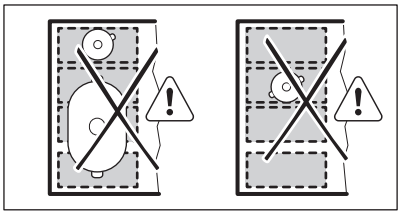


Posición correcta del utensilio de cocina:

Para utilizar este modo debe colocar el utensilio de cocina en las tres secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que dos zonas, la barra de control parpadea y la zona se desactiva después de 2 minutos.

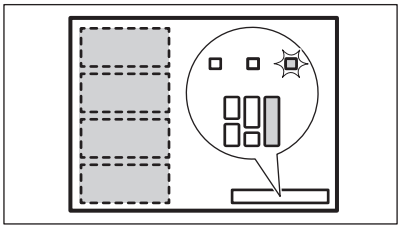


Posición incorrecta del utensilio de cocina:



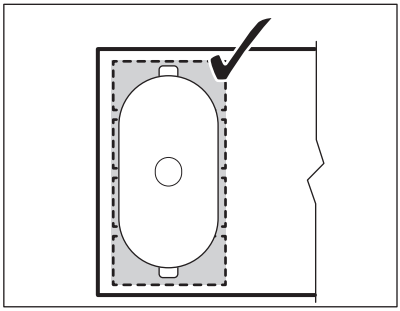
6.4 FlexiBridge Modo Puente máx.

Para activar este modo, toque hasta ver el indicador el modo adecuado . Este modo conecta todas las secciones traseras en una zona de cocción. Para ajustar el nivel de temperatura, utilice cualquier barra de control del lado izquierdo.

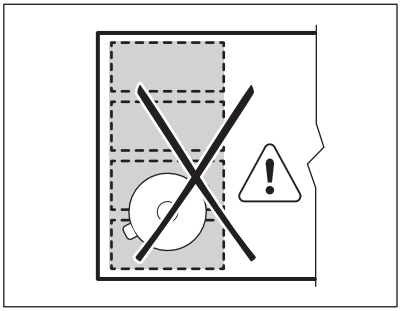


Posición correcta del utensilio de cocina:

Para utilizar este modo debe colocar el utensilio de cocina en las cuatro secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que tres zonas, la barra de control parpadea y la zona se desactiva después de 2 minutos.



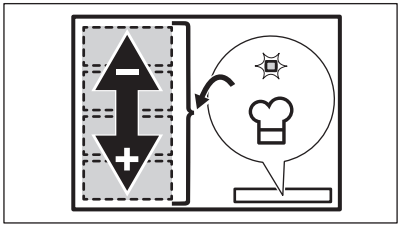
Posición incorrecta del utensilio de cocina:



6.5 PowerSlide

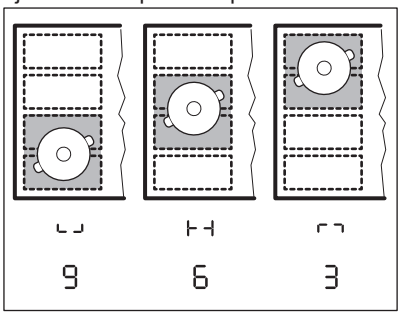
Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción una posición distinta del área de cocción por inducción.

La función divide el área de cocción por inducción en tres áreas con diferentes ajustes de temperatura. La placa detecta la posición del utensilio y ajusta la temperatura según la posición. Puede colocar el utensilio de cocina en la parte delantera, media o trasera. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene el calor máximo. Para reducir, desplace el utensilio de cocina a la posición media o posterior.



Utilice solo un utensilio cuando emplee esta función.
Si quiere cambiar el ajuste de temperatura, levante el utensilio de cocina y colóquelo en otra zona. Si desliza el utensilio, puede causar arañazos y decoloración en la superficie.

- El diámetro mínimo de los utensilios de cocina debe ser 160 mm para esta función.
- Si coloca el utensilio en la posición delantera, se ilumina ⌊⌋ en el panel de mandos. La barra de control muestra el ajuste de temperatura predeterminado 9.
- Si coloca el utensilio en la posición media , se ilumina ⊢⊣ en el panel de mandos. La barra de control muestra el ajuste de temperatura predeterminado 6.
- Si coloca el utensilio en la posición trasera, se ilumina ⌈⌉ en el panel de mandos. La barra de control muestra el ajuste de temperatura predeterminado 3.



- Para cambiar el ajuste de temperatura predeterminado, utilice la barra de control delantera izquierda. Se puede cambiar el

ajuste de temperatura predeterminado solo si la función está activa. Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura de cada posición. La placa de cocción conservará el ajuste la próxima vez que active la función.

Toque para activar la función.

El indicador se enciende y la barra de control muestra el ajuste de temperatura predeterminado .

Para desactivar la función, toque .

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.

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

Consulte "Datos técnicos".

7.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

7.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

7.4 Ejemplos de aplicaciones de cocina

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.

ⓘ

Los datos de la tabla son valores orientativos.

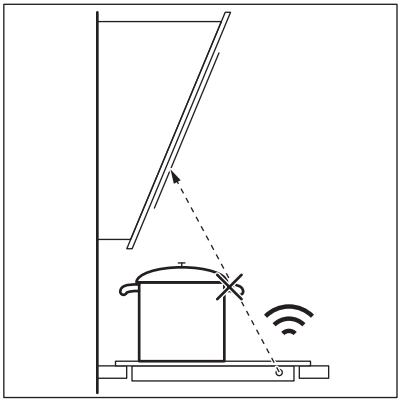
Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
1 - 2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
4 - 5	Patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Déle la vuelta a media cocción.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Déle la vuelta a media cocción.
9	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 campana de la figura es solo a título ilustrativo.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob²Hood 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 la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

La impresión en el área flexible de cocción por inducción puede ensuciarse o cambiar de color debido al arrastre de los utensilios de cocina. Puede limpiar la zona como habitualmente.

8.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal 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 50 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 50 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción. No puede activar una de las zonas de cocción.	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte “Gestión de energía”.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ⏻.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob²Hood 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.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
La zona de cocción por inducción flexible no calienta los utensilios de cocina.	El utensilio de cocina está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible.	Coloque el utensilio de cocina en la posición correcta en el área de cocción por inducción flexible. La posición del utensilio depende de la función activada o del modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es incorrecto para la función activada o el modo de funcionamiento.	Use un utensilio con un diámetro aplicable a la función activada o el modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
🔒 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) está en funcionamiento. Una o varias secciones del modo de funcionamiento que opera no están cubiertas por el utensilio.	Coloque el utensilio de cocina en el número correcto de secciones del modo de función que opera o cambie el modo de función. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
F se enciende.	PowerSlide está en funcionamiento. Dos recipientes se colocan en la zona de cocción por inducción flexible.	Utilice solo un utensilio. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
E 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 E, 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.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

9.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de datos técnicos

Modelo IPE84571FB

Tipo 62 D4A 21 AA
Inducción 7.35 kW
Nº serie: .....
AEG

Código del número del producto (PNC) 949 597 480 00
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW

10.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte tras. central	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	1800	2800	10	145 - 180
Área de cocción flexible por inducción	2300	3200	10	mínimo 100

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

11. EFICACIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto*

Identificación del modelo		IPE84571FB
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		2
Número de áreas de cocción		1
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte tras. central Parte del. der.	21,0 cm 18,0 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 41,8 cm A 24,8 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte tras. central Parte del. der.	190,8 Wh/kg 194,2 Wh/kg

Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	187,0 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		189,2 Wh/kg

* Para la Unión Europea según el Reglamento de la UE 66/2014. Para Bielorrusia, de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento

11.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

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.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:

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

registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com

köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:
Modell, artikelnummer, serienummer.
Informationen står på märkplåten.

⚠ Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION..... 230
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... 232
3. INSTALLATION.....234
4. PRODUKTBESKRIVNING..... 235
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....237
6. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKYTA.....241
7. RÅD OCH TIPS.....244
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... 246
9. FELSÖKNING..... 246
10. TEKNISKA DATA.....248
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....249
12. MILJÖSKYDD..... 249

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 är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller om de har bristande erfarenhet och kunskap, om de inte instrueras och övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- VARNING! Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING! Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

- VARNING! Brandfara: Förvara inte föremål på kokytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på produktens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den har installeras i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning, stäng av produkten med kontrollen och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, 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.
- VARNING! Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

⚠ **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

⚠ **VARNING!**

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- 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 får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
  - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.

  - Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

⚠ **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd

⚠ **VARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, märkning och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- 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.

⚠ **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 föreligger.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

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 kvävning eller skador.

- För information om hur du kasserar produkten, kontakta återförsäljaren, behörig person hos tillverkaren eller lokal avfallsentreprenör.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

3.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

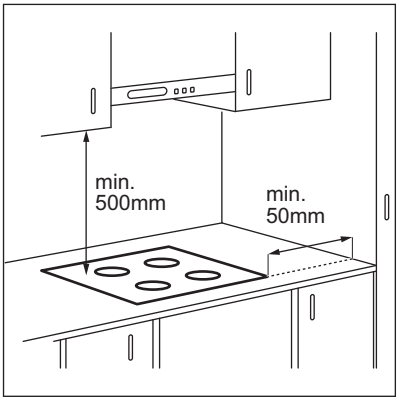
3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre.

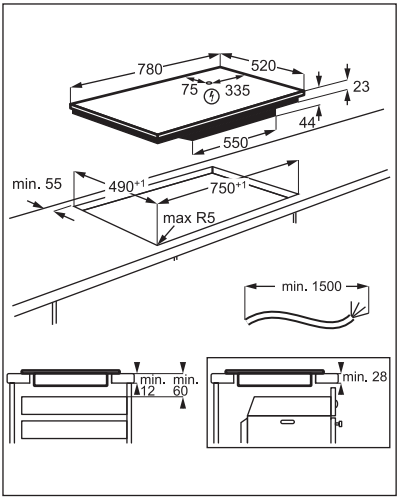
Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

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.



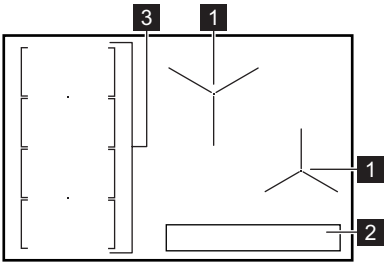
Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

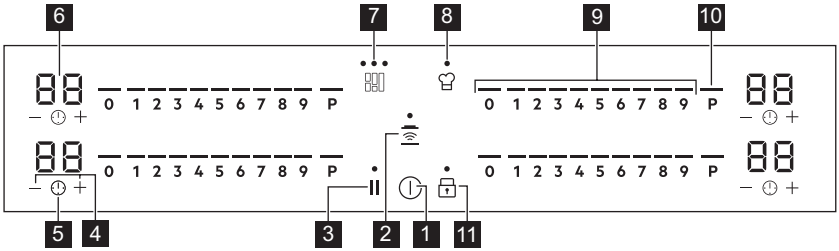
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout



1 Induktionskokzon
2 Kontrollpanel
3 Flexibel induktionskokyta bestående av fyra sektioner

4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



För att se kontrollpanelen och zonpositionerna aktivera produkten med ⏻

Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	⏻	PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2		Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
3	‖	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	+ / —	-	För att öka eller minska tiden.
5		-	För att ställa in timerfunktionen.
6	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	För att växla mellan funktionens tre lägen.
8		PowerSlide	För att aktivera och avaktivera funktionen.
9	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.
10	P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
11		Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.

4.3 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator)

⚠ **VARNING!**

Ξ / = / – Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna Ξ / = / – visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande.

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.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på ⏻ i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.
Kontrollpanelen tänds när du har aktiverat hällen och släcks när du avaktiverat hällen.

När hällen är avaktiverad kan du bara se ⏻.

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder,
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärlet,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). När en ljudsignal hörs stängs hällen 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 stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

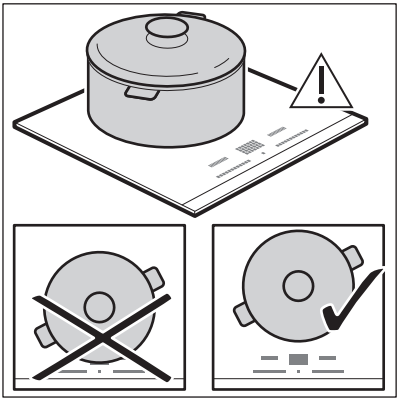
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timmar

5.3 Använda kokzonerna

⚠ **FÖRSIKTIGHET!**

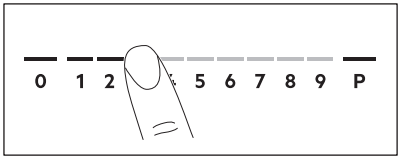
Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen. Det finns risk för att man skadar de elektroniska delarna.



Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

När kokkärlet har detekterats visas värmeinställning 0.

5.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen. Du kan också flytta fingret längs kontrollpanelen för att ställa in eller ändra värmeinställningen för en tillagningszon.
2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

När du ställer ett kokkärl på kokzonen och ställer in värmeinställningen blir den densamma i 50 sekunder efter att du har tagit bort kokkärlet. Inställningslisten blinkar under andra halvan av den tiden. Om du placerar kokkälet på kokzonen igen inom denna tid återaktiveras värmeinställningen. Annars avaktiveras kokzonen.

5.5 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, beroende på kokkärlets storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

Tryck på P för att aktivera funktionen för kokzonen.
Funktionen stängs av automatiskt.

> ⓘ
> För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

5.6 Tidtagning

Nedräkningstimer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.

Ställ först in värmeläget och därefter funktionen.

1. Tryck på ⏲ för att aktivera eller ändra tiden.

Tidssiffrorna 00 och indikatorlamporna + och — visas på displayen.

Om timern inte har ställts in släcks + och — efter 3 sekunder.

2. Tryck på + eller — för att ställa in tiden (00 - 99 minuter).

Efter 3 sekunder börjar timern räkna ner automatiskt. Indikatorerna + och — försvinner.

När tiden har gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på ⏲.

För att avaktivera funktionen: Tryck på ⏲. Indikatorlamporna + och — tänds. Använd — eller + för att ställa in 00 på displayen. Alternativt kan du ställa in värmenivån på 0. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men ingen tillagningszon används.

Ställ ett kokkärl på en tillagningszon för att se ⏲-symbolen.

1. Tryck på ⏲ för att aktivera funktionen.
2. Tryck på + eller — för att ställa in tiden.

Funktionen startar automatiskt efter 4 sekunder.
När funktionen har ställts in kan kokkärlet tas bort.

När tiden har gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Tryck på ⏲ för att stänga av signalen.

För att avaktivera funktionen: Tryck på ⏲. Indikatorerna + och — tänds. Använd — eller + för att ställa in 00 på displayen.

> ⓘ
> Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktion i övrigt.

5.7 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen.

När funktionen är på kan symbolerna ⏻, || eller ⏲ användas.

Tryck på || för att aktivera funktionen.
Värmeinställningen sänks till 1.

För att inaktivera funktionen: tryck på ||.
Föregående värmeläge släge tänds.

5.8 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Tryck på för att aktivera funktionen.

Avaktivera funktionen genom att trycka på .

> ⓘ
> När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.9 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera hällen först och ställ inte in värmeläget.

Tryck på tills signalen ljuder och indikatorlamporna tänds för att aktivera funktionen.
Inställningslisterna försvinner. Stäng av hällen.

> ⓘ
> Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på.

För att avaktivera funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: Aktivera hällen med . tänds. Tryck på tills signalen hörs och indikatorlampan släcks. Inställningslisten visas. Ställ in värmeläget inom 50 sekunder. Nu kan du använda hällen. Om du avaktiverar hällen med är funktionen fortfarande på.

För att stänga av funktionen helt: Aktivera hällen utan att värmeläget ställs in. Tryck på tills signalen hörs och indikatorlampan släcks. Inställningslisterna visas. Stäng av hällen.

5.10 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen först.

1. Tryck på i 3 sekunder för att aktivera funktionen.

Displayen tänds och släcks.

2. Tryck på i 3 sekunder.

bO eller b I tänds.

3. Tryck på + på timern för att välja något av följande:
   - b I – ljudet är avstängt
   - bO – ljudet är på
4. Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på b I hör du endast ljuden när:

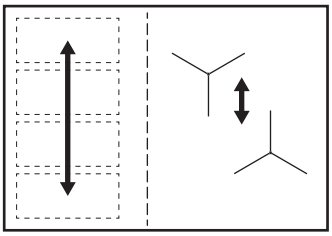
- du trycker på
- Signalur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

5.11 Effektreglering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elkricitetsbelastning på 3 680 W. Om hällen når gränsen för maximal tillgänglig effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- För kokzoner med reducerad effekt visar kontrollpanelen de maximala möjliga värmeinställningarna.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.
- Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlens storlek och antal kokkärl.

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



5.12 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en speciell 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 inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

Använda funktionen automatiskt
Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 - H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Köksfläkten reagerar när hällen används. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Aktivera belysningen
Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 - H6.

> Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hällen stängts av.

Automatiska lägen

	Automatiskt ljus	Kokning[1)]	Stekning[2)]
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2[3)]	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthastighet 1
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.
2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.
3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan och går inte efter temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stänga av produkten.
2. Tryck på i 3 sekunder.

Displayen tänds och släcks.

3. Tryck på i 3 sekunder.
4. Tryck på några gånger tills H tänds.
5. Tryck på + på timern för att välja ett automatiskt läge.

När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten 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.

> Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

Tryck på när hällen är påslagen.
Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på igen ställs fläkthastigheten in på

0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .

Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

6. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKYTA

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

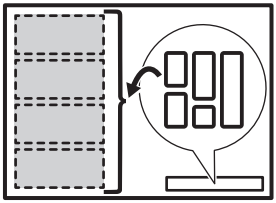
6.1 FlexiBridge-funktion

Den flexibla induktionskokytan består av fyra sektioner. Sektionerna kan kombineras till två olika stora kokzoner eller till en stor kokyta. Sidorna på zonerna som fungerar tillsammans tänds och de är sammanlänkade med kortare tända linjer.Du väljer kombinationen av zonerna genom att välja lämpligt läge efter storleken på kokkärlet som ska användas. Det finns tre lägen: Standard (aktiveras automatiskt när du aktiverar hällen), Big Bridge och Max Bridge.

Ställ in värmeläget med de två inställningslisterna till vänster.

Växla mellan lägena

Växla mellan lägena med hjälp av touchkontrollen: .

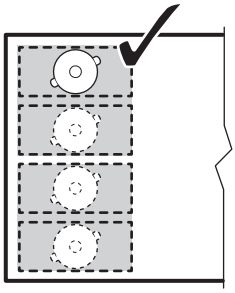


När du växlar mellan lägena ställs värmeläget in på 0 igen.

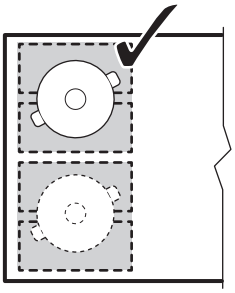
Diameter och placering av kokkärlet

Välj det läge som gäller för storleken och formen på kokkärlet. Kokkärlet ska täcka vald yta så mycket som möjligt. Placera kokkärlet i mitten av vald yta!

Placera kokkärlet med en bottendiameter som är mindre än 160 mm mitt på en sektion.



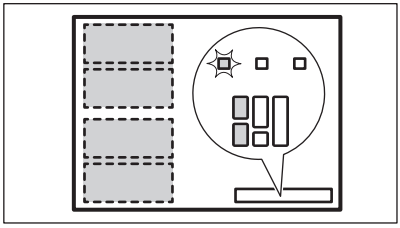
Placera kokkärlet med en bottendiameter som är större än 160 mm i mitten mellan två sektioner.



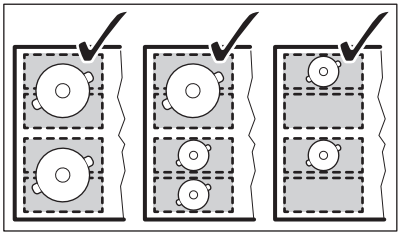
6.2 FlexiBridge Standard-läge

Det här läget aktiveras när du aktiverar hällen. Det ansluter sektionerna till två separata kokzoner. Sidorna på zonerna som fungerar tillsammans i det här läget tänds och

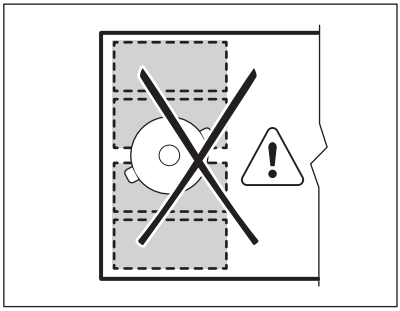
de är sammanlänkade med kortare tända linjer.Du kan ställa in värmeläget för varje zon separat. Använd de två inställningslisterna till vänster.



Rätt placering av kokkärl:

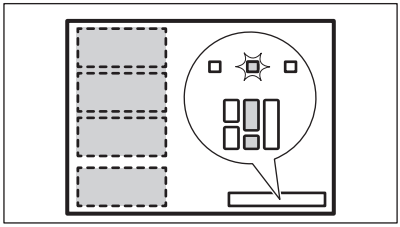


Fel placering av kokkärl:



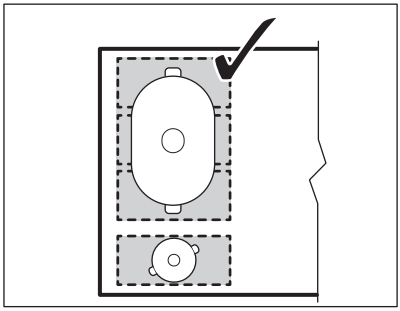
6.3 FlexiBridge Big Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på tills du ser rätt lägesindikator . Det här läget kopplar samman tre bakre sektioner till en kokzon. Den främre sektionen är inte ansluten utan fungerar som en separat kokzon. Du kan ställa in värmeläget för varje kokzon separat. Använd de två vänstra inställningslisterna.

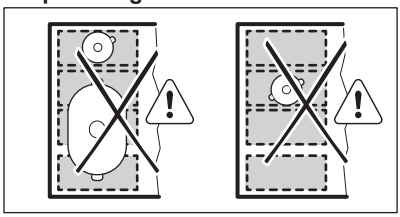


Rätt placering av kokkärl:

För att använda det här läget måste du ställa kokkärlet på de tre anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än två sektioner blinkar inställningslisten och efter 2 minuter stängs zonen av.

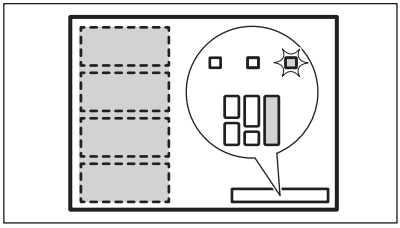


Fel placering av kokkärl:



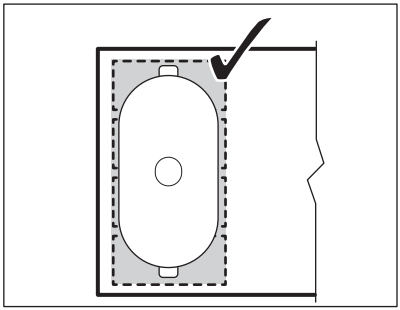
6.4 FlexiBridge Max Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på tills du ser rätt lägesindikator . Det här läget kopplar samman alla sektioner till en kokzon. För att ställa in värmeläget, använd en av de två inställningslisterna på vänster sida.

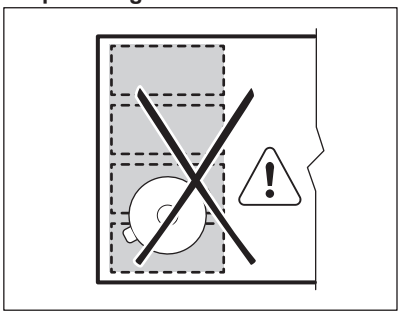


Rätt placering av kokkärl:

För att använda det här läget måste du ställa kokkärlet på de fyra anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än tre sektioner blinkar inställningslisten och efter 2 minuter stängs zonen av.



Fel placering av kokkärl:

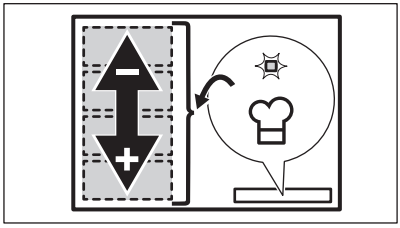


6.5 PowerSlide

Med den här funktionen kan man ändra temperaturen genom att flytta kokkärlet till ett annat ställe på induktionshällen.

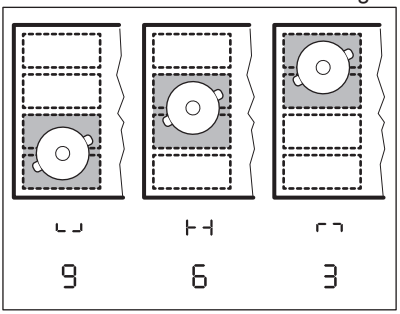
Funktionen delar in induktionshällen i tre områden med olika värmelägen. Hällen detekterar kastrullens position och justerar värmeinställningen efter den. Du kan placera kokkärlet i främre, mellersta eller bakre läget.

Högsta värmeläget får man om man placerar kokkärlet i främre läget. För att minska värmeläget, flytta kokkärlet till det mellersta eller bakre läget.



Använd bara en kastrull när du använder funktionen.
Om du vill ändra värmeläget lyfter du upp kokkärlet och ställer det på en annan zon. Om man drar kokkärlen kan det orsaka repor och missfärgningar på ytan.

- 160 mm är minsta diametern för kokkärlets botten för den här funktionen.
- Om du placerar kokkärlet på den främre kokzonen tänds ⌊⌋ på kontrollpanelen. Kontrollfältet visar standardvärmeläget 9.
- Om du placerar kokkärlet på den mellersta kokzonen tänds ⊢⊣ på kontrollpanelen. Kontrollfältet visar standardvärmeläget 6.
- Om du placerar kokkärlet på den bakre kokzonen tänds ⌈⌉ på kontrollpanelen. Kontrollfältet visar standardvärmeläget 3.



- Ändra standardvärmeinställningen på vänstra främre kontrollfältet. Du kan ändra standardvärmelägena bara om funktionen är aktiv. Du kan ändra värmelägena för varje läge separat. Hällen kommer ihåg

dina inställningar nästa gång du aktiverar funktionen.

Tryck på ♡ för att aktivera funktionen. Indikatorlampan tänds och kontrollfältet visar standardvärmeläget.

Avaktivera funktionen genom att trycka på ♡.

7. RÅD OCH TIPS

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kokkärl

ⓘ

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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

- Kokkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
- Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- För att undvika repor ska man inte dra eller gnugga kastrullen mot det keramiska glaset.

Kokkärlsmaterial

- **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.

Kokkärl 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.

Kokkärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.
- Av båda säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet ”Specifikationer för kokzonen”. Undvik att hålla kokkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hällfunktionerna.

ⓘ

Se ”Tekniska data”.

7.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

7.4 Exempel på matlagningstillämpningar

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.

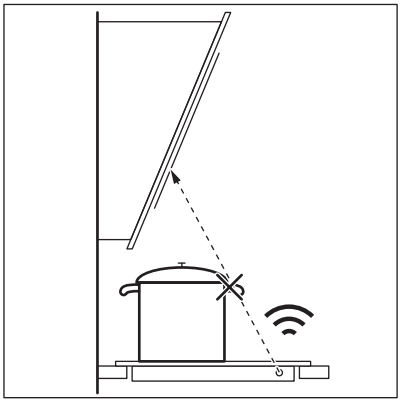
Värmeinställ-ning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Håll tillagad mat varm.	efter be-hov	Sätt på ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Blanda då och då.
1 - 2	Solidifiera: fluffiga omelett, bakade ägg.	10 - 40	Laga mat med lock på.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Ångkoka potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Skonsam fritös: schakt, kalv cordon bleu, kotletter, rissoler, korvar, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	efter be-hov	vänd efter halva tiden
7 - 8	Grovstekt, hargbrun, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	vänd efter halva tiden
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka upp stora mängder 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 mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Fläktkåpan på bilden är bara ett exempel.



ⓘ

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

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion
Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår konsumentwebbplats. AEG köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen .

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

ⓘ

Trycket på den flexibla induktionshällen kan bli smutsigt eller ändra färg om kokkärlen dras på ytan. Du kan rengöra området på vanligt sätt.

8.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, 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 svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. FELSÖKNING

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
	Du har inte ställt in värmeinställningen på 50 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 50 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se ”Daglig användning”.
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Du kan inte välja maximalt värmeinställningen för en av kokzonerna. Du kan inte slå på en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din häll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se ”Effektreglering”.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från 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.
Hob²Hood 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.
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	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”.
Den flexibla induktionskokzonen värmer inte upp kokkärlet.	Kokkärlet står på fel plats på den flexibla induktionskokzonen.	Placera kokkärlet i rätt läge på den flexibla induktionskokzonen. Placeringen av kokkärlet beror på den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se ”Flexibel induktionskokzon”.
	Diametern på kokkärlets botten är felaktig för den aktiverade funktionen eller funktionsläget.	Använd kokkärl med en diameter som passar den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se ”Flexibel induktionskokzon”.
🔒 tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se ”Daglig användning”.
Inställningslisten blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd lämpliga kokkärl. Se ”Råd och tips”.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se ”Tekniska data”.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) är på. En eller flera sektioner för funktionsläget som är igång täcks inte av kokkärlet.	Placera kokkärlet på rätt antal sektioner i funktionsläget som är igång eller byt funktionsläge. Se ”Flexibel induktionskokzon”.
F tänds.	PowerSlide är på. Två kastruller placeras på den flexibla induktionskokzonen.	Använd bara en kastrull. Se ”Flexibel induktionskokzon”.
E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om E visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pipljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

9.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten.
Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

10. TEKNISKA DATA

10.1 Produktdekal

Modell IPE84571FB
Typ 62 D4A 21 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.....
AEG

PNC 949 597 480 00
220–240 V/400 V 2N 50–60 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.35 kW

10.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Mitten bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	1800	2800	10	145 - 180
Flexibel induktionskokzon	2300	3200	10	minst 100

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlens material och storlek.

För bästa resultat bör kokkärl som är större än måtten tabellen undvikas.

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation*

Modellidentifiering		IPE84571FB
Typ av häll		Inbyggnadshäll
Antal kokzoner		2
Antal kokområden		1
Uppvärmningsmetod		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Mitten bak Höger fram	21,0 cm 18,0 cm
Kokområdets längd (L) och bredd (B)	Vänster	L 41,8 cm B 24,8 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Mitten bak Höger fram	190,8 Wh/kg 194,2 Wh/kg
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Vänster	187,0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		189,2 Wh/kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordning 66/2014. För Belarus enligt STB 2477-2017, bilaga A. För Ukraina enligt 742/2019.

EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

11.2 Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

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.

www.aeg.com/shop

867372163-A-302021

CE

AEG