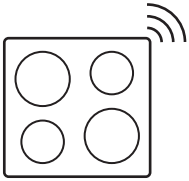
AEG

aeg.com/register



TH85IH50IB

DA	Brugsanvisning | **Kogesektion**	**2**
EN	User Manual | **Hob**	**34**
FI	Käyttöohje | **Keittotaso**	**65**
IS	Notendaleiðbeiningar | **Helluborð**	**97**
NO	Bruksanvisning | **Platetopp**	**129**
SV	Bruksanvisning | **Inbyggnadshäll**	**160**

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

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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED....2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER....4
3. INSTALLATION....7
4. PRODUKTBESKRIVELSE....10
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE....12
6. DAGLIG BRUG....14
7. FLEKSIBELT INDUKTIONSOMRÅDE....23
8. TIPS OG RÅD....24
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING....26
10. FEJLFINDING....27
11. TEKNISKE DATA....31
12. ENERGIFORBRUG....32
13. MILJØHENSYN....33

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

⚠ **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

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

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

2.2 El-forbindelse

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegrej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skærmen, skal du straks frakoble kogepladen og kontrollere, om den elektriske forbindelse og netspændingen er korrekt.

2.3 Brug

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

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

kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- Dampene, 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.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet, så du undgår risikoen for forbrændinger.
- 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. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejerneller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogepladen.

2.4 Termometer

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for personskade og forbrændinger.

- Brug Termometer i overensstemmelse med dens formål. Brug den ikke til at åbne eller løfte noget.
- Brug kun den Termometer, der er anbefalet til kogesektionen, én ad gangen.
- Brug den ikke, når den har en funktionsfejl eller er beskadiget.
- Brug ikke Termometer i ovnen eller mikrobølgeovnen.
- Sørg for, at Termometer altid er inde i maden eller væsken op til den minimale niveaumarkering.
- Rengør Termometer før og efter brug. Vær forsigtig, spidsen af Termometer er skarp.
- Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande. Vask ikke Termometer i opvaskemaskinen. Silikonehåndtaget kan blive misfarvet, hvilket ikke har nogen indvirkning på, hvordan Termometer fungerer.
- Brug den originale emballage til at opbevare og oplade Termometer.
- Sørg for, at Termometer er kølig, ren og tør, før den placeres i opladeren.
- Opbevar Termometer på et sikkert, tørt sted uden for børns rækkevidde.

2.5 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnligt for at forhindre forringelse af overflademateriale.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.
- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.
- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.

2.6 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.

2.7 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

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

Serienummer .....

3.2 Indbygningskogesektioner

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

3.3 Tilslutningskabel

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

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

⚠ FORSIGTIG!

Forbindelser via kontaktstik er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

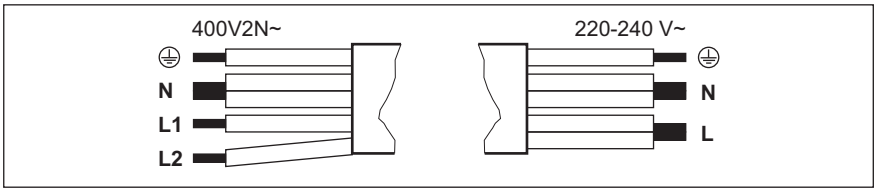
Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Det er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

To-faset forbindelse

1. Fjern hætten fra sorte og brune ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de brune og sorte kabelender.
3. Sæt en ny hætte på enden af hver ledning (kræver specialværktøj).



To-faset forbindelse:400 V2N~		Enfaset forbindelse: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²		**5x1,5 mm² eller 3x4 mm²**	
⏚	Grøn - gul	Grøn - gul	⏚
N	Blå og blå	Blå og blå	N
L1	Sort	Sort og brun	L
L2	Brun		

3.4 Fastgørelse af pakningen - Integreret installation

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

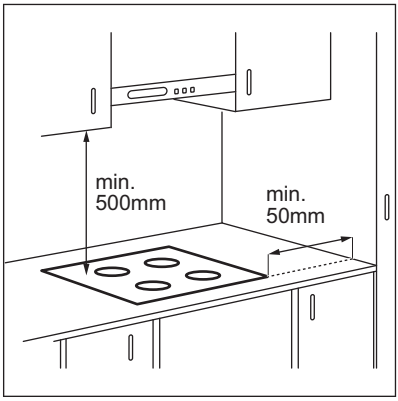
Når kogesektionen er samlet, forsegles det resterende mellemrum mellem glaskeramikken og bordpladen med silikone. Sørg for, at silikonen ikke kommer under glaskeramikken.

3.5 Fastgørelse af pakningen - Installation på køkkenbord

1. Rengør bordpladen rundt om udskæringen.
2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm tætningsliste til kogesektionens nederste kant langs den udvendige kant af den glaskeramiske ramme. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.
3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten.
4. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

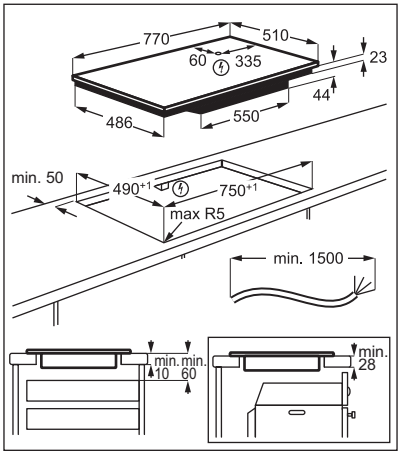
3.6 Montering

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

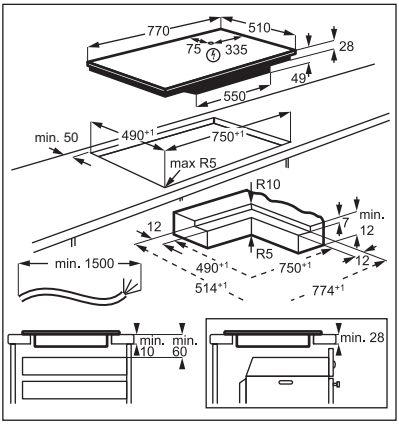


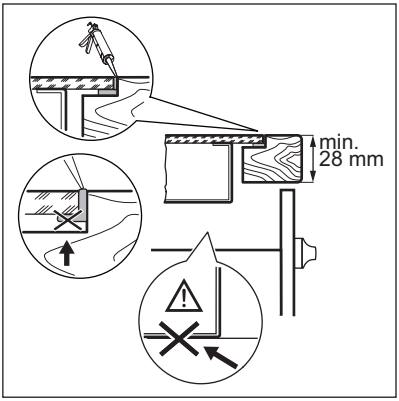
Hvis produktet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation under tilberedningsprocessen opvarme de ting, der ligger i skuffen.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRERET INSTALLATION





Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogeplade - Montering ovenpå bordplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

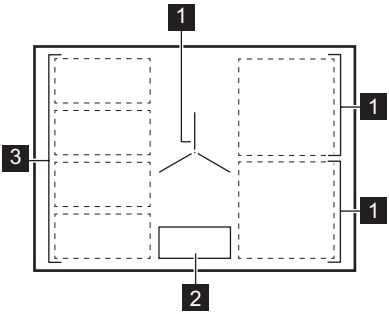
Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG induktionskogeplade, som skal flugte med bordpladen (planlimning)" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på grafikken nedenfor.

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

How to install your AEG induction hob flush installation

4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogepladens overflade

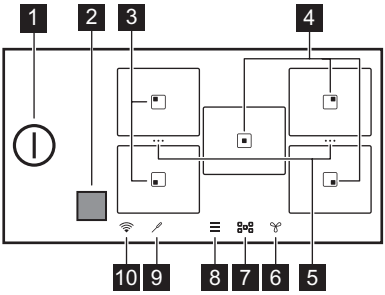


1 Induktionskogezone
2 Betjeningspanel
3 Fleksibelt induktionsområde bestående af fire sektioner

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

4.2 Betjeningspanels layout

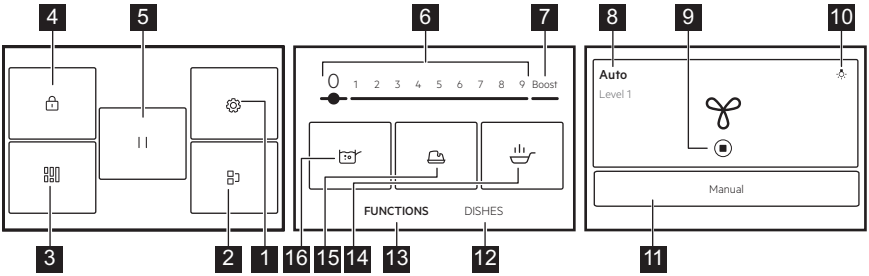
Overordnet visning



	Symbol	Beskrivelse
1		Sådan tændes og slukkes for kogepladen.
2		Vinduet på den infrarøde Hob²Hood-signalkommunikator. Må ikke tildækkes.
3		Zone med Stegning på pande og Kogning funktioner.
4		Zone med Kogning funktion.
5	•••	Genvej til Bridge. Forbind to kogezoner til ét tilberedningsområde eller opdel de forbundne zoner. En genvej til Flex Bridge. Skift mellem de tre tilgængelige tilstande: Standard/Big Bridge/Max Bridge. Funktionen kombinerer to kogezoner i segmenter.
6		Sådan indstilles emhættens funktioner.
7		Sådan åbnes zoneoversigten.

	Symbol	Beskrivelse
8		Sådan åbnes Menu.
9		Termometer-indikatoren.
10		WiFi-indikatoren.

Udvidet visning



Listen over funktioner kan variere afhængigt af softwareversionen.

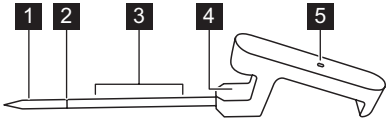
	Symbol	Beskrivelse
1		Indstillinger. Sådan åbnes kogepladens indstillinger.
2		Bridge. Forbind to kogezoner, så de fungerer som én.
3		Flex Bridge. Skift mellem de tre tilgængelige tilstande: Standard/Big Bridge/Max Bridge. Funktionen kombinerer to kogezoner i segmenter.
4		Lås. Sådan låses/oplåses betjeningspanelet.
5		Pause. Indstil alle kogezoner til det laveste varmetrin.
6	1 - 9	Indstilling af et varmetrin.
7	Boost	Sådan aktiveres det maksimale varmetrin.
8	Manuel / Auto	For at vise den aktuelle indstilling af emhætteblæseren.
9		For at stoppe/genstarte emhætten.
10		Sådan tændes eller slukkes emhættens lys.
11	Manuel / Auto	Sådan skiftes der til manuel eller automatisk indstilling af emhætten.
12	Retter	Sådan vælges forudindstillede automatiske programmer til forskellige typer mad.
13	FUNKTIONER	Sådan vælges automatiske programmer til forskellige tilberedningsmetoder.
14		Stegning på pande. Til at stege forskellige typer af madvarer med automatisk kontrollerede varmetrin.

	Symbol	Beskrivelse
15		Smeltning. Smelt forskellige produkter, f.eks. chokolade eller smør.
16		Kogning. Automatisk justering af vandtemperaturen, så det ikke koger over, når det når kogepunktet.

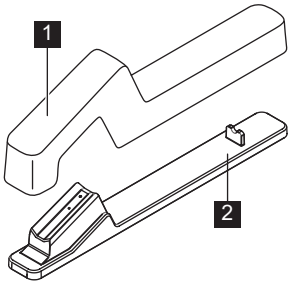
Vis navigation

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

4.3 Termometer



1 Målepunkt
2 Minimumsmærke
3 Anbefalet nedsænkningsområde (for væsker)
4 Krog til placering af Termometer på kanten
5 Kontrollampe



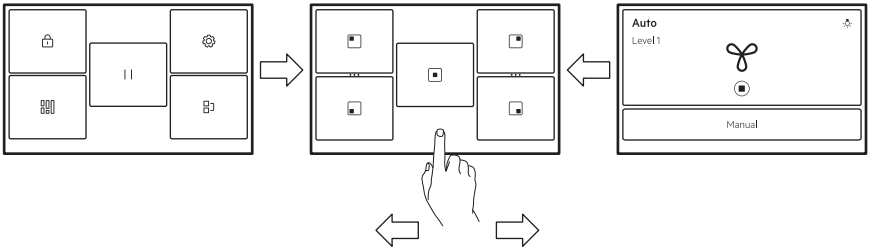
1 Låg
2 Oplader

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Navigering i displayet



Tryk på symbolerne nederst på displayet for at navigere mellem skærmbillederne. Du kan også stryge til venstre for at administrere indstillingerne for Hob²Hood eller til højre for at nå Menu.

> ⓘ
> Hvis displayet ikke reagerer med det samme, skal du sørge for at berøre midten af det valgte symbol/tilvalg eller prøve at trykke i lidt længere tid.

5.2 Første tilslutning til lysnettet

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

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

5.3 FlexPower

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

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

> ⓘ
> Hvis effektniveauet er lavere end 2.000 W, kan du ikke aktivere nogen automatiske programmer (Retter eller FUNKTIONER).

1. Sluk for kogepladen.
2. Sørg for, at alle kogezoner er deaktiveret.
3. Berør ☰ på displayet for at åbne Menu.
4. Vælg Indstillinger > Opsætning > FlexPower og vælg det korrekte effektniveau.
5. Tryk på 〈 eller X. Følg instruktionerne på displayet for at bekræfte dit valg.

> ⚠ **FORSIGTIG!**
> Sørg for, at den valgte effekt passer til husets installationssikringer.

5.4 Trådløs / App-forbindelse

For at kunne bruge appen skal kogepladen være tilsluttet det trådløse netværk. WiFi er som standard slået til.

1. Tryk på ☰.
2. Vælg Indstillinger > Tilslutninger > WiFi.
3. Tryk på ⬬-skyderen for at aktivere WiFi.

Kogepladen er nu klar til at oprette forbindelse til det trådløse netværk og appen.

4. Tryk på TILSLUT.
5. Download fra app store. Scan QR-koden på bagsiden af brugervejledningen, eller download appen direkte fra app store.
6. Åbn appen, og registrer dig for at oprette en konto.
7. Tilføj ny hvidevare.
8. Følg instruktionerne i appen for at gennemføre tilslutningsprocessen.

Ændring/deaktivering af netværksforbindelsen

Sådan kobles kogepladen fra dit hjemmenetværk:

1. Tryk på ☰.
2. Vælg Indstillinger > Tilslutninger > WiFi:
   - For at afbryde forbindelsen til dit trådløse netværk skal du trykke på AFBRYD.
   - For at deaktivere WiFi skal du trykke på -skyderen.

Se "Trådløs / app-forbindelse" ovenfor for at tilslutte kogepladen til det nye trådløse netværk.

5.5 Termometer-parring og kalibrering

Din kogepladen er ikke parret med Termometer ved levering. Par den før ibrugtagning, eller når du udskifter den med en ny.

For at sikre nøjagtige temperaturer skal Termometer altid kalibreres efter parring.

1. Tryk på ☰.
2. Vælg Indstillinger > Tilslutninger > Bluetooth.
3. Tryk på -skyderen for at aktivere Bluetooth.

Kogepladen finder automatisk det tilgængelige tilbehør. Hvis din Termometer ikke vises på listen, skal du sørge for, at det er opladet. Ryst eller dobbelttryk derefter på den, indtil lyset begynder at blinke.

4. Vælg Termometer på listen, og følg instruktionerne på displayet for at fuldføre parringsprocessen.

Efter parring viser displayet automatisk kalibreringsskærmen.

5. Tryk på START, og følg instruktionerne på displayet for at fuldføre kalibreringsprocessen.

Hvis du ikke kalibrerer Termometer ved dette trin, kan du gøre det senere. Indtast Bluetooth-indstillingerne igen, og vælg Termometer for at fortsætte opsætningen. Hvis du vil bruge alle funktionerne i Termometer, skal du kalibrere den først.

Termometer-nulstilling/fjernelse

Du kan til enhver tid nulstille Termometer eller frakoble den fra kogepladen.

1. Tryk på ☰.
2. Vælg Indstillinger > Tilslutninger > Bluetooth.

Displayet viser den tilsluttede Termometer.

3. Tryk på Termometer.
   - For at kalibrere Termometer skal du trykke på NULSTIL igen.
   - Tryk på 🗑 for at fjerne Termometer fra kogepladen.

Hvis du vil tilslutte Termometer igen eller tilføje en ny, skal du se "Termometer-parring og kalibrering".

6. DAGLIG BRUG

> ⚠ **ADVARSEL!**
>
> Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Aktivering og deaktivering

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

6.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

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

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

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

ⓘ

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

6.3 Gryderegistrering

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

- Hvis du først sætter kogegrej på en kogezone og derefter tænder for kogesektionen, vises en grå bjælke på oversigten over den tilsvarende kogezone.
- Bjælken vises ikke, hvis der ikke er kogegrej på kogezonen, eller hvis kogegrejet ikke kan registreres på grund af forkert placering eller uegnet materiale.
- Hvis du fjerner kogegrejet fra en tændt kogezone og sætter det til side midlertidigt, vil den tilsvarende kogezoneoversigt begynde at blinke. Hvis du ikke sætter kogegrejet tilbage på den aktiverede kogesektion inden 120 sekunder, slukkes kogesektionen automatisk. For at genoptage tilberedningen skal du sørge for at sætte kogegrejet tilbage på kogezonerne inden den angivne timeout.

6.4 Brug af kogezonerne

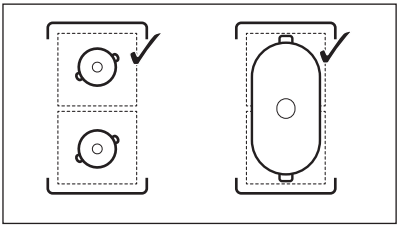
Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelserne af kogegrejets bund.

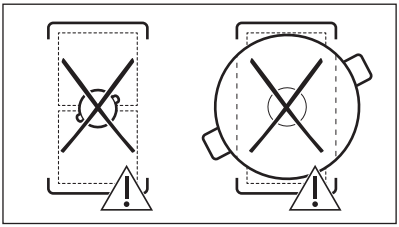
ⓘ

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

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

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



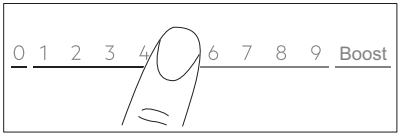


Når andre kogezoner er aktive, kan varmeindstillingen for den zone, du ønsker at bruge, være begrænset. Se "Effektstyring"

6.5 Varmeindstillinger

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

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



Du kan også ændre varmeindstillingen på displayet med zoneoversigt. For at gå til display med zoneoversigt skal du trykke på midten af den udvidede visning. For at ændre varmetrinnet skal du trykke på — eller +. Tryk på varmetrinnet for at åbne den udvidede visning.

6.6 Boost

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

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på Boost for at aktivere funktionen.

Funktionen deaktiveres automatisk. For at deaktivere funktionen skal du manuelt vælge zonen og ændre dens varmetrin til 0.

ⓘ

Boost virker ikke, når:
- Bridge er i brug.
- Flex Bridge fungerer i standard- og Max Bridge-tilstande,
- strømmen i en fase er utilstrækkelig (se "Effektstyring").

ⓘ

Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

6.7 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

⚠ **ADVARSEL!**

Så længe kontrollampen III / II / I er tændt, er der risiko for forbrændinger fra restvarme.

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

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

III - fortsæt madlavning,

II - holde varm,

I - restvarme.

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezonen er kølet af.

6.8 Holde varm

Denne funktion holder maden varm med indstillingen for lav temperatur.

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

1. Tryk på for at aktivere Holde varm.

Holde varm kører, indtil den slukkes.

2. Tryk på ⊗ i øverste venstre hjørne af displayet for at stoppe funktionen.

Du kan indstille en timer, hvis det er nødvendigt. Se "Timerindstillinger".

6.9 Timer indstillinger

ECO timer

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

For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før ECO timer lyder.

Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

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

1. Indstil varmetrinnet til den rigtige kogezone først, og indstil derefter funktionen.
2. Tryk på zonesymbolet.
3. Tryk på ⏲.

Timerens menuvindue vises på displayet.

4. Sæt kryds i Stop zone feltet for at aktivere funktionen.
5. Indstil tid.
6. Tryk på OK for at bekræfte.

Du kan også vælge ✕ for at annullere dit valg.

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

Når timeren løber ud, udsendes et signal, og pop op-vinduet vises. Rør ved OK for at stoppe signalet.

Funktionen slås fra ved at indstille varmetrinnet til **0**. Tryk alternativt på 🔔 for timerværdien, tryk på ✕ og bekræft dit valg, når der vises et pop-up vindue.

🔔Timer

Du kan bruge denne funktion, når kogezonen er aktiveret.

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

1. Vælg kogezone.

Den tilhørende skyder vises på displayet.

2. Tryk på ⏲.

Timerens menuvindue vises på displayet.

3. Fjern markeringen i Stop zone feltet for at aktivere funktionen.
4. Indstil tid.
5. Tryk på OK for at bekræfte.

Du kan også vælge ✕ for at annullere dit valg.

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

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

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

6.10 ▞ / ··· Bridge

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

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

1. Placér kogegrejet på kogezonerne.
2. Tryk på ☰ >Bridge. Du kan også bruge genvejen ···, der er synlig i zoneoversigten.
3. Indstil varmetrinnet.

For at deaktivere funktionen, tryk på genvejen ···. Kogezonerne fungerer igen uafhængigt af hinanden.

6.11 ❚❚ Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner til det laveste varmetrin.

Du kan ikke aktivere funktionen, hvis et automatisk program (Retter eller FUNKTIONER) kører.

Når funktionen kun er i gang ⏻ og GENOPTAG kan bruges. Alle andre symboler på kontrolpanelet er låst.

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

1. Tryk på ☰ sådan åbnes Menu.
2. Tryk på ❚❚ for at aktivere funktionen.

Varmetrinnet sænkes til (). ♨ (Holde varm) og blæserhastighedsniveauet i Manuel-tilstand sænkes til 1.

Tryk på funktionsknappen for at deaktivere. GENOPTAG.

Det tidligere varmetrin gendannes.

6.12 🔒 Lås

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

1. Indstil varmetrinnet.
2. Tryk på ☰ for at åbne Menu.
3. Tryk på 🔒 for at aktivere funktionen.

Funktionen deaktiveres ved at og holde LÅS OP nede i 4 sekunder.

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

6.13 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening

1. Tryk på ☰ for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger **>** Valgmuligheder **>** Børnesikring.
3. Tænd for kontakten, og berør bogstaverne E-U-O i den alfabetiske rækkefølge for at aktivere funktionen.

Sluk for kontakten for at slå funktionen fra.

Det kan tage lidt tid, før funktionen fungerer efter aktivering.

6.14 Termometer generel info

Termometer er et trådløst termometer. Du kan bruge den til at justere tilberedningsparametrene til forskellige madvarer og vedligeholde disse under hele tilberedningsprocessen. Termometer fungerer også som et termometer, hvilket hjælper dig med at overvåge madens eller væskens temperatur under tilberedning. Du kan aktivere Termometer for Retter og FUNKTIONER samt manuel tilberedning.

Termometer opretter forbindelse til kogepladen via Bluetooth og er genopladelig. Ifølge normen: EN 60335 Termometer bør kun oplades ved hjælp af den oplader og strømadapter, der følger med pakken. Et minuts opladning giver op til 8 timers drift.

Lysets farve angiver Termometer-adfærden:
- Rød – opladning
- Blinkende rød – alarm / lavt batteri
- Grøn – fuldt opladet
- Blå – tilslutning

Målepunktet er placeret halvvejs mellem spidsen og den minimale niveaumarkering. Indsæt Termometer i maden mindst op til den minimale niveaumarkering. Anbring Termometer på kanten af gryden eller panden ved hjælp af krogen. Kun metaldelen af termometeret kan komme i kontakt med mad og væske. Hvis det falder ned i en væske, skal det forsigtigt fjernes med et egnet værktøj.

Tips til væsker

- Nedsænk Termometer i væsken 2-5 cm over minimumsmærket for at få de bedste tilberedningsresultater.
- Brug et låg for at spare tid og energi. Sæt kryds i feltet "Brug låg".

Tips til fast føde

- Følg instruktionerne på displayet for at placere Termometer korrekt i maden for at opnå de bedste tilberedningsresultater.
- Indsæt Termometer i den tykkeste del af maden.
- Sørg for at Termometer er sat fast ind i maden.
- For kød / fisk med en tykkelse på 2 - 3 cm skal spidsen af Termometer nå bunden af panden.
- Fjern Termometer, før du om nødvendigt drejer fødevaren, og sæt det derefter i igen.
- Når du bruger en plancha, skal du sørge for, at håndtaget på Termometer forbliver på uden for dens overflade.

6.15 Tilberedning med Termometer

Sørg for, at Termometer er tilsluttet, kalibreret og opladet, før du begynder at lave mad. Se "Før brug første gang".

Når du bruger automatiske programmer som f.eks. "FUNKTIONER" eller "Retter", skal du bruge Termometer som ekstra hjælp til at måle, indstille og justere måltemperaturen for den kogezone, der er angivet for hver ret eller tilberedningsmetode. Se "FUNKTIONER" og "Retter".

1. Vælg funktionen eller madvaren fra menuen.
2. Tryk på ⁄ i øverste højre hjørne af displayet for at indstille eller justere måltemperaturen.
   - Du kan trykke på OK øverst på pop op-vinduet for at bruge standardindstillingerne.

     Kontrollér ☐, inden du aktiverer funktionen, for at deaktivere pop-up vinduet permanent.
   - For nogle funktioner er der bæredygtige tips tilgængelige på displayet.
   - For Stegning på pande kan du ændre standardvarmetrinnet. For nogle retter kan du kontrollere madens kernetemperatur, hvis du bruger Termometer.
   - Nogle af tilvalgene starter med forvarmning. Du kan følge udviklingen på kontrolbjælken.
   - For de fleste tilvalg, f.eks. SousVide og Pochering, kan du ændre standardtemperaturen.
   - Du kan ændre standardtilberedningstiden eller indstille din egen. Kun for SousVide er den minimale tilberedningstid foruddefineret.
3. Følg instruktionerne i popup-vinduet.
4. Når den indstillede tid er gået, og/eller måltemperaturen er opnået, udsendes et lydsignal, og der vises en meddelelse. For at lukke vinduet skal du trykke på OK.

Termometer

Når du tilbereder manuelt, kan du bruge Termometer som termometer til at måle rettens temperatur og til at underrette dig, når måltemperaturen er nået.

1. Åbn skyderen for kogezonen, og indstil varmeindstillingen.
2. Tryk på ⁄ i øverste højre hjørne af displayet.

Følg anvisningerne på displayet.

3. Indstil rettens måltemperatur.

Den aktuelle temperatur målt i Termometer er nu synlig i displayets højre hjørne. Tryk igen for at justere måltemperaturen, hvis det er nødvendigt.

4. Når kogezonen opnår måltemperaturen, udsendes et lydsignal, og der vises en meddelelse.

6.16 FUNKTIONER: Stegning på pande

Med denne funktion kan du indstille et passende varmetrinsniveau til stegning af din mad. Kogesektionen tilpasser temperaturen til forskellige typer mad og fastholder den under hele tilberedningen. Når varmetrinnet er valgt, er det ikke nødvendigt at indstille det manuelt.

> ⚠ **FORSIGTIG!**
>
> Brug kun koldt kogegrej.
> Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Placer en gryde uden olie/fedt på en af kogezonerne i venstre side. Du kan kombinere de fire sektioner i to kogezoner med forskellige størrelser eller i ét stort tilberedningsområde ved hjælp af Flex Bridge.
2. Vælg FUNKTIONER > Stegning på pande.
3. Tilslut Termometer, hvis det er nødvendigt.

Tryk på ⁄ for at justere temperaturen.

4. Vælg et stegeniveau.

Forvarmning starter.

5. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.

Timeren starter med det samme.
Når pandens tilsigtede temperatur er nået, lyder der et akustisk signal, og der vises et popup-vindue. Du kan nu komme olie og mad på panden. Tryk på OK for at lukke vinduet og begynde at tilberede. Tryk på 0 på betjeningspanelet for at stoppe funktionen manuelt.

Tips og råd:

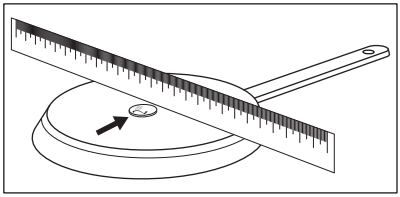
- Følg instruktionerne på displayet for, hvornår maden skal vendes, eller for at justere varmetrinnet.
- Du kan om nødvendigt ændre varmetrinnets standardniveau.
- Til tykke stykker eller rå kartofler skal du bruge låg i de første 10 min. af stegningen.

- Tunge pander kan tage længere tid om at varme op.
- Brug pander med belægning ved lavt varmetrin for at forhindre at beskadige eller overopvarme kogegrejet.
- Brug ikke tyndt emaljeret kogegrej. Det kan blive overophedet og beskadiget.

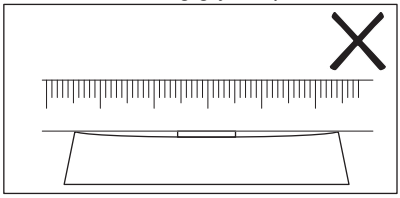
Korrekte gryder/pander til funktionen Stegning på pande

Brug kun gryder/pander med flade bunde. Sådan ser du om gryden/panden er den rigtige:

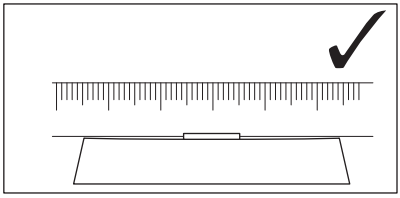
1. Stil din gryde/pande på hovedet
2. Anbring en lineal på bunden af gryden/panden.
3. Prøv at anbringe en 1- eller 2-krone (eller en mønt med samme tykkelse, ca. 1,7 mm) mellem linealen og bunden af panden.



   a. Gryden/panden kan ikke bruges, hvis du kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



   b. Gryden/panden kan bruges, hvis du ikke kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



6.17 FUNKTIONER: Kogning

Denne funktion justerer automatisk varmetrinnet, så vandet ikke koger over, når det når kogepunktet.

Kogning-funktionen kræver, at Termometer fungerer.

> ⚠ **FORSIGTIG!**
>
> Brug ikke funktionen med tomt kogegrej. Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Anbring en gryde fyldt med vand på kogezonen. Væsken skal fuldt ud dække minimumsmærket på Termometer.
2. Vælg FUNKTIONER > Kogning.
3. Tilslut Termometer.
4. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.

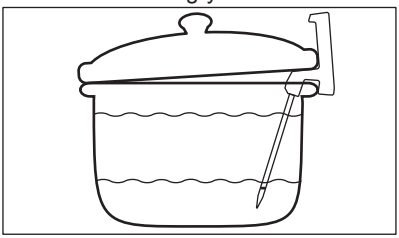
Timeren starter med det samme.

5. For at stoppe funktionen manuelt skal du trykke på ■ i øverste venstre hjørne af displayet.

Når kogepunktet er nået, reducerer kogesektionen automatisk varmetrinnet.

Råd og tips:

- Funktionen er bedst egnet til kogning af vand og kogning af kartofler.
- Oplad Termometer før tilberedning.
- Kalibrér Termometer før brug for at bestemme det nøjagtige kogepunkt.
- Fyld gryden med koldt vand eller vand ved stuetemperatur. Det minimale væskeniveau skal fuldt ud dække minimumsmærket på Termometer.Det maksimale væskeniveau efterlader mindst 4 cm frirum under grydekanten.



- Tilsæt salt, når kogepunktet er nået, hvis nødvendigt.
- Brug et låg for at spare på energien. Vær forsigtig, når du fjerner den.

6.18 FUNKTIONER: Smeltning

Du kan bruge denne funktion til at smelte fødevarer, f.eks. chokolade eller smør.

> **FORSIGTIG!**
>
> Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Stil kogegrej på kogezonen.
2. Vælg FUNKTIONER > Smeltning.
3. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.
4. Tryk på OK.

For at stoppe funktionen manuelt skal du trykke på ■ i øverste venstre hjørne af displayet.

6.19 Retter

Denne funktion hjælper dig med at tilberede forskellige fødevarer ved hjælp af forudindstillede programmer, der er dedikeret til specifikke fødevarekategorier. Tilgængeligheden af programmer afhænger af kogezonen.

> **FORSIGTIG!**
>
> Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Stil kogegrej på kogezonen. Du kan bruge en enkelt kogezone eller tilslutte to sidezoner ved hjælp af Bridge. Du kan kombinere de fire sektioner i to kogezoner med forskellige størrelser eller i ét stort tilberedningsområde ved hjælp af Flex Bridge.
2. Vælg Retter.
3. Vælg fødevaretypen.
4. Tilslut Termometer, hvis det er nødvendigt.

Tryk på for at justere temperaturen.

5. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.
6. Følg anvisningerne på displayet.

Afhængigt af fødevaretypen og det valgte program kan du indstille og ændre detaljer, f.eks. grad af færdighed, varmeniveau til stegning osv.

Tips og råd:

- De oftest tilberedte retter føjes automatisk til listen over Foretrukne.
- Du kan manuelt føje programmer til listen over Favoritter ♡.
- Du kan skjule visse programmer ved at trykke på 🗑. Gå til Indstillinger > Opsætning > Retter for at gendanne programmerne.

6.20 Hob²Hood

Det er en automatisk funktion, som forbinder kogesektionen med en passende emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres og justeres automatisk baseret på indstillingen og temperaturen på det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen eller selve emhætten.

> ⓘ
>
> Hvis du ændrer emhættens blæserhastighed, afbrydes standardforbindelsen til kogesektionen. Sluk, og tænd for begge produkter for at slå funktionen til igen.

> ⓘ
>
> I nogle emhætter kan funktionen være deaktiveret som standard. I sådanne tilfælde skal du først aktivere funktionen på emhætten og derefter på kogesektionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Indstilling af automatisk blæserfunktion

For at indstille emhætten til automatisk tilstand skal du vælge mellem følgende indstillede blæserhastigheder: Tilstand 2 - Tilstand 6.Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Du kan indstille kogesektionen til kun at aktivere lyset ved at vælge Tilstand 1.

1. Touch ☰.
2. Vælg Indstillinger > Hob²Hood.
3. Tænd for en kontakt for at aktivere emhætten.

Alle automatiske tilstande vises som en liste.

4. Vælg tilstanden.

5. Tryk på X eller 〈 for at gemme valget og forlade det.

Tryk på for at kontrollere den aktuelle blæserhastighed. Blæserens hastighedsniveau er synligt i øverste venstre hjørne af displayet. Tryk på ■ for at slukke for blæseren. Tryk på ▶ for at tænde for blæseren.

Automatiske tilstande	Automatisk belysning	Kogning[1]	Stegning[2]
		Blæserhastighed	
OFF	Fra	-	-
Tilstand 1	Til	-	-
Tilstand 2[3]	Til	1	1
Tilstand 3	Til	-	1
Tilstand 4	Til	1	1
Tilstand 5	Til	1	2
Tilstand 6	Til	2	3

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

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

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

Indstilling af manuel blæsertilstand

Du kan justere blæserens hastighed manuelt.

1. Touch .
2. Touch Manuel.

Der vises et betjeningspanel med den aktuelle blæserhastighed.

3. Tryk eller skub med fingeren for at indstille blæserhastigheden.

For at aktivere det maksimale blæserhastighedsniveau skal du trykke på Boost. Blæseren kører i tilstanden Boost i et vist tidsrum. Derefter skifter blæserhastigheden automatisk til 3. Tast 0 for at deaktivere Boost manuelt.

Emhættelys

Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. For at gøre det skal du indstille den automatiske tilstand til Tilstand 1 - Tilstand 6. Du kan også aktivere eller deaktivere lyset på emhætten manuelt.

Manuel tænding af lyset

1. Touch .
2. Tryk for at tænde lyset.

Berør igen for at slukke lyset.

6.21 Sprog

1. Tryk på for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Sprog.
3. Vælg sprog fra listen.

For at gemme valget skal du trykke på X eller 〈. Vælg derefter JA i pop op-vinduet.

Hvis du vælger det forkerte sprog, skal du trykke på > . Der vises en liste. Vælg den første mulighed øverst til venstre og derefter den første mulighed øverst til venstre (alternativt den anden mulighed øverst til højre, afhængigt af softwareversionen). Rul ned for at vælge det korrekte sprog på listen. Når pop-up vinduet vises, skal du vælge indstillingen til højre.

6.22 Panelsignaler / Lydstyrke

Du kan vælge hvilken type lyd, din kogesektion udsender, eller slå lydene helt fra. Du kan vælge mellem klik (standard) eller bip.

Du kan også vælge lydstyrkeniveau.

1. Berør på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Panelsignaler / Lydstyrke.
3. Vælg det rette tilvalg.

Indstillingen gemmes automatisk.

6.23 Lysstyrke

Du kan ændre displayets lysstyrke.

Der er 5 lysstyrkeniveauer, hvor 1 er det laveste, og5 er det højeste.

1. Tryk på ☰ for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Lysstyrke.
3. Vælg det rette niveau.

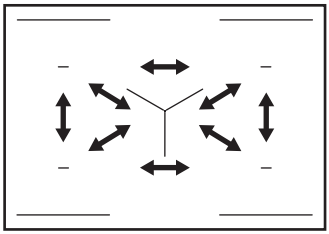
Indstillingen gemmes automatisk.

6.24 Effektstyring

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

- Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt (se typeskiltet), reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- Varmetrinnet for den først valgte kogezone (eller en kogezone, der bruger FUNKTIONER eller Retter) prioriteres altid. Den resterende effekt vil blive fordelt mellem de andre kogezoner i henhold til den valgte rækkefølge.
- Kontrolpanelets farve viser de tilgængelige varmetrin:
  - rød - det aktuelle varmetrin,
  - hvid - det maksimalt tilgængelige varmetrin,
  - lysegrå - det utilgængelige varmetrin (Effektstyring er i gang).
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezoner.

Hvis kogesektionens samlede effekt er begrænset (1500 W - 6000 W), fordeler funktionen den tilgængelige effekt mellem alle kogezoner. Se kapitlet "Før ibrugtagning" > "FlexPower".



7. FLEKSIBELT INDUKTIONSOMRÅDE

⚠ **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 ▦ / ···Flex Bridge

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

1. Placér kogegrejet på kogezonerne.
2. Tryk på ☰ > Flex Bridge. Du kan også bruge genvejen ···, der er synlig i zoneoversigten.
3. Vælg den tilstand, der passer bedst til størrelsen på dit kogegrej.
4. Vælg at indstille et varmetrin.

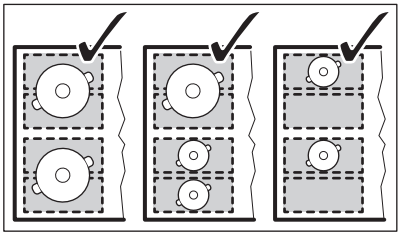
ⓘ

Du kan indstille forskellige varmeindstillinger for hvert separate område, der oprettes af en given tilstand.

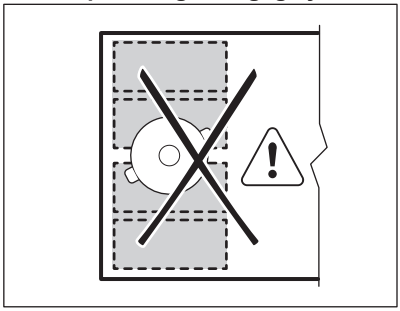
7.2 Flex Bridge standardtilstand

Denne funktion kombinerer sektionerne i to kogezoner med samme størrelse. De to områder fungerer som uafhængige kogezoner.

Korrekt placering af kogegrej:



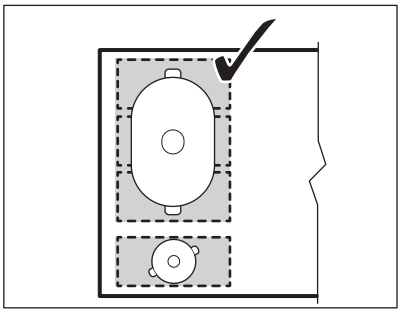
Forkert placering af kogegrej:



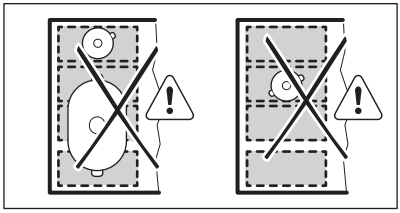
7.3 Flex Bridge Big Bridge funktion

Funktionen kombinerer de tre bagerste sektioner til én kogezone. Den enkelte, forreste sektion fungerer som en uafhængig kogezone.

Korrekt placering af kogegrej:



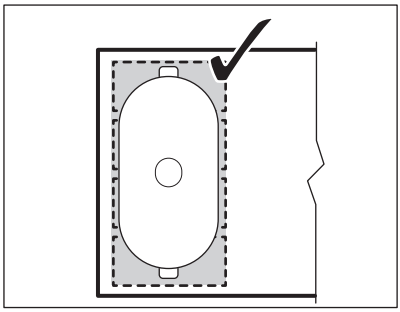
Forkert placering af kogegrej:



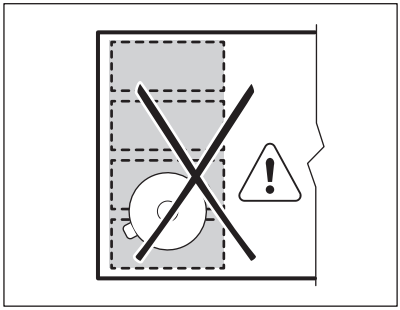
7.4 Flex Bridge Max Bridge funktion

Denne funktion kombinerer alle zoner og danner én stor kogezone. Du kan bruge den til at lave mad med en stor pande eller en plancha.

Korrekt placering af kogegrej:



Forkert placering af kogegrej:



8. TIPS OG RÅD

⚠ **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Kogegrej

ⓘ

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

Brug induktionskogezonerne med egnet kogegrej.

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

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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

Kogegrejets mål

- Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Tekniske data" > "Specifikation af kogezoner" for de korrekte mål på kogegrejet. Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.
- Effektiviteten af en kogezone er relateret til kogegrejets diameter. For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner").
  - Kogegrej med en diameter, der er mindre end størrelsen på en given kogezone, modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezonen, hvilket resulterer i langsommere opvarmning.
  - Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i “Specifikation af kogezoner”. Undgå at stille kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogepladens funktioner ved et uheld.

ⓘ

Se under “Tekniske data”.

8.2 Lyde ved brug

ⓘ

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

Lyde relateret til kogegrej:

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

Lyde relateret til kogeplader:

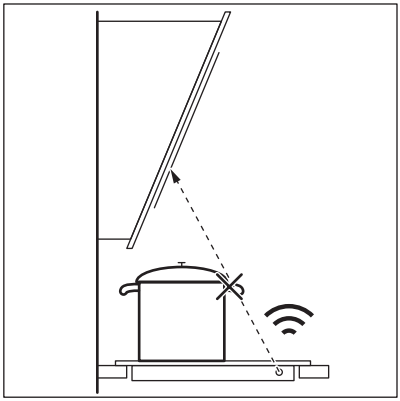
- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning; kogegrejet registreres, når du sætter det på kogepladen.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

8.3 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

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

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



Hold vinduet på den infrarøde Hob²Hood-signalkommunikator ren.

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

Emhætter med Hob²Hood-funktion
For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, henvises til vores forbrugerwebsite. AEG-emhætterne, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Generelle oplysninger

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

ADVARSEL!

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

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

9.2 Rengøring af

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

9.3 Rengøring af Termometer

- Rengør Termometer før ibrugtagning.
- Brug kun neutralt rengøringsmiddel.
- Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.
- Vask ikke Termometer i opvaskemaskinen.
- Plastikhåndtaget kan blive misfarvet, hvilket ikke har nogen indvirkning på, hvordan Termometer fungerer.

10. FEJLFINDING

⚠ **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogepladen er korrekt tilsluttet strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
	Du indstillede ikke varmtrinnet inden 60 sekunder.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Se "Daglig brug".
Displayet reagerer ikke på berøring.	En del af displayet er dækket, eller gryderne er placeret for tæt på displayet. Der er væske eller en genstand på displayet.	Fjern genstandene. Flyt gryderne fra displayet. Rengør displayet, vent til produktet er koldt. Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 1 minut.
Et akustisk signal lyder, og kogepladen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ⏻.	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kontrollampe for restvarme lyser ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren under kogepladen er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Når du har aktiveret automatiske programmer (Retter eller FUNKTIONER), begynder kogepladen at varme op, stopper og starter derefter igen.	Dette er en sikkerhedskontrol for at sikre, at Termometer er i en gryde, hvor automatiske programmer (Retter eller FUNKTIONER) blev aktiveret.	Det er en normal procedure og er ikke et tegn på funktionsfejl.
Du kan ikke aktivere det højeste varmetrin.	En anden zone er allerede indstillet til det højeste varmetrin.	Reducer først varmetrinnet for den anden zone.
	FlexPower-niveauet er for lavt.	Skift den maksimale effekt i Menu. Se "Før første brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Termometer svarer ikke, eller displayet viser, at Termometer ikke blev fundet.	Termometerer afladet, eller Bluetooth er ikke indstillet.	Oplad Termometer. Tilslut Termometer til kogepladen via Bluetooth. Se "Termometer-parring og kalibrering".
Displayet viser, at vandtemperaturen er højere end 100°C.	Du kalibrerede ikke Termometer, eller du gjorde det forkert.	Kalibrer Termometer igen. Se "Termometer-parring og kalibrering".
	Du saltede vandet for meget.	Salt ikke kogende vand.
	Andre produkter er på samme frekvens og forstyrrer forbindelsen.	Fjern alle produkter, der kan forstyrre forbindelsen. Se under "Tekniske data".
Madens temperatur er anderledes end forventet.	Termometer er forkert indsat.	Sørg for, at målingspunktet er placeret i den tykkeste del af maden. Se "Daglig brug".
Det røde lys på Termometer blinker.	Termometer er afladet eller beskadiget.	Oplad Termometer. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Kogepladen registrerer betydelige temperaturspring.	Du har tilsat vand eller skiftet gryde under tilberedning.	Undgå at tilsætte vand eller skifte gryden, efter en funktion er startet.
	Varmen i gryden blev ikke jævnt fordelt, især ved tykke væsker.	Rør hyppigt rundt i maden.
Gryden bliver for varm, eller maden bliver overstegt for hurtigt.	Du brugte en gryde, som er for lille.	Brug gryder, hvis størrelser passer til en given kogezone. Se under “Tekniske data”.
Du kan ikke aktivere en funktion.	En anden funktion er i drift på den samme kogezone, som forhindrer aktiveringen.	Stop funktionen, inden du aktiverer en anden.
Automatiske programmer (Retter eller FUNKTIONER) eller SousVide stopper.	I starten af en tilberedning er temperaturen på væsken i gryden højere end 40°C. Det anvendte kogegrej er meget varmt.	Brug kun kolde væsker. Forvarm ikke kogegrejet.
Hob²Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Hob²Hood displayet er ikke synligt.	Hob²Hood er slået fra i indstillingerne.	Gå til indstillinger/Hob²Hood og aktivér funktionen.
Hob²Hood virker, men det er kun lyset, der er tændt.	Du aktiverede Tilstand 1.	Skift tilstand til Tilstand 1 - Tilstand 6eller vent, indtil den automatiske tilstand starter.
Hob²Hood Tilstandene 1 - 6 er i drift, men lyset er slukket.	Der kan være et problem med pæren.	Kontakt et autoriseret servicecenter.
Der er ingen lyd, når der røres ved betjeningspanelets sensorfelter.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se “Daglig brug”.
Forkert sprog blev indstillet.	Du ændrede sproget ved en fejl.	Følg instruktionerne i "Daglig brug", "Sprog" for at ændre det forkerte sprog.
Det fleksible tilberedningsområde opvarmer ikke kogegrejet.	Kogegrejet er forkert placeret på det fleksible tilberedningsområde.	Placer kogegrejet korrekt på det fleksible tilberedningsområde. Kogegrejets position afhænger af den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Se “Fleksibelt induktionskogeområde”.
	Diameteren på kogegrejets bund er forkert for den aktiverede funktion eller funktionstilstand.	Brug kogegrej med en diameter, der passer til den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Brug kogegrej, der har en diameter på under 160 mm, på en enkelt sektion af det fleksible tilberedningsområde. Se “Fleksibelt induktionskogeområde”.
En kogezone slukkes.	Automatisk slukning deaktiverer kogezonen.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen. Se “Daglig brug”.
🔒 og en besked lyser.	Lås er i brug.	Se "Daglig brug".
E - U - O vises.	Børnesikring er i brug.	Se "Daglig brug".
Varmetrinsbjælken blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se “Råd og tips”.
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under “Tekniske data”.
	Flex Bridge er i brug. 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”.
E3 tændes.	Den elektriske forbindelse er defekt.	Kobl kogepladen fra lysnettet, og kontrollér tilslutningen. Se "Installation".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
E4 tændes.	Zonetemperatursensoren registrerer en for høj eller for lav temperatur.	Lad kogezonen køle af, eller hæv den omgivende temperatur til over 15°C. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
E7 tændes.	Køleblæseren er blokeret.	Sørg for, at der ikke er noget, der blokerer blæseren. Hvis blæseren ikke er blokeret af noget, og problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Kogegrejet varmer op i mere end 5 min.	Bunden af kogegrejet er ikke egnet til induktion.	Brug kogegrej med en egnet bund (flad, magnetisk). Se “Råd og tips”.
Opvarmning tager lang tid.	Kogegrejet er for lille og modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezonen.	For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner").
Kogepladen kan ikke oprette forbindelse til det trådløse netværk.	Routeren blokerer for nye WLAN-deltagere.	Sørg for, at routeren tillader nye deltagere. Genstart routeren, hvis det er nødvendigt.
	Den trådløse tilslutning i kogepladen er ikke aktiveret.	Aktiver WiFi. Se "Før brug første gang", "Trådløs/app-tilslutning".
	Routerens frekvens er indstillet til 5 GHz.	Skift routerens indstillinger til 2,4 GHz eller 2,4+5 GHz. Hvis routeren kun understøtter 5 GHz frekvens, kan kogepladen ikke tilsluttes.
	Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren tættere på kogepladen. Brug en WiFi-forstærker til at forstærke signalet, hvis det er nødvendigt.
Du kan ikke finde kogepladen i WLAN-netværkslisten i app-indstillingerne.	Kogepladen er allerede tilsluttet netværket, men er muligvis ikke synlig.	Kobl kogepladen fra netværket. Se kapitlet "Før brug første gang", "Trådløs/app-tilslutning".
En højere varmeindstilling er ikke tilgængelig.	Effektstyring betjener og reducerer den maksimale effekt.	Se “Daglig brug”, Effektstyring.
Kogning -funktionen starter ikke.	Lasermærket på spidsen af Termometer er ikke helt nedsænket i væske. Vandet er for varmt. Termometer er ikke opladet.	Tilsæt mere vand til gryden. Brug vand ved stuetemperatur. Oplad Termometer, før tilberedningsprocessen startes.
Kogning-funktionen fungerer forkert.	Temperaturaflæsningen er unøjagtig, fordi Termometer ikke er kalibreret.	Kalibrér Termometer før den første tilberedningsproces.
Opvarmning med Stegning på pande funktionen tager lang tid.	Kogegrejet er for lille, for tungt eller bunden er ujævn.	Se "Råd og tips".

10.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

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

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Model TH85IH50IB
Type 62 D5A 05 FA
Induktion
Serienummer .....
AEG

PNC 949 598 306 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.35 kW

11.2 WiFi-forbindelse

WiFi-frekvens	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	Boost [W]	Boost maksimal varighed [min]	Kogegrejets diameter [mm]
Midt bagpå	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 210
Fleksibelt tilberedningsområde	2300	3200	10	minimum 105

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

For optimal varmeoverførsel og tilberedningsresultater skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejdiameter i tabellen). Brug ikke kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

11.4 Tekniske specifikationer for Termometer

Termometer er godkendt til brug i kontakt med mad.

Arbejdsfrekvens	2400 - 2483,5 MHz
Maksimal transmissionseffekt	7 dBm
Temperaturområde	0 - 200°C
Målecyklus	2 sek

12. ENERGIFORBRUG

12.1 Produktoplysninger ifølge (EU) Nr. 66/2014

Identifikation af model		TH85IH50IB
Type kogesektion		Indbygget kogesektion
Antal kogezoner		3
Antal kogeområder		1
Opvarmningsteknologi		Induktion
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Midt bagpå Forreste højre Bageste højre	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Midt bagpå Forreste højre Bageste højre	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	191.1 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Produktet er testet i henhold til: EN IEC 60350-2.

12.2 Tips til optimering

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

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

12.3 Oplysningskrav ifølge (EU) Nr. 2023/826

Strømforbrug i slukket tilstand	0,5 W
Strømforbrug i netværksstandby	2,0 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	2 min

Produktet er testet i henhold til: EN 50564, EN IEC 63474.

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet "Før første brug".

13. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♲. Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med symbolet med husholdningsaaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.

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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 34
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 36
3. INSTALLATION.....39
4. PRODUCT DESCRIPTION.....42
5. BEFORE FIRST USE.....44
6. DAILY USE.....46
7. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA.....55
8. HINTS AND TIPS.....56
9. CARE AND CLEANING..... 58
10. TROUBLESHOOTING..... 58
11. TECHNICAL DATA..... 62
12. ENERGY EFFICIENCY.....63
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....64

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

⚠ **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

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

cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

⚠ **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

2.3 Use

⚠ **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply to prevent the electric shock.

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that 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 moistened with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Food sensor

⚠ **WARNING!**

Risk of injury and burns.

- Use the Food sensor according to its purpose. Do not use it to open or lift anything.
- Use only the Food sensor recommended for the hob, one at a time.
- Do not use it when it is malfunctioning or damaged.
- Do not use the Food sensor in the oven or microwave.
- Make sure that the Food sensor is always inside the food or liquid, up to the minimum level mark.
- Clean the Food sensor before and after each use. Be careful, the tip of the Food sensor is pointed.
- Use only neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Do not wash the Food sensor in the dishwasher. The silicone handle may discolour, which has no effect on how the Food sensor operates.
- Use the original packaging to store and charge the Food sensor.
- Make sure that the Food sensor is cool, clean, and dry before placing it into the charger.
- Store the Food sensor in a safe, dry place out of the reach of children.

2.5 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.

2.6 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.

2.7 Disposal

⚠ **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

3. INSTALLATION

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number .....

3.2 Built-in hobs

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

3.3 Connection cable

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

⚠ **WARNING!**

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

⚠ **CAUTION!**

Connections via contact plugs are forbidden.

⚠ **CAUTION!**

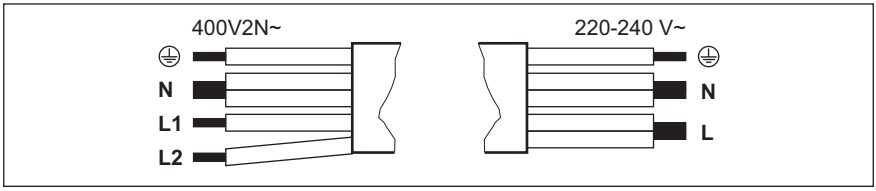
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

⚠ **CAUTION!**

Do not connect the cable without cable end sleeve.

Two-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of black and brown cable ends.
3. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).



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

3.4 Attaching the seal - Integrated installation

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

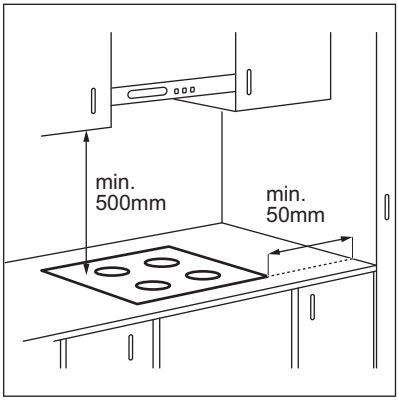
After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.5 Attaching the seal - On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

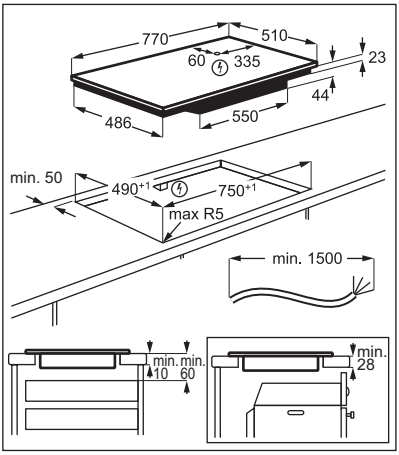
3.6 Assembly

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

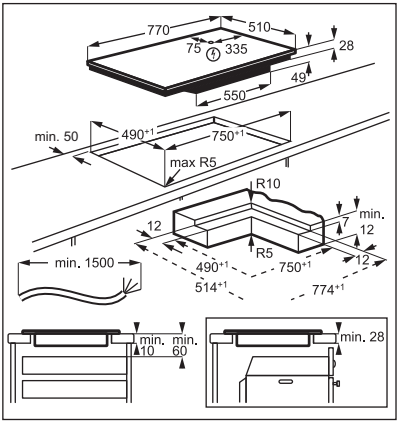


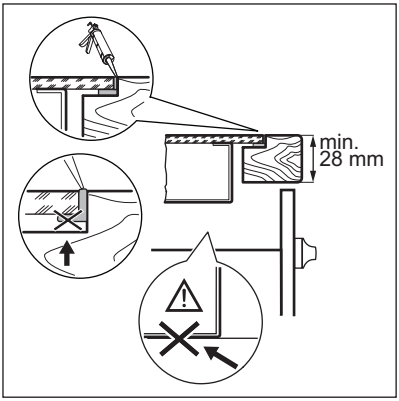
If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRATED INSTALLATION



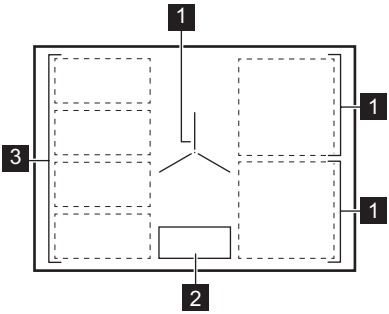


Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

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

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout

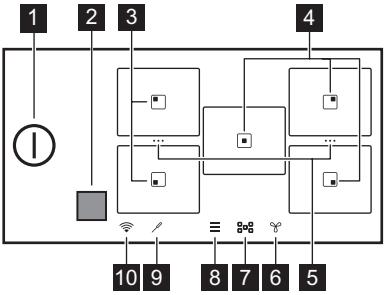


1 Induction cooking zone
2 Control panel
3 Flexible induction cooking area consisting of four sections

For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".

4.2 Control panel layout

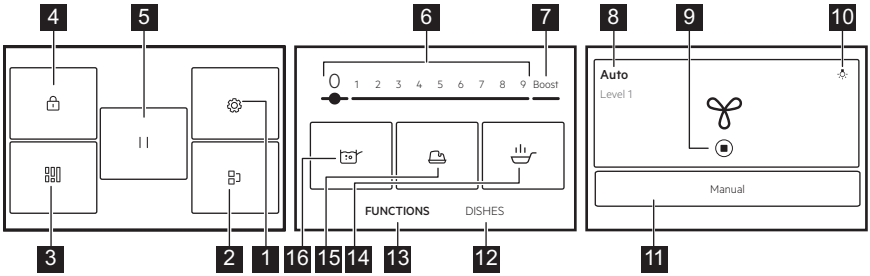
Main view



	Symbol	Description
1		To activate and deactivate the hob.
2		Window of the Hob²Hood infrared signal communicator. Do not cover it.
3		Zone with Pan-frying and Boiling functions.
4		Zone with Boiling function.
5	...	A shortcut for Bridge. To merge two side cooking zones to create one cooking area or to split the merged zones. A shortcut for Flex Bridge. To switch between the three available modes: Standard / Big Bridge / Max Bridge. The function combines two cooking zones into segments.
6		To set the hood functions.
7		To open the zone overview.

	Symbol	Description
8		To open the Menu.
9		The Food sensor indicator.
10		The WiFi indicator.

Expanded view



The list of functions may vary depending on the software version.

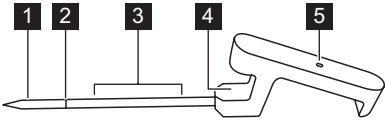
	Symbol	Description
1		Settings. To open the settings of the hob.
2		Bridge. To connect two side cooking zones so that they operate as one.
3		Flex Bridge. To switch between the three available modes: Standard / Big Bridge / Max Bridge. The function combines two cooking zones into segments.
4		Lock. To lock / unlock the control panel.
5		Pause. To set all cooking zones that operate to the lowest heat setting.
6	1 - 9	To set a heat setting.
7	Boost	To activate the maximum heat setting.
8	Manual / Auto	To show the current setting of the hood fan.
9		To stop / restart the hood.
10		To turn the hood light on or off.
11	Manual / Auto	To switch to the manual or auto mode of the hood.
12	Dishes	To select preset automatic programs for different types of food.
13	FUNCTIONS	To select automatic programs for different methods of cooking.
14		Pan-frying. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.

	Symbol	Description
15		Melting. To melt different products, e.g. chocolate or butter.
16		Boiling. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

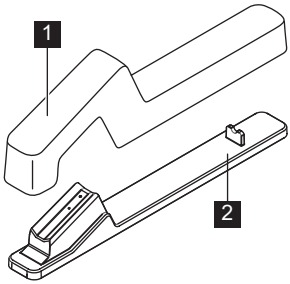
Display navigation

Symbol	Description
OK	To confirm the selection or setting.
X	To close the pop-up window.
∧ ∨	To collapse / expand the instructions on the display.
	To activate / deactivate the option.
〈 〉	To go back / forward one level in the Menu.

4.3 Food sensor



1 Measurement point
2 Minimum level mark
3 Recommended immersion range (for liquids)
4 Hook for placing the Food sensor on the rim
5 Control light

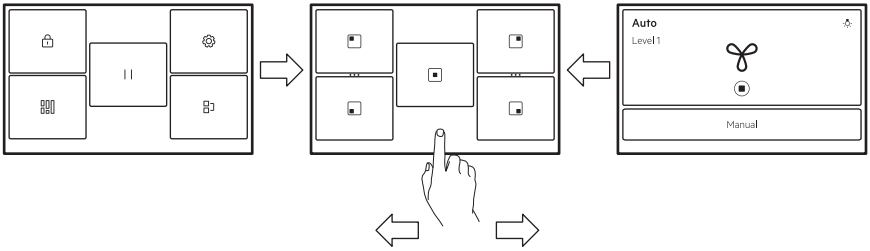


1 Cover
2 Charging station

5. BEFORE FIRST USE

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

5.1 Navigating the display



To navigate between the screens, tap on the symbols on the bottom of the display. You can also swipe to the left to manage the settings for Hob²Hood or to the right to reach the Menu.

> ⓘ
> If the display does not immediately react, make sure you are touching the centre of the chosen symbol / option or try to press it a bit longer.

5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Brightness, Volume and Key tones.

You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".

5.3 FlexPower

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

Originally the appliance works at the highest possible power level. You can change the maximum power if the installation does not support the full power.

> ⓘ
> If the power level is lower than 2000 W, you cannot activate any automatic programs (Dishes or FUNCTIONS).

1. Switch on the hob.
2. Make sure that all cooking zones are deactivated.
3. Touch ☰ on the display to open the Menu.
4. Select Settings > Setup > FlexPower and choose the appropriate power level.
5. Touch 〈 or X. Follow the instructions on the display to confirm your selection.

> ⚠ **CAUTION!**
> Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

5.4 Wireless / app connection

In order to use the app the hob has to be connected to the wireless network. WiFi is on by default.

1. Touch ☰.
2. Select Settings > Connections > WiFi.
3. Touch the slider to activate WiFi.

The hob is now ready to connect to the wireless network and with the app.

4. Touch CONNECT.
5. Download the app. Scan the QR code located on the back cover of the user manual or download the app directly from the app store.
6. Open the app and register to get an account.
7. Add a new appliance.
8. Follow the instructions in the app to complete the connection process.

Changing / deactivating the network connection

To disconnect the hob from your home network:

1. Touch ☰.
2. Select Settings > Connections > WiFi:
   - To disconnect from your wireless network touch DISCONNECT.
   - To deactivate WiFi touch the slider ⬬.

To connect the hob to the new wireless network refer to "Wireless / app connection" above.

5.5 Food sensor pairing and calibrating

Your hob is not paired with the Food sensor upon delivery. Pair it before the first use or when you replace it with a new one.

To ensure accurate temperatures, always calibrate the Food sensor after pairing.

1. Touch ☰.
2. Select Settings > Connections > Bluetooth.
3. Touch the slider ⬬ to activate Bluetooth.

The hob automatically finds the available accessories. If your Food sensor does not appear in the list, make sure it is charged. Then shake or double tap it until the light stars blinking.

4. Choose the Food sensor from the list and follow the instructions on the display to complete the pairing process.

After pairing, the display automatically shows the calibration screen.

5. Touch START and follow the instructions on the display to complete the calibration process.

If you do not calibrate the Food sensor in this step you can do it later. Enter Bluetooth settings again and select your Food sensor to continue setup.
To use all functions of the Food sensor, calibrate it first.

Food sensor reset / removing

At any point, you can reset the Food sensor or disconnect it from the hob.

1. Touch ☰.
2. Select Settings > Connections > Bluetooth.

The display shows the connected Food sensor.

3. Touch the Food sensor.
   - To calibrate the Food sensor again touch RESET.
   - To remove the Food sensor from the hob touch 🗑.

To connect the Food sensor again or add a new one refer to "Food sensor pairing and calibrating".

6. DAILY USE

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

6.1 Activating and deactivating

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated.
- you do not set the heat setting after you activate the hob.
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The induction cooking zone deactivates automatically after 50 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and the hob deactivates.

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

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour

ⓘ

When you use Pan-frying the hob deactivates after 1.5 hours. For Melting the hob deactivates after 6 hours.

6.3 Pot detection

This feature detects if pots were placed on the cooking zones and deactivates the cooking zones if the cookware is no longer detectable.

- If you put cookware on a cooking zone first and then activate the hob, a grey bar appears on the overview of the corresponding cooking zone.
- The bar will not appear if there is no cookware on the cooking zone or the cookware cannot be detected due to its incorrect placement or unsuitable material.
- If you remove the cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the corresponding cooking zone overview will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate. To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones before the indicated timeout.

6.4 Using the cooking zones

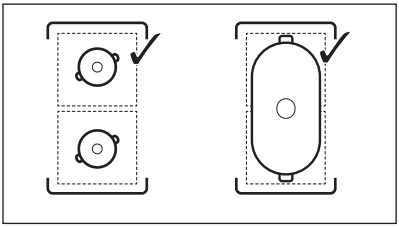
Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.

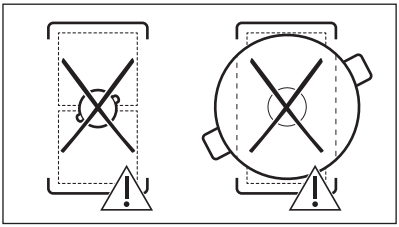
ⓘ

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

To activate the cooking zone place the cookware in the centre of the cooking zone and touch the relevant zone symbol. The available programs appear on the display. Set the heat level or select one of the automatic functions. To get back to the main view touch X in the top right corner.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge.



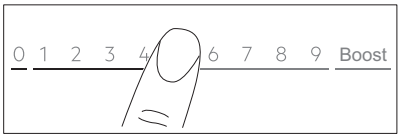


When other cooking zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power management".

6.5 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone and touch the relevant zone symbol.
3. Touch or slide your finger to set the heat setting.

The power level icons 1-9 become bigger and the bar below turns red to indicate the current power setting. When the power level is selected the screen changes to the expanded screen view.



You can also change the heat setting on the zone overview screen. To go to the zone overview screen, touch the centre of the expanded screen view. To change the heat level touch — or +. To open the expanded screen view, touch the power level.

6.6 Boost

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

1. Select the cooking zone.
2. Touch Boost to activate the function.

The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting to 0.

ⓘ

Boost does not work when:
- Bridge operates,
- Flex Bridge operates in Standard and Max Bridge modes,
- the power within one phase is insufficient (refer to "Power management").

ⓘ

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

6.7 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

⚠ **WARNING!**

As long as the indicator III / II / I 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:

III - continue cooking,

II - keep warm,

I - residual heat.

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.8 Keep Warm mode

This function keeps food warm with the low temperature setting.

Keep Warm mode is available only when the cooking zone is still warm after the finished cooking process (with a visible residual heat icon) and the cookware remains on the zone. The function does not work with a cold cooking zone.

1. Touch to activate the Keep Warm mode.

The Keep Warm mode operates until turned off.

2. To stop the function touch ■ in the upper left corner of the display.

You can set a timer, if needed. Refer to "Timer options".

6.9 Timer options

ECO Timer

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

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

You can use this function when the cooking zone is activated. You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
2. Touch the zone symbol.
3. Touch .

The timer menu window appears on the display.

4. Tick the Stop zone box to activate the function.
5. Set the time.
6. Touch OK to confirm.

You can also choose X to cancel your selection.

You can change the ECO Timer settings during cooking: touch with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function, set the heat setting to **0**. Alternatively, touch with the timer value, touch X and confirm your choice when a pop-up window appears.

Timer

You can use this function when the cooking zone is activated.

The function has no effect on any other function operating concurrently.

1. Select any cooking zone.

The relevant slider appears on the display.

2. Touch .

The timer menu window appears on the display.

3. Untick the Stop zone box to activate the function.
4. Set the time.
5. Touch OK to confirm.

You can also choose X to cancel your selection.

You can change the Timer settings during cooking: touch with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function touch with the timer value, touch X and confirm your choice when a pop-up window appears.

6.10 / ··· Bridge

The function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting. You can use it to cook with large cookware.

Cookware must cover the centres of both zones. If the cookware is located between the two centres, the function will not be activated.

1. Place the cookware on the cooking zones.
2. Touch >Bridge. You can also use the shortcut ··· visible in the zone overview.
3. Set the heat setting.

To deactivate the function, touch the shortcut ···. The cooking zones resume operating independently.

6.11 Pause

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

You cannot activate the function if any automatic program (Dishes or FUNCTIONS) is running.

When the function operates only and RESUME can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions. When the timer function ends, tap anywhere on the screen to stop the acoustic signal.

1. Touch ☰ to open the Menu.
2. Touch || to activate the function.

The heat setting is lowered to ♨ (Keep Warm mode) and the fan speed level in Manual mode is lowered to 1.
To deactivate the function touch RESUME.

The previous heat settings will be restored.

6.12 🔒 Lock

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

1. Set the heat setting.
2. Touch ☰ to open the Menu.
3. Touch 🔒 to activate the function.

To deactivate the function, press and hold UNLOCK for 4 seconds.

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

6.13 Child lock

This function prevents an accidental operation of the hob.

1. Touch ☰ to open the Menu.
2. Select Settings **>** Options **>** Child lock.
3. Turn the switch on and touch the letters E-U-O in the alphabetical order to activate the function.

To deactivate the function turn the switch off.

It may take some time for the function to work after activation.

6.14 Food sensor general info

The Food sensor is a wireless temperature probe. You can use it to adjust cooking parameters to different types of food and maintain them throughout the cooking process. The Food sensor works also as a thermometer, which helps you monitor the temperature of the food or liquid while cooking. You can activate Food sensor for Dishes and FUNCTIONS, as well as manual cooking.

The Food sensor connects to the hob via Bluetooth and is rechargeable. According to the norm: EN 60335 the Food sensor should be charged using only the charging station and power adapter included in the package. One minute of charging provides up to 8 hours of operation.

The colour of the light indicates the Food sensor behaviour:
- Red - charging
- Red blinking - alarm / low battery
- Green - fully charged
- Blue - connecting

The measurement point is located halfway between the tip and the minimum level mark. Insert the Food sensor in the food at least up to the minimum level mark. Place the Food sensor on the rim of the pot or pan by the hook. Only the metal part of the food sensor can contact food and liquid. If it falls into a liquid, carefully remove it using a suitable tool.

Tips for liquids

- Immerse the Food sensor in the liquid 2-5 cm above the minimum level mark to get the best cooking results.
- Use a lid to save time and energy. Tick the Use lid box.

Tips for solid foods

- Follow the instructions on the display to correctly place the Food sensor in the food for the best cooking results.
- Insert the Food sensor in the thickest part of the food.
- Make sure the Food sensor is firmly inserted in the food.
- For meat / fish with a thickness of 2 - 3 cm, the tip of the Food sensor should reach the bottom of the pan.
- Remove the Food sensor before turning the piece of food over, if necessary, then put it back in.
- When using a plancha, make sure the handle of the Food sensor stays outside of its surface.

6.15 Cooking with Food sensor

Make sure the Food sensor is connected, calibrated, and charged before you start cooking. Refer to "Before first use".

When using automatic programs such as "FUNCTIONS" or "Dishes", use the Food sensor as an additional aid to measure, set, and adjust the target temperature of the cooking zone specified for each dish or cooking method. Refer to "FUNCTIONS" and "Dishes".

1. Choose the function or type of food from the Menu.
2. Touch in the top right corner of the display to set or adjust the target temperature.
   - You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings. To deactivate the pop-up window permanently, check ☐ before you activate the function.
   - For some functions there are sustainable tips available on the display.
   - For Pan-frying, you can change the default heat level. For some dishes you can check the core temperature of the food if you use the Food sensor.
   - Some of the options start with preheating. You can trace the progress on the control bar.
   - For most of the options, e.g. SousVide and Poach, you can change the default temperature.
   - You can change the default cooking time or set your own. Only for SousVide the minimum cooking time is pre-defined.
3. Follow the instructions in the pop-up windows.
4. Once the set time is up and / or the target temperature has been reached, an acoustic signal sounds and a notification appears. To close the window, touch OK.

Thermometer

When cooking manually, you can use the Food sensor as a thermometer to measure the temperature of the dish and to notify you when the target temperature has been reached.

1. Open the slider for the cooking zone and set the heat setting.
2. Touch in the top right corner of the display.

Follow the instructions on the display.

3. Set the target temperature of the dish.

The current temperature as measured by Food sensor is now visible in the right corner of the display. Tap again to adjust the target temperature, if needed.

4. Once the cooking zone reaches the target temperature, an acoustic signal sounds and a notification appears.

6.16 FUNCTIONS: Pan-frying

This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.

> ⚠ **CAUTION!**
>
> Use only cold cookware.
> Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pan without oil / fat on one of the cooking zones on the left side. You can combine the four sections into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area using Flex Bridge.
2. Select FUNCTIONS > Pan-frying.
3. Connect the Food sensor, if needed.

Touch to adjust the temperature.

4. Choose a frying level.

Preheating starts.

5. Set a timer function, if needed.

The timer starts immediately.
Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. You can put oil and food inside the pan now. To close the window and start frying touch OK. To stop the function manually touch 0 on the control bar.

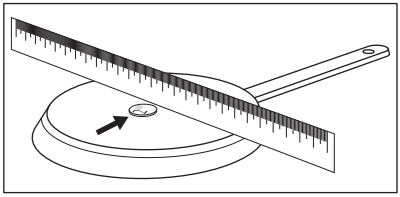
Hints and tips:

- Follow the instructions on the display for when to flip the food over or to adjust the heat level.
- You can change the default heat level, if needed.
- For thick pieces of food or raw potatoes use a lid during the first 10 min of frying.
- Heavy pans may take longer to heat-up.
- Use laminated pans with low heat level to prevent overheating and damage of the cookware.
- Do not use thin enamelled cookware. It can be overheated and damaged.

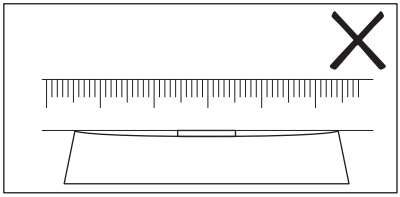
Correct pans for Pan-frying function

Use only pans with flat bottoms. To check if the pan is correct:

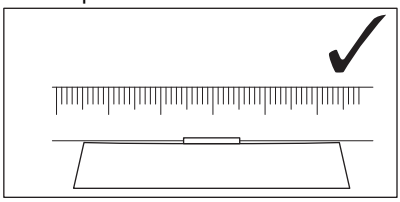
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



6.17 FUNCTIONS: Boiling

This function adjusts the heat setting level automatically so that water does not boil over once it reaches the boiling point.

Boiling function requires the Food sensor to work.

> ⚠ **CAUTION!**
>
> Do not use the function with empty cookware. Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pot filled with water on the cooking zone. The liquid has to fully cover the minimum level mark on the Food sensor.
2. Select FUNCTIONS > Boiling.
3. Connect the Food sensor.
4. Set a timer function, if needed.

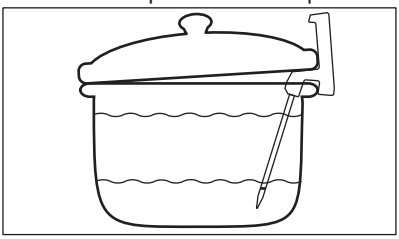
The timer starts immediately.

5. To stop the function manually touch ⊗ in the upper left corner of the display.

Once the boiling point has been reached, the hob automatically reduces the heat setting level.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- Charge the Food sensor before cooking.
- Calibrate the Food sensor before use to determine the exact boiling point.
- Fill the pot with cold or room-temperature water. The minimum liquid level must fully cover the minimum level mark on the Food sensor.The maximum liquid level leaves at least 4 cm of space below the pot rim.



- Add salt once the boiling point has been reached if needed.
- Use a lid to save energy. Be careful when you remove it.

6.18 FUNCTIONS: Melting

You can use this function to melt products, e.g. chocolate or butter.

> **CAUTION!**
>
> Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone.
2. Select FUNCTIONS > Melting.
3. Set a timer function, if needed.
4. Touch OK.

To stop the function manually touch ■ in the upper left corner of the display.

6.19 Dishes

This function helps you prepare different foods using preset programs dedicated to specific food categories. The availability of programs depends on the cooking zone.

> **CAUTION!**
>
> Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone. You can use a single cooking zone or connect two side zones using Bridge. You can combine the four sections into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area using Flex Bridge.
2. Select Dishes.
3. Select the food type.
4. Connect the Food sensor, if needed.

Touch to adjust the temperature.

5. Set a timer function, if needed.
6. Follow the instructions on the display.

Depending on the food type and the selected program you can set and modify details, e.g. level of doneness, level of heat for frying, etc.

Hints and tips:

- The most often cooked dishes are automatically added to the list of Most cooked.
- You can manually add programs to the list of Favourites ♡.
- You can hide certain programs by touching 🗑. To restore the programs, go to Settings > Setup > Dishes.

6.20 Hob²Hood

It is an automatic function which connects the hob to a suitable hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined and adjusted automatically based on the mode setting and the temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan manually from the hob or the hood itself.

> ⓘ
>
> If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob will be deactivated. To reactivate the function, turn both appliances off and on again.

> ⓘ
>
> In some hoods the function might be disabled by default. In such cases, activate the function first on the hood, then on the hob. For more information refer to the hood user manual.

Setting the automatic fan mode

To set the hood to an automatic mode, choose between the following set fan speeds: Mode 2 - Mode 6. The hood reacts whenever you operate the hob. You can set the hob to activate only the light by selecting Mode 1.

1. Touch ☰.
2. Select Settings > Hob²Hood.
3. Turn a switch on to activate the hood.

All automatic modes appear as a list.

4. Choose the mode.
5. Touch X or 〈 to save the selection and leave.

To check the current fan speed level, touch . The fan speed level is visible in the top left corner of the display. To turn off the fan, touch ■. To turn on the fan, touch ▶.

Automatic modes	Automatic light	Boiling[1)]	Frying[2)]
		Fan speed	
OFF	Off	-	-

Automatic modes	Automatic light	Boiling[1]	Frying[2]
		Fan speed	
Mode 1	On	-	-
Mode 2[3]	On	1	1
Mode 3	On	-	1
Mode 4	On	1	1
Mode 5	On	1	2
Mode 6	On	2	3

[1] The hob detects the boiling process and sets fan speed in accordance with the automatic mode.

[2] The hob detects the frying process and sets fan speed in accordance with the automatic mode.

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

Setting the manual fan mode

You can adjust the fan speed level manually.

1. Touch .
2. Touch Manual.

A control bar appears with the current fan speed.

3. Touch or slide your finger to set the fan speed level.

To activate the maximum fan speed level touch Boost. The fan runs in Boost mode for a certain time. After that time the fan speed level automatically changes to 3. To deactivate Boost manually, press 0.

Hood light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so, set the automatic mode to Mode 1 - Mode 6. You can also manually activate or deactivate the light on the hood.

Activating the light manually

1. Touch .
2. Touch to turn on the light.

To turn off the light touch again.

6.21 Language

1. Touch to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language.
3. Choose the language from the list.

To save the selection touch X or 〈. Then choose YES in the pop-up window.

If you chose the wrong language, touch > . A list appears. Select the first option from the top on the left, then the first option from the top on the left (alternatively, the second option from the top on the right, depending on the software version). Scroll down to choose the correct language from the list. When the pop-up window appears, choose the option on the right.

6.22 Key tones / Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.

You can also choose the volume level.

1. Touch on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key tones / Volume.
3. Choose the appropriate option.

The setting is saved automatically.

6.23 Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 5 brightness levels, 1 is the lowest and 5 is the highest.

1. Touch to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Brightness.
3. Choose the appropriate level.

The setting is saved automatically.

6.24 Power management

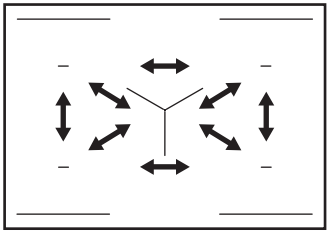
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate),

the power of the cooking zones will be automatically reduced.

- The heat setting of the cooking zone selected first (or a cooking zone using FUNCTIONS or Dishes) is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- The colour of the control bar shows the available heat setting options:
  - red - the current heat setting,
  - white - the maximum available heat setting,
  - light grey - the unavailable heat setting (Power management operates).
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.

If total power of the hob is limited (1500 W - 6000 W) the function distributes the available power between all cooking zones. Refer to chapter "Before first use" > "FlexPower".



7. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 / ···Flex Bridge

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

1. Place the cookware on the cooking zones.
2. Touch > Flex Bridge. You can also use the shortcut ··· visible in the zone overview.
3. Select the mode that best fits the size of your cookware.
4. Set a heat setting.

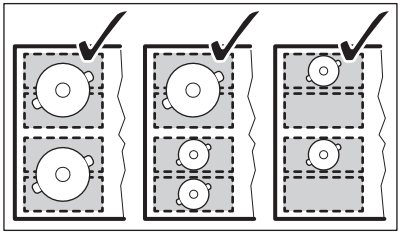
ⓘ

You can set different heat settings for each separate area created by a given mode.

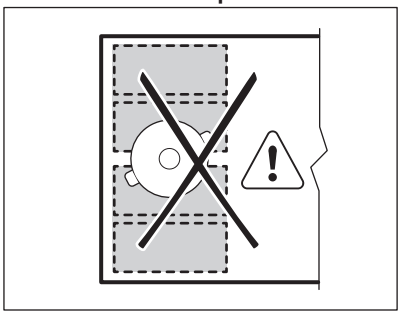
7.2 Flex Bridge standard mode

This mode combines the sections into two cooking areas of the same size. The two areas operate like independent cooking zones.

Correct cookware position:



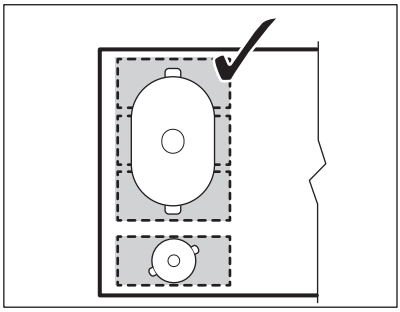
Incorrect cookware position:



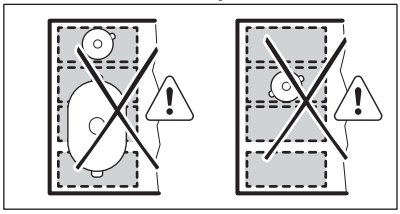
7.3 Flex Bridge Big Bridge mode

This mode combines the three rear sections into one cooking area. The single front section operates like an independent cooking zone.

Correct cookware position:



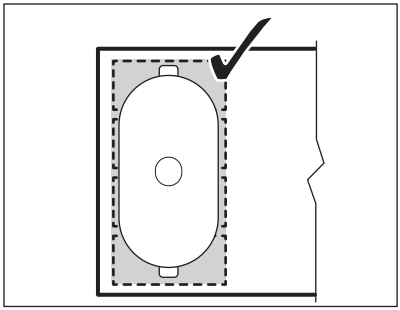
Incorrect cookware position:



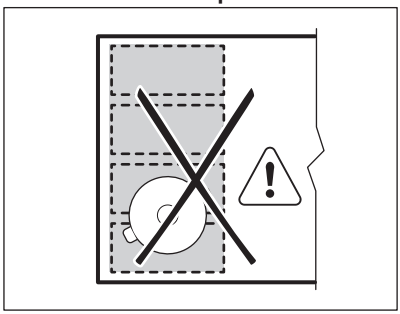
7.4 Flex Bridge Max Bridge mode

This mode combines all sections to form one large cooking area. You can use it to cook with a large pan or a plancha.

Correct cookware position:



Incorrect cookware position:



8. HINTS AND TIPS

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

8.1 Cookware

ⓘ

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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For Pan-frying function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

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

Cookware is suitable for an induction hob if:

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

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
  - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
  - For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

ⓘ

Refer to "Technical data".

8.2 Noises during operation

ⓘ

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

Cookware-related noises:

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

Hob-related noises:

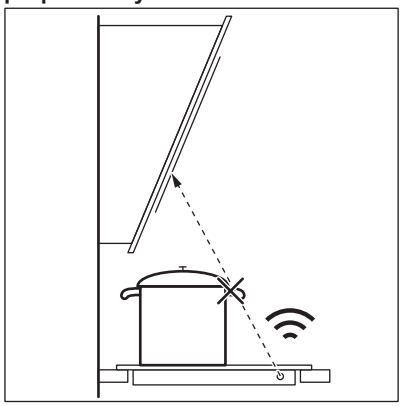
- clicking: electric switching occurs, cookware is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

8.3 Hints and tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

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

The hood pictured below is for illustration purpose only.



ⓘ

Keep the window of the Hob²Hood infrared signal communicator clean.

ⓘ

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

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

9. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

9.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

⚠ **WARNING!**

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

ⓘ

The printing on the flexible induction cooking area may become dirty or change its colour as an effect of moving the cookware. You can clean the area in the described way.

9.2 Cleaning the hob

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

9.3 Cleaning the Food sensor

- Clean the Food sensor before first use.
- Use only neutral detergents.
- Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- Do not wash the Food sensor in the dishwasher.
- The plastic handle may discolour, which has no effect on how the Food sensor operates.

10. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
The display does not react to the touch.	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⏻.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
After you activate automatic programs (Dishes or FUNCTIONS), the hob starts heating up, stops, and then starts again.	This is a safety check to ensure that the Food sensor is in a pot for which automatic programs (Dishes or FUNCTIONS) was activated.	It is a normal procedure, it does not indicate any malfunction.
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
	The FlexPower level is too low.	Change the maximum power in the Menu. Refer to "Before first use".
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
The Food sensor is no responding or the display shows that the Food sensor is not found.	The Food sensoris discharged or the Bluetooth is not set.	Charge the Food sensor. Connect the Food sensor with the hob via the Bluetooth. Refer to "Food sensor pairing and calibrating".
The display shows the temperature of water is higher than 100°C.	You did not calibrate the Food sensor or you did it incorrectly.	Calibrate the Food sensor again. Refer to "Food sensor pairing and calibrating".

Problem	Possible cause	Remedy
	You put too much salt in the water.	Do not salt boiling water.
	Other appliances work at the same frequency and disturb the connection.	Remove any appliances that may disturb the connection. Refer to "Technical Data".
Temperature of the food is different than expected.	The Food sensor is inserted incorrectly.	Make sure the measurement point is situated in the thickest part of the food. Refer to "Daily use".
The red light on the Food sensor blinking.	TheFood sensor is discharged or damaged.	Charge the Food sensor. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
The hob detects significant temperature jumps.	You added some water or changed the pot while cooking.	Avoid adding water or changing the pot after a function starts.
	The heat in the pot did not spread evenly, especially for thick liquids.	Stir the food frequently.
The pot gets too hot or the food is overdone too quickly.	You used a pot which is too small.	Use pots whose sizes are appropriate for a given cooking zone. Refer to "Technical data".
You cannot activate a function.	Another function is running on the same cooking zone, which prevents the activation.	Stop the function before you activate another.
Automatic programs (Dishes or FUNCTIONS) or SousVide stops.	At the beginning of a cooking session the temperature of the liquid inside the pot is higher than 40 °C. The cookware in use is hot.	Use only cold liquids. Do not preheat the cookware.
Hob²Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Hob²Hood screen is not visible.	Hob²Hood is turned off in the settings.	Go to settings/Hob²Hood and activate the function.
Hob²Hood operates, but only the light is on.	You activated Mode 1.	Change the mode to Mode 1 - Mode 6or wait until the automatic mode starts.
Hob²Hood Modes 1 - 6 operate, but the light is off.	There might be a problem with the light bulb.	Contact an Authorised Service Centre.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language was set.	You changed the language by mistake.	Follow the instruction in "Daily use", "Language" to change the wrong language.
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".

Problem	Possible cause	Remedy
	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. Use cookware with a diameter smaller than 160 mm on a single section of the flexible induction cooking area. Refer to "Flexible induction cooking area".
A cooking zone deactivates.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".
🔒 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
E - U - O appears.	Child lock operates.	Refer to "Daily use".
The power level bar blinks.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	Flex 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".
E3 comes on.	The electrical connection is faulty.	Disconnect the hob from the mains and check the connection. Refer to "Installation".
E4 comes on.	The zone temperature sensor detects a too high or too low temperature.	Let the cooking zone cool down or raise the ambient temperature above 15°C. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
E7 comes on.	The cooling fan is blocked.	Make sure that nothing is blocking the fan. If the fan is not blocked by anything and the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
Cookware heats up longer than 5 min.	The bottom of the cookware is not induction compatible.	Use cookware with a suitable bottom (flat, magnetic). Refer to "Hints and tips".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").

Problem	Possible cause	Remedy
Hob cannot connect to the wireless network.	The router blocks new WLAN participants.	Make sure that the router allows new participants. Restart the router, if needed.
	The wireless connection in the hob is not activated.	Activate the WiFi. Refer to "Before first use", Wireless / app connection.
	The frequency of the router is set to 5 GHz.	Change the settings of the router to 2,4 GHz or 2,4+5 GHz. If the router supports only 5 GHz frequency, the hob cannot be connected.
	The wireless network signal is weak.	Move the router closer to the hob. Use a WiFi repeater to boost the signal, if needed.
You cannot find the hob in the WLAN network list in the app settings.	The hob is already linked to the network but might not be visible.	Disconnect the hob from the network. Refer to "Before first use", Wireless / app connection.
A higher heat setting is not available.	Power management operates and reduces the maximum power.	Refer to "Daily use", Power management.
Boiling function does not start.	The laser mark on the Food sensor tip is not fully submerged in liquid. The water is too warm. The Food sensor is not charged.	Add more water to the pot. Use room-temperature water. Charge the Food sensor before starting the cooking process.
Boiling function operates incorrectly.	The temperature reading is inaccurate because the Food sensorr is not calibrated.	Calibrate the Food sensor before the first cooking process.
Heating up with Pan-frying function takes a long time.	Cookware is too small, too heavy or the bottom is uneven.	Refer to "Hints and tips".

10.2 If you cannot find a solution...

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

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model TH85IH50IB
Typ 62 D5A 05 FA
Induction
Serial number .....
AEG

PNC 949 598 306 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW

11.2 WiFi connection

WiFi frequency	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Boost [W]	Boost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Middle rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210
Flexible induction cooking area	2300	3200	10	minimum 105

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

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

11.4 Food sensor technical specifications

Food sensor is approved for use in contact with food.

Working frequency	2400 - 2483,5 MHz
Maximum transmit power	7 dBm
Temperature range	0 - 200°C
Measurement cycle	2 sec

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

Model identification		TH85IH50IB
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		3
Number of cooking areas		1
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle rear Right front Right rear	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 45.8 cm W 21.4 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle rear Right front Right rear	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg

Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	191.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

12.2 Optimization tips

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

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

12.3 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.5 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Appliance tested according to: EN 50564, EN IEC 63474.

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT....65
2. TURVALLISUUSOHJEET....67
3. ASENNUS....70
4. TUOTTEEN KUVAUS....73
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ....75
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ....77
7. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE....87
8. NEUVOJA JA VINKKEJÄ....88
9. HUOLTO JA PUHDISTUS....89
10. VIANMÄÄRITYS....90
11. TEKNISET TIEDOT....94
12. ENERGIATEHOKKUUS....95
13. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA....96

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

- HUOMIO: Kypsennystoimintoa on valvottava (koskee myös automaattisia kypsennystoimintoja). Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan 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!**

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.

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

2.2 Sähkökytkentä

⚠ **VAROITUS!**

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava,.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- 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.
- Jos näytölle ilmestyy E3-koodi, kytke keittotaso välittömästi irti sähköverkosta ja tarkista, että sähköliitäntä ja verkkojännite ovat oikeat.

2.3 Valitse

⚠ **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina ”off”-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona, äläkä aseta ruokaa suoraan kosketukseen sen kanssa.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä sähköiskun estämiseksi.

- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

⚠ **VAROITUS!**

Tulipalon ja räjähdyksen vaara.

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

⚠ **VAROITUS!**

Laitteen vaurioitumisen vaara.

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

2.4 Paistolämpömittari

⚠ **VAROITUS!**

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.

- Käytä Paistolämpömittari -varustetta sen käyttötarkoituksen mukaisesti. Älä käytä sitä minkään kohteen avaamiseen tai nostamiseen.
- Käytä ainoastaan keittotasoon suositeltua Paistolämpömittari -varustetta yksi kerrallaan.
- Älä käytä sitä, jos se toimii virheellisesti tai on vaurioitunut.
- Älä käytä Paistolämpömittari -kantta mikroaaltouunissa tai uunissa.
- Varmista, että Paistolämpömittari on aina ruoan sisällä tai että nestettä on minimitasoon saakka.
- Puhdista Paistolämpömittari ennen jokaista käyttökertaa ja aina käytön jälkeen. Ole varovainen, Paistolämpömittari:n kärki on terävä.
- Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä. Paistolämpömittari -varustetta ei saa pestä astianpesukoneessa. Silikonikahvassa voi esiintyä värimuutoksia, mikä ei vaikuta Paistolämpömittari -varusteen toimintaan.
- Käytä alkuperäistä pakkausta Paistolämpömittari:n säilyttämiseen ja lataamiseen.
- Varmista, että Paistolämpömittari on jäähtynyt, puhdas ja kuiva, ennen kuin asetat sen laturiin.
- Säilytä Paistolämpömittari-varustetta turvallisessa ja kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.

2.5 Huolto ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Puhdista laite ja kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman.

Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korroosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.

2.6 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.

2.7 Hävittäminen

⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. ASENNUS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero .....

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

3.3 Virtajohto

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

⚠ VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

⚠ HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

⚠ HUOMIO!

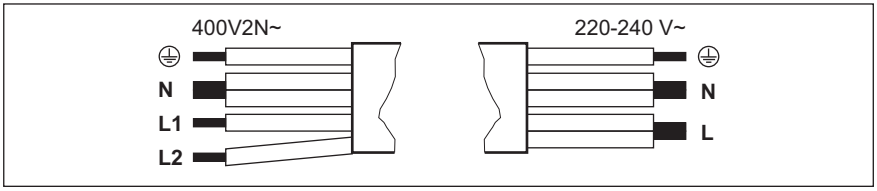
Johtimen päitä ei saa porata tai hitsata. Se on kiellettyä.

⚠ HUOMIO!

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

Kaksivaiheinen liitäntä

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



Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~		Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm² tai 4 x 2,5 mm²		**5 x 1,5 mm² tai 3 x 4 mm²**	
⏚	Vihreä - keltainen	Vihreä - keltainen	⏚
N	Sininen ja sininen	Sininen ja sininen	N
L1	Musta	Musta ja ruskea	L
L2	Ruskea		

3.4 Tiivisteen kiinnittäminen - integroitu asennus

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

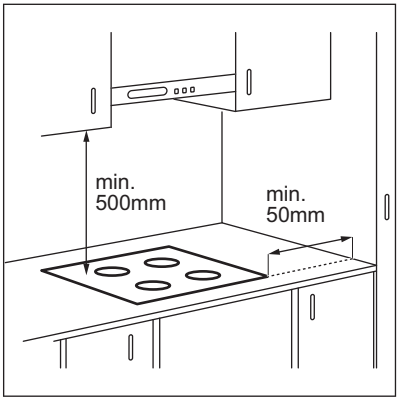
Tiivistä keraamisen pinnan ja työtason väliin jäänyt rako keittotason asentamisen jälkeen silikonilla. Varmista, ettei silikonia pääse keraamisen lasipinnan alle.

3.5 Tiivisteen kiinnittäminen - asennus tason päälle

1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä mukana toimitettu 2x6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen kehyksen ulkoreunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat keittotason yhden sivun keskellä.
3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa.
4. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.

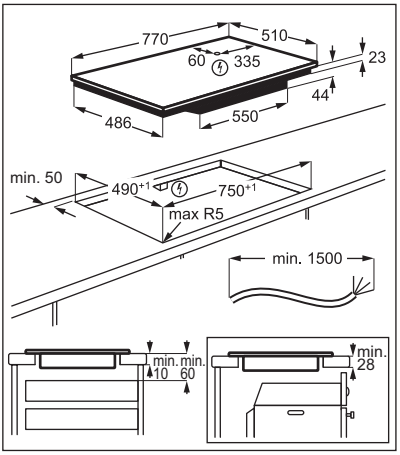
3.6 Kokaminen

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

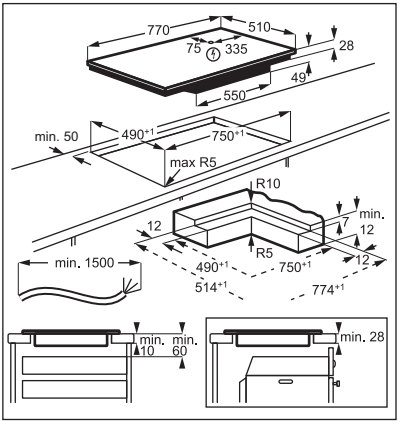


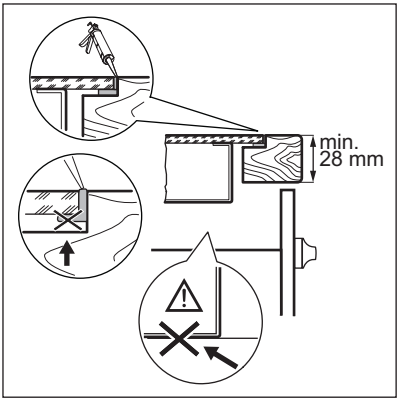
Jos laite on asennettu vetolaatikon yläpuolelle, vetolaatikon sisältö voi lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.

ASENNUS TASON PÄÄLLE



INTEGROITU ASENNUS





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

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

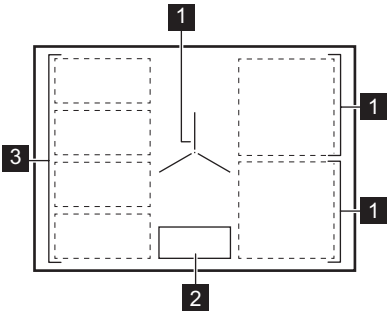
Etsi video-opastus ”AEG:n induktiokeittotason asentaminen – Asennus pinnan tasoon upottaen” kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.

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

How to install your AEG induction hob flush installation

4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely

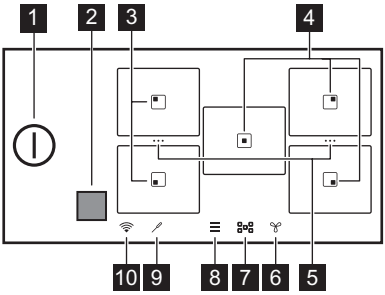


1 Induktiokeittoalue
2 Käyttöpaneeli
3 Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osiosta

Katso tarkempaa tietoa keittoalueiden koosta osiosta ”Tekniset tiedot”.

4.2 Ohjauspaneelin asettelu

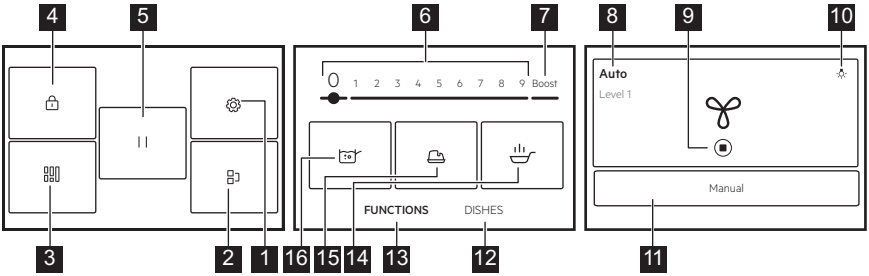
Päänäkymä



	Symboli	Kuvaus
1	⏻	Keittotason kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2	■	Pidä infrapunasignaalin Hob²Hood näyttöikkuna puhtaana. Sitä ei saa peittää.
3	▣	Alue, jossa on toiminnot Paista ja Keittäminen.
4	▣	Alue, jossa on Keittäminen-toiminto.
5	•••	Pikavalinta toiminnolle Bridge. Kahden sivukeittoalueen yhdistäminen yhdeksi keittoalueeksi tai yhdistettyjen alueiden jakaminen. Flex Bridge-pikavalinta. Tilan vaihtaminen kolmen käytettävissä olevan tilan välillä: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta segmenteiksi.
6	✿	Liesituulettimen toimintojen asettaminen.

	Symboli	Kuvaus
7		Alueen yleisnäkymän avaaminen.
8		Avaa toiminto Valikko.
9		Merkkivalo Paistolämpömittari.
10		Merkkivalo WiFi.

Laajennettu näkymä



Toimintoluettelo voi vaihdella ohjelmistoversion mukaan.

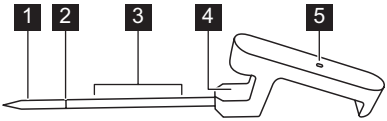
	Symboli	Kuvaus
1		Asetukset. Keittotason asetusten avaaminen.
2		Bridge. Yhdistää kaksi sivukeittoaluetta, jotka toimivat sen jälkeen yhtenä keittoalueena.
3		Flex Bridge. Tilan vaihtaminen kolmen käytettävissä olevan tilan välillä: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta segmenteiksi.
4		Lukko. Käyttöpaneelin lukitseminen / lukituksen poisto.
5		Pause. Kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.
6	1 - 9	Tehotason säätäminen.
7	Boost	Suurimman tehotason kytkeminen päälle.
8	Manuaalinen / Auto	Näyttää liesituulettimen tuulettimen nykyisen asetuksen.
9		Liesituulettimen pysäyttäminen/uudelleenkäynnistys.
10		Liesituulettimen valon sytyttäminen ja sammuttaminen.
11	Manuaalinen / Auto	Liesituulettimen manuaaliseen tai automaattiseen tilaan siirtyminen.
12	Ruoat	Esiasetettujen automaattiohjelmien valitseminen eri ruokalajeille.

	Symboli	Kuvaus
13	TOIMINNOT	Automaattisten ohjelmien valitseminen eri kypsennysmenetelmille.
14		Paista. Erilaisten ruokalajien paistaminen tehotasojen automaattisella säädöllä.
15		Sulatus. Eri tuotteiden (esim. suklaa tai voi) sulattamiseen.
16		Keittäminen. Veden lämpötilan automaattiseen säätämiseen, jotta vesi ei ala kiehumaan saavutettuaan kiehumispisteen.

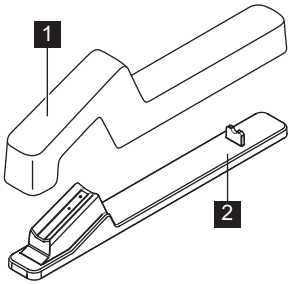
Näytöllä liikkuminen

Symboli	Kuvaus
OK	Valinnan tai asetuksen vahvistaminen.
X	Ponnahdusikkunan sulkeminen.
∧ ∨	Näytössä olevia ohjeita voi pienentää tai laajentaa.
	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan / pois toiminnasta.
〈 〉	Valikossa Valikko siirtyminen taaksepäin/eteenpäin yhden tason verran.

4.3 Paistolämpömittari



1 Mittauskohta
2 Minimitaso
3 Suositeltu upotusalue (nesteet)
4 Koukku Paistolämpömittari-varusteen asettamiseksi reunaan
5 Säätövalo



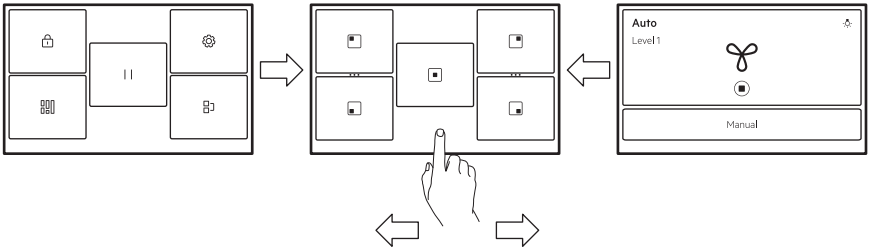
1 Kansi
2 Latausasema

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Näytössä liikkuminen



Voit siirtyä näyttöjen välillä napauttamalla näytön alaosassa olevia symboleja. Voit myös pyyhkäistä vasemmalle hallitaksesi Hob²Hood asetuksia tai oikealle päästäksesi kohteeseen Valikko.

> ⓘ
> Jos näyttö ei reagoi välittömästi, varmista, että painat valitun symbolin/lisätoiminnon keskustaa tai yritä painaa sitä hieman pitempään.

5.2 Sähköliitäntä sähköverkkoon ensimmäistä kertaa

Kun keittotaso kytketään verkkovirtaan, sinun on määritettävä asetukset Kieli, Näytön kirkkaus, äänenvoimakkuus ja Painikeäänet.

Voit muuttaa asetuksia kohdassa Valikko > Asetukset > Asetukset. Tutustu kohtaan "Päivittäinen käyttö".

5.3 FlexPower

FlexPower määrittää, kuinka paljon tehoa keittotaso käyttää yhteensä, talon asennussulakkeiden sallimissa rajoissa.

Perusasetuksena on, että laite toimii suurimmalla mahdollisella teholla. Voit muuttaa enimmäistehoa, jos asennus ei tue enimmäistehoa.

> ⓘ
> Jos tehotaso on alle 2 000 W, automaattisia ohjelmia ei voi kytkeä toimintaan (Ruoat tai TOIMINNOT).

1. Katkaise virta keittotasosta.
2. Varmista, että kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
3. Avaa Valikko koskettamalla näytöllä painiketta ☰.
4. Valitse Asetukset > Asetukset > FlexPower ja valitse sopiva tehotaso .
5. Kosketa 〈 tai X. Vahvista valinta noudattamalla näytön ohjeita.

> ⚠ **HUOMIO!**
> Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.

5.4 Langaton / sovelluksen yhteys

Jotta voit käyttää sovellusta, keittotaso on kytkettävä langattomaan verkkoon. WiFi on oletusarvoisesti päällä.

1. Kosketa ☰.
2. Valitse Asetukset > Yhteysasetukset > WiFi.
3. Paina liukusäädintä aktivoidaksesi WiFi.

Keittotaso on nyt valmis muodostamaan yhteyden langattomaan verkkoon ja sovellukseen.

4. Kosketa YHDISTÄ.
5. Lataa sovellus. Skannaa käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi tai lataa sovellus suoraan sovelluskaupasta.
6. Avaa sovellus ja rekisteröi tili.
7. Lisää uusi laite.
8. Suorita yhdistämisprosessi noudattamalla sovelluksen ohjeita.

Verkkoyhteyden muuttaminen/ poistaminen

Keittolevyn yhteyden katkaiseminen kotisi verkosta:

1. Kosketa ☰.
2. Valitse Asetukset > Yhteysasetukset > WiFi:
   - Katkaise yhteys langattomasta verkosta painamalla KATKAISE YHTEYS.
   - Kytke WiFi pois päältä painamalla liukusäädintä ⬬.

Keittotason yhdistämiseksi uuteen langattomaan verkkoon katso edellä kohta ”Langaton/sovellus-yhteys”.

5.5 Paistolämpömittari yhteyden muodostaminen ja kalibrointi

Kun keittotaso toimitetaan, sitä ei ole yhdistetty Paistolämpömittari-varusteeseen. Yhdistä se ennen ensimmäistä käyttökertaa tai kun vaihdat sen uuteen.

Varmista tarkat lämpötilat kalibroimalla Paistolämpömittari aina yhteyden muodostamisen jälkeen.

1. Kosketa ☰.
2. Valitse Asetukset > Yhteysasetukset > Bluetooth.
3. Paina liukusäädintä ⬬ aktivoidaksesi Bluetooth.

Keittotaso etsii automaattisesti käytettävissä olevat varusteet. Jos Paistolämpömittari ei näy luettelossa, varmista, että se on ladattu. Ravista tai kaksoisnapauta sitä sitten, kunnes valo alkaa vilkkua.

4. Valitse luettelosta Paistolämpömittari ja noudata näytön ohjeita yhteyden muodostamiseksi.

Kun yhteys on muodostettu, näytössä näkyy automaattisesti kalibrointinäyttö.

5. Suorita kalibrointi loppuun painamalla ALOITA ja noudata näytön ohjeita.

Jos et kalibroi Paistolämpömittari tässä vaiheessa, voit tehdä sen myöhemmin. Syötä Bluetooth-asetukset uudelleen ja jatka asetuksia valitsemalla Paistolämpömittari. Voidaksesi käyttää kaikkia Paistolämpömittari:n toimintoja, kalibroi se ensin.

Paistolämpömittari nollaus/ poistaminen

Voit milloin tahansa nollata Paistolämpömittari:n tai irrottaa sen keittotasosta.

1. Kosketa ☰.
2. Valitse Asetukset > Yhteysasetukset > Bluetooth.

Näytössä näkyy yhdistetty Paistolämpömittari.

3. Paina Paistolämpömittari.
   - Kalibroi Paistolämpömittari uudelleen painamalla NOLLAA.
   - Poista Paistolämpömittari keittotasosta painamalla 🗑.

Paistolämpömittari:n yhdistämiseksi uudelleen tai uuden lisäämiseksi katso kohta "Paistolämpömittari yhteyden muodostaminen ja kalibrointi".

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

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

6.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ⏻ sekunnin ajan.

6.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

- kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- et aseta tehoasetusta kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy

pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdista paneeli.
- keittotaso kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin), Anna keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.
- Käytössä on virheellinen keittoastia tai kyseisellä alueella ei ole keittoastiaa. Induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä 50 sekunnin kuluttua.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua viesti tulee näkyviin ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehoasetuksen ja keittotason käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:

Tehoasetus	Keittotaso kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut
1 - 2	6 tuntia
3 - 5	5 tuntia
6	4 tuntia
7 - 9	1,5 tuntia

ⓘ

Kun valitset Paista-asetuksen, keittotaso sammuu 1,5 tunnin kuluttua. Kun valitset Sulatus-valinnan, keittotaso sammuu 6 tunnin kuluttua.

6.3 Keittoastian havaitseminen

Tämä toiminto havaitsee, onko keittoalueille asetettu keittoastioita, ja kytkee keittoalueet pois päältä, jos keittoastiaa ei enää havaita.

- Jos asetat keittoastian keittoalueelle ensin ja kytket keittotason päälle, vastaavan keittoalueen yleiskuvaan ilmestyy harmaa palkki.
- Palkki ei ilmesty näkyviin, jos keittoalueella ei ole keittoastioita tai keittoastiaa ei voida havaita virheellisen sijoittelunsa tai sopimattoman materiaalinsa vuoksi.
- Jos käyttöön kytketyltä keittoalueelta poistetaan keittoastia ja se asetetaan sivuun tilapäisesti, vastaavan keittoalueen merkkivalot alkavat vilkkua. Jos päälle kytkeytyneelle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa 120 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä. Jos haluat jatkaa kypsennystä, aseta keittoastia takaisin keittoalueille ennen ilmoitettua aikakatkaisua.

6.4 Keittoalueiden käyttäminen

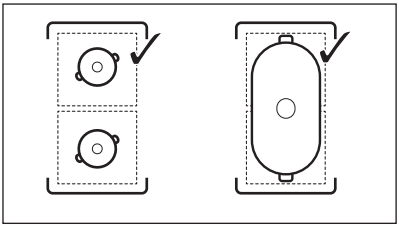
Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

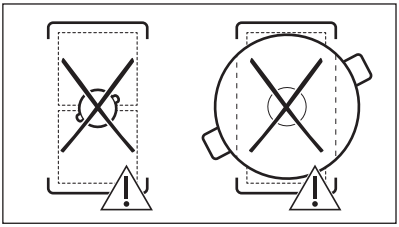
ⓘ

Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset"). Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätietoa keittoastioiden tyypeistä osiosta ”Neuvoja ja vinkkejä”.

Kytke keittoalue toimintaan asettamalla keittoastia keittoalueen keskelle ja koskettamalla vastaavaa alueen symbolia. Käytettävissä olevat ohjelmat tulevat näkyviin näyttöön. Aseta tehotaso tai valitse jokin automaattitoiminnoista. Päänäkymään palaaminen koskettamalla oikeassa yläkulmassa olevaa painiketta X.

Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti toiminnon Bridge avulla.



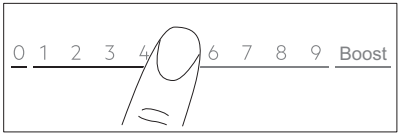


Kun muut alueet ovat toiminnassa, haluamasi alueen tehotaso voi olla rajoitettu. Lue lisää kohdasta "Tehon säätö".

6.5 Tehoasetus

1. Kytke keittotaso käyttöön.
2. Aseta keittoastia valitulle keittoalueelle ja kosketa vastaavaa alueen symbolia.
3. Aseta tehotaso koskettamalla tai liu'uttamalla sormea.

Tehotason kuvakkeet 1-9 suurenevat ja alla oleva palkki muuttuu punaiseksi osoittamaan senhetkistä tehotasoa. Kun tehotaso on valittu, näyttö muuttuu laajennetun näytön näkymäksi.



Voit myös muuttaa tehotasoa alueen yleisnäkymässä. Siirry alueen yleisnäkymään koskettamalla laajennetun näytön näkymää.

Voit muuttaa tehotasoa koskettamalla — tai +. Avaa laajennettu näkymä koskettamalla tehotasoa.

6.6 Boost

Tämä toiminto antaa lisätehoa induktiokeittoalueille. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan keittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen keittoalue palaa automaattisesti takaisin suurimmalle tehotasolle.

1. Valitse keittoalue.
2. Lisää Boost toiminnon kytkemiseksi päälle.

Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Toiminto voidaan kytkeä manuaalisesti pois päältä valitsemalla alue ja muuttamalla sen tehotasoksi 0.

ⓘ

Boost ei toimi, kun:
- Bridge on kytketty päälle,
- Flex Bridge toimii Standard- ja Max Bridge -tiloissa,
- yhden vaiheen teho on riittämätön (katso kohta "Tehon säätö").

ⓘ

Katso maksimikesto kohdasta ”Tekniset tiedot”.

6.7 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

⚠ **VAROITUS!**

Jos merkkivalo III / II / I palaa, jälkilämpö voi aiheuttaa palovammoja.

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

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

III - jatka kypsennystä,

II - lämpimänä pito,

I - jälkilämpö.

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.8 Lämpimänäpito

Tämä toiminto pitää ruoan lämpimänä alhaisen lämpötilan asetuksella.

Lämpimänäpito on käytettävissä vain, kun keittoalue on edelleen lämmin kypsennystoiminnon päätyttyä (kun jälkilämmön kuvake on näkyvissä) ja keittoastia pysyy alueella. Toiminto ei toimi jäähtyneellä keittoalueella.

1. Kytke Lämpimänäpito toimintaan koskettamalla -painiketta.

Toiminto Lämpimänäpito on toiminnassa, kunnes se kytketään pois.

2. Voit pysäyttää toiminnon koskettamalla painiketta näytön vasemmasta yläkulmasta.

Voit asettaa ajastimen tarvittaessa. Katso kohta ”Ajastinasetukset”.

6.9 Ajastinvalinnat

ECO Ajastin

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

Energian säästämiseksi kypsennysalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ECO Ajastin äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan ero määräytyy tehotason ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.

Voit käyttää tätä toimintoa, kun keittoalue on kytketty toimintaan. Voit asettaa kunkin keittoalueen toiminnon erikseen.

1. Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.
2. Kosketa alueen symbolia.
3. Kosketa .

Ajastimen valikkoikkuna syttyy näyttöön.

4. Kytke toiminto käyttöön valitsemalla ruutu Sammuta keittoalue.
5. Aseta aika.
6. Vahvista koskettamalla painiketta OK.

Voit halutessasi peruuttaa valintasi valitsemalla .

Voit muuttaa ECO Ajastin-asetuksia kypsennyksen aikana: kosketa ja valitse ajastimen arvo ja kosketa sen jälkeen painiketta MUOKKAA.

Kun ajastin loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna avautuu.

Kosketa OK kytkeäksesi äänimerkin pois päältä.

Kytke toiminto pois päältä asettamalla tehotaso asetukseen **0**. Kosketa vaihtoehtoisesti painiketta ajastimen arvon vasemmalla puolella, kosketa sen vieressä olevaa painiketta ja vahvista valinta ponnahdusikkunan tullessa näkyviin.

Ajastin

Voit käyttää tätä toimintoa, kun keittoalue on kytketty toimintaan.

Toiminto ei vaikuta muihin samanaikaisiin toimintoihin.

1. Valitse jokin keittoalue.

Vastaava liukukytkin syttyy näyttöön.

2. Kosketa .

Ajastimen valikkoikkuna syttyy näyttöön.

3. Kytke toiminto käyttöön poistamalla ruudun Sammuta keittoalue valinta.
4. Aseta aika.
5. Vahvista koskettamalla painiketta OK.

Voit halutessasi peruuttaa valintasi valitsemalla .

Voit muuttaa Ajastin-asetuksia kypsennyksen aikana: kosketa ja valitse ajastimen arvo ja kosketa sen jälkeen painiketta MUOKKAA.

Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna ilmestyy näkyviin. Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta OK.

Kytke toiminto pois päältä kosketa painiketta ajastimen arvolla, kosketa ja vahvista valinta, kun ponnahdusikkuna tulee näkyviin.

6.10 / Bridge

Toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena samalla tehotasolla. Voit käyttää sitä, jos valmistat ruokaa suurilla keittoastioilla.

Keittoastian tulee peittää molempien alueiden keskiosat. Jos keittoastia sijaitsee keskiosien välillä, -toiminto ei kytkeydy toimintaan.

1. Aseta keittoastia keittoalueille.

2. Paina ☰ >Bridge. Voit käyttää myös alueen yleiskuvassa näkyvää pikavalintaa •••.
3. Aseta tehotaso.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla pikavalintaa •••. Keittoalueet toimivat jälleen itsenäisesti.

6.11 || Pause

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Toimintoa ei voida kytkeä päälle, jos jokin automaattiohjelma (Ruoat tai TOIMINNOT) on käynnissä.

Kun toiminto on toiminnassa vain ⓘ ja JATKA-symboleita voidaan käyttää. Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit ovat lukittuja.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja. Kun ajastintoiminto päättyy, sammuta äänimerkki napauttamalla mitä tahansa kohtaa näytöstä.

1. Lisää ☰ Valikko:n avaamiseksi.
2. Lisää || toiminnon kytkemiseksi päälle.

Tehoasetus on laskettu arvoon ♨ (Lämpimänäpito) ja puhaltimen nopeustaso Manuaalinen-tilassa lasketaan arvoon 1. Toiminnon poistaminen käytöstä koskettamalla painiketta JATKA.

Aiemmat tehotasot palautuvat.

6.12 🔒 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason.

1. Aseta tehotaso.
2. Avaa Valikko koskettamalla painiketta ☰.
3. Kytke toiminto päälle koskettamalla 🔒.

Kytke toiminto pois päältä painamalla AVAA LUKITUS 4 sekunnin ajan.

> ⓘ
> Kun kytket keittotason pois päältä, kytket myös tämän toiminnon pois päältä.

6.13 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta ☰.
2. Valitse Asetukset > Vaihtoehdot > Lapsilukko.
3. Ota toiminto käyttöön kääntämällä kytkin päälle ja kosketa kirjaimia E-U-O aakkosjärjestyksessä.

Poista toiminto käytöstä kääntämällä kytkin pois päältä.

Toiminnon uudelleenkäynnistyminen voi kestää jonkin aikaa aktivoinnin jälkeen.

6.14 Paistolämpömittari yleiset tiedot

Paistolämpömittari on langaton lämpötila-anturi. Sen avulla voit säätää eri ruokalajien kypsennysparametreja ja ylläpitää ne koko kypsennystoiminnon ajan. Paistolämpömittari toimii lämpötilamittarina, joka auttaa tarkkailemaan ruoan tai nesteen lämpötilaa ruoanlaiton aikana. Voit aktivoida Paistolämpömittari:n sekä Ruoat että TOIMINNOT varten, kuin myös manuaalisen kypsennyksen.

Paistolämpömittari liitetään keittotasoon Bluetooth:n kautta ja se on ladattava. Standardin EN 60335 mukaan Paistolämpömittari tulee ladata vain pakkaukseen kuuluvalla latausasemalla ja virtasovittimella. Yhden minuutin latauksella saa jopa 8 käyttötuntia.

Valon väri osoittaa Paistolämpömittari-käyttäytymisen:
- Punainen – latautuu
- Vilkkuva punainen – hälytys / akku vähissä
- Vihreä – täyteen ladattu
- Sininen – muodostaa yhteyttä

Mittauskohta sijaitsee puolivälissä kärjen ja minimitason välissä. Aseta Paistolämpömittari ruokaan vähintään minimitasoon saakka. Aseta Paistolämpömittari keittoastian tai pannun reunaan koukun avulla. Vain paistolämpömittarin metalliosa voi koskettaa ruokaa ja nestettä. Jos se putoaa nesteeseen, poista se varovasti sopivalla työkalulla.

Vinkkejä nesteitä koskien

- Parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi Paistolämpömittari tulee

upottaa nesteeseen 2–5 cm minimitason yläpuolelle.
- Käytä kantta ajan ja energian säästämiseksi. Merkitse Käytä kantta -ruutu.

Vinkkejä kiinteitä ruokia koskien

- Noudata näytön ohjeita asettaaksesi Paistolämpömittari:n ruokiin parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
- Aseta Paistolämpömittari ruoan paksuimpaan kohtaan.
- Varmista, että Paistolämpömittari on asetettu hyvin ruokaan.
- 2–3 cm paksuisissa liha-/kalaruoissa Paistolämpömittari-varusteen kärki tulee asettaa pannun pohjaan kiinni.
- Poista Paistolämpömittari ennen ruoan kääntämistä tarvittaessa ja aseta se takaisin paikalleen.
- Planchaa käyttäessä tulee varmistaa, että Paistolämpömittari-varusteen kahva pysyy sen pinnan ulkopuolella.

6.15 Kypsennys toiminnolla Paistolämpömittari

Varmista, että Paistolämpömittari on yhdistetty, kalibroitu ja ladattu ennen ruoanlaiton aloittamista. Katso kohta "Ennen ensikäyttöä".

Kun käytät automaattisia ohjelmia, kuten "TOIMINNOT" tai "Ruoat", käytä Paistolämpömittari lisäapuna mitataksesi, asettaaksesi ja säätääksesi kullekin ruokalajille tai valmistustavalle määritettyä keittoalueen kohdelämpötilaa. Katso kohta "TOIMINNOT" ja "Ruoat".

1. Valitse toiminto tai ruokalaji valikosta.
2. Paina näytön oikeassa yläkulmassa olevaa -painiketta kohdelämpötilan asettamiseksi tai säätämiseksi.
   - Voit käyttää oletusasetuksia koskettamalla OK -painiketta ponnahdusikkunan yläosassa. Poista ponnahdusikkuna pysyvästi käytöstä rastittamalla kohta ☐ ennen toiminnon kytkemistä toimintaan.
   - Joihinkin toimintoihin on saatavilla ekovinkkejä.
   - Oletustehotasoa voidaan muuttaa Paista -toiminnossa. Joidenkin ruokalajien kohdalla voit tarkistaa ruoan sisälämpötilan käyttäessä Paistolämpömittari -toimintoa.
   - Jotkin valinnat käynnistyvät esikuumennuksella. Voit tarkistaa edistymisen säätöpalkista.
   - Useimmissa valinnoissa (esim. SousVide ja Haudutus) voit muuttaa oletuslämpötilaa.
   - Voit muuttaa oletuskypsennysaikaa tai asettaa haluamasi ajan. Vähimmäiskypsennysaika on esimääritetty ainoastaan SousVide -toiminnossa.
3. Noudata ponnahdusikkunoiden ohjeita.
4. Kun asetettu aika on saavutettu ja/tai kohdelämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näkyviin tulee ilmoitus. Sulje ikkuna koskettamalla OK.

Lämpötilamittari

Kun valmistat ruokaa manuaalisesti, voit käyttää Paistolämpömittari lämpötilamittarina ruoan lämpötilan mittaamiseen ja saadaksesi ilmoituksen, kun kohdelämpötila on saavutettu.

1. Avaa keittoalueen liukusäädin ja aseta tehoasetus.
2. Paina näytön oikeassa yläkulmassa olevaa -painiketta.

Noudata näytöllä olevia ohjeita.

3. Aseta ruoan kohdelämpötila.

Paistolämpömittari:n mittaama tämänhetkinen lämpötila näkyy nyt näytön oikeassa kulmassa. Säädä kohdelämpötilaa tarvittaessa napauttamalla uudelleen.

4. Kun keittoalue on saavuttanut kohdelämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näkyviin tulee ilmoitus.

6.16 TOIMINNOT: Paista

Tämän toiminnon avulla voit asettaa sopivan tehotason ruoan paistamiseksi. Keittotaso säätää lämpötilan erilaisten ruokalajien mukaan ja säilyttää sen koko valmistusprosessin ajan. Kun tehotaso on asetettu, manuaalinen lämpötilan säätö ei ole tarpeen.

⚠ **HUOMIO!**

Käytä ainoastaan kylmiä keittoastioita. Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta öljytön/rasvaton pannu vasemmalle puolelle keittoalueelle. Voit yhdistää neljä osiota kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi Flex Bridge -toiminnolla.
2. Valitse TOIMINNOT > Paista.
3. Yhdistä Paistolämpömittari tarvittaessa.

Säädä lämpötilaa painamalla .

4. Valitse paistotaso.

Esilämmitys alkaa.

5. Aseta ajastintoiminto tarvittaessa.

Ajastin käynnistyy välittömästi.
Kun keittoastia saavuttaa vaaditun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna tulee näkyviin. Voit nyt asettaa öljyn ja ruoan pannulle. Sulje ikkuna ja aloita paistaminen painamalla OK. Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti painamalla säätöpalkin 0-painiketta.

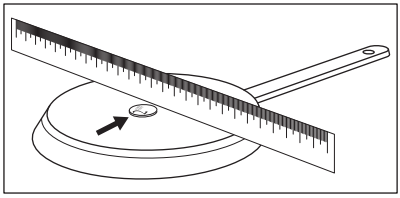
Neuvoja ja vinkkejä:

- Noudata näytössä näkyviä ohjeita ruoan kääntämisestä tai lämpötason säätämisestä.
- Oletustehotasoa voidaan muuttaa tarvittaessa.
- Käytä paksuja ruoka-aineita tai raakoja perunoita kypsennettäessä kantta ensimmäisten 10 minuutin aikana.
- Raskaiden pannujen kuumentuminen voi kestää kauemmin.
- Käytä monikerroksisia pannuja alhaisilla tehotasoilla keittoastian ylikuumenemisen ja vaurioitumisen välttämiseksi.
- Älä käytä ohuita emaloituja keittoastioita. Ne voivat kuumentua liikaa ja vaurioitua.

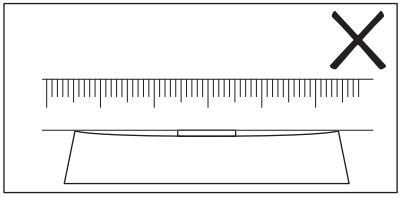
Toimintoon Paista soveltuvat pannut

Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja. Keittoastian sopivuuden voi tarkistaa seuraavasti:

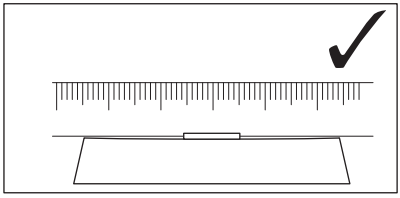
1. Aseta pannu ylösalaisin.
2. Aseta viivoitin pannun alle.
3. Yritä asettaa 1, 2 tai 5 euron kolikko (tai mikä tahansa kolikko, jonka paksuus on n. 1,7 mm) viivaimen ja pannun pohjan väliin.



a. Pannun pohja on epätasainen, jos kolikko sopii viivaimen ja pannun väliin.



b. Pannun pohja on tasainen, jos kolikko ei sovi viivaimen ja pannun väliin.



6.17 TOIMINNOT: Keittäminen

Tämä toiminto säätää tehotason automaattisesti siten, että kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen vesi ei kiehu yli.

Keittäminen-toiminto edellyttää, että Paistolämpömittari toimii.

⚠ **HUOMIO!**

Älä käytä toimintoa tyhjän keittoastian kanssa. Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta vedellä täytetty keittoastia keittoalueelle. Nesteen on peitettävä Paistolämpömittari:n minimitason merkki kokonaan.
2. Valitse TOIMINNOT > Keittäminen.
3. Yhdistä Paistolämpömittari.
4. Aseta ajastintoiminto tarvittaessa.

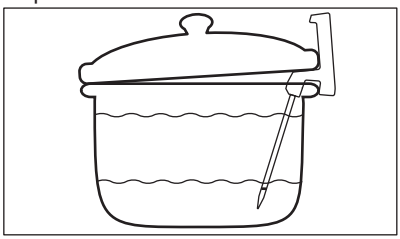
Ajastin käynnistyy välittömästi.

5. Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti koskettamalla ⊗ näytön vasemmassa yläkulmassa.

Kun kiehumispiste on saavutettu, keittotaso alentaa tehotasoa automaattisesti.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Toiminto sopii parhaiten veden ja perunoiden keittämiseen.
- Lataa Paistolämpömittari ennen ruoanlaittoa.
- Kalibroi Paistolämpömittari ennen käyttöä tarkan kiehumispisteen määrittämiseksi.
- Täytä keittoastia kylmällä tai huoneenlämpöisellä vedellä. Nesteen vähimmäistason on peitettävä Paistolämpömittari:n minimitason merkki kokonaan. Nesteen enimmäistaso jättää vähintään 4 cm tilaa keittoastian reunan alapuolelle.



- Lisää tarvittaessa suolaa, kun kiehumispiste on saavutettu.
- Säästä energiaa käyttämällä kantta. Ole varovainen irrottaessasi sitä.

6.18 TOIMINNOT Sulatus

Tämän toiminnon avulla voidaan sulattaa eri tuotteita (esim. suklaa tai voi).

⚠ HUOMIO!

Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta keittoastia keittoalueelle.
2. Valitse TOIMINNOT > Sulatus.
3. Aseta ajastintoiminto tarvittaessa.
4. Valitse OK.

Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti koskettamalla painiketta ⊗ näytön vasemmasta yläkulmasta.

6.19 Ruoat

Tämä toiminto auttaa valmistamaan erilaisia ruokalajeja käyttämällä esiasetettuja ohjelmia, jotka on tarkoitettu tietyille ruokalajin kategorioille. Keittoalue vaikuttaa ohjelmien saatavuuteen.

⚠ HUOMIO!

Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta keittoastia keittoalueelle. Voit käyttää yhtä keittoaluetta tai yhdistää kaksi sivualuetta käyttämällä Bridge. Voit yhdistää neljä osiota kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi Flex Bridge -toiminnolla.
2. Valitse Ruoat.
3. Valitse ruokalaji.
4. Yhdistä Paistolämpömittari tarvittaessa.

Lisää säätääksesi lämpötilaa.

5. Aseta ajastintoiminto tarvittaessa.
6. Noudata näytöllä olevia ohjeita.

Ruokalajin ja valitun ohjelman mukaan voit asettaa ja muokata tietoja, esim. kypsyysaste, paistamisen tehotaso jne.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Useimmin valmistetut ruoat lisätään automaattisesti luetteloon Enimmäkseen valmistettu.
- Voit lisätä ohjelmia manuaalisesti luetteloon Suosikit ♡.
- Voit piilottaa tietyt ohjelmat koskettamalla 🗑. Voit palauttaa ohjelmat siirtymällä kohtaan Asetukset > Asetukset > Ruoat.

6.20 Hob²Hood

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

Jos muutat puhaltimen nopeutta liesituulettimesta, oletusyhteys keittotasoon katkeaa. Toiminto voidaan palauttaa toimintaan kytkemällä laite pois päältä ja takaisin päälle.

Joissakin liesituulettimissa toiminto voidaan oletusarvoisesti poistaa käytöstä. Kytke tällöin ensin toiminto päälle liesituulettimessa ja sen jälkeen keittotasolla. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Automaattisen puhallintilan asettaminen

Aseta liesituuletin automaattiseen tilaan valitsemalla jokin seuraavista puhaltimen nopeuksista: Tila 2 – Tila 6. Liesituuletin reagoi jokaiseen keittotason käyttötapahtumaan. Kun valitset tilan 1, keittotaso kytkee päälle ainoastaan valon.

1. Kosketa ☰.
2. Valitse Asetukset > Hob²Hood.
3. Käynnistä liesituuletin kääntämällä valitsinnuppia.

Kaikki automaattiset tilat näkyvät luettelossa.

4. Valitse tila.
5. Tallenna valinta koskettamalla painiketta X tai 〈 ja poistu.

Tarkista nykyinen tuulettimen nopeustaso painamalla . Tuulettimen nopeustaso näkyy näytön vasemmassa yläkulmassa.

Sammuta puhallin koskettamalla ■.

Käynnistä puhallin koskettamalla ▶.

Automaattitilat	Automaattinen valo	Keittäminen[1]	Paistaminen[2]
		Puhaltimen nopeus	
OFF	Pois päältä	-	-
Tila 1	Päälle	-	-
Tila 2[3]	Päälle	1	1
Tila 3	Päälle	-	1
Tila 4	Päälle	1	1
Tila 5	Päälle	1	2
Tila 6	Päälle	2	3

1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

3) Tämä tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

Manuaalisen puhallintilan asettaminen

Puhaltimen nopeutta voi säätää manuaalisesti.

1. Kosketa .
2. Kosketa Manuaalinen.

Näkyviin tulee ohjauspalkki, jossa on senhetkinen puhaltimen nopeus.

3. Aseta puhaltimen nopeustaso koskettamalla tai liu'uttamalla sormeasi.

Kytke puhaltimen suurin nopeustaso toimintaan koskettamalla painiketta Boost. Puhallin toimii tilassa Boost jonkin aikaa. Sen ajan kuluttua puhaltimen nopeusasetukseksi tulee automaattisesti 3. Kytke toiminto pois päältä Boost manuaalisesti painamalla 0.

Liesituulettimen valo

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta automaattitilaksi Tila 1 - Tila 6. Voit myös kytkeä liesituulettimen valon päälle tai pois päältä manuaalisesti.

Valon kytkeminen päälle manuaalisesti

1. Kosketa .
2. Kytke valo päälle koskettamalla painiketta .

Sammuta valo koskettamalla uudelleen painiketta .

6.21 Kieli

1. Lisää ☰ avataksesi Valikko.
2. Valitse Asetukset > Asetukset > Kieli.
3. Valitse kieli luettelosta.

Tallenna valinta koskettamalla X tai ⟨.
Valitse sitten KYLLÄ ponnahdusikkunasta.

Jos valitsit väärän kielen, kosketa ☰ > ⚙. Luettelo tulee näkyviin. Valitse ensimmäinen lisätoiminto vasemmasta yläkulmasta ja sitten ensimmäinen lisätoiminto vasemmasta yläkulmasta (vaihtoehtoisesti toinen lisätoiminto oikeasta yläkulmasta ohjelmistoversiosta riippuen). Selaa luetteloa alaspäin ja valitse oikea kieli. Kun ponnahdusikkuna ilmestyy näkyviin, valitse lisätoiminto oikealta.

6.22 Painikeäänet / äänenvoimakkuus

Voit valita haluamasi äänimerkin tai kytkeä keittotason äänimerkit kokonaan pois käytöstä. Voit valita joko napsahduksen (oletusarvo) tai piippauksen.

Voit myös valita äänenvoimakkuuden tason.

1. Avaa Valikko koskettamalla näytöllä painiketta ☰.
2. Valitse Asetukset > Asetukset > Painikeäänet / äänenvoimakkuus.
3. Valitse sopiva lisätoiminto.

Asetus tallentuu automaattisesti.

6.23 Näytön kirkkaus

Näytön kirkkautta voidaan säätää.

Kirkkaustasoja on 5, 1 on matalin taso ja 5 suurin taso.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta ☰.
2. Valitse Asetukset > Asetukset > Näytön kirkkaus.
3. Valitse sopiva taso.

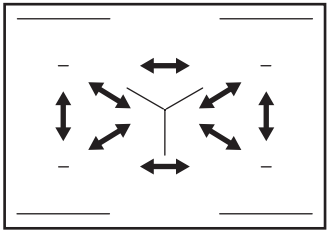
Asetus tallentuu automaattisesti.

6.24 Tehon säätö

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien (samaan vaiheeseen kytkettyjen) keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjaa lämpöasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyyppikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.
- Valitun keittoalueen tehotaso (tai keittoalue, jossa on käytössä TOIMINNOT tai Ruoat) on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jakautuu muiden keittoalueiden kesken valintajärjestyksen mukaan.
- Säätöpalkin väri näyttää käytettävissä olevat tehotason vaihtoehdot:
  - punainen – senhetkinen tehotaso,
  - valkoinen – suurin käytettävissä oleva tehotaso,
  - vaaleanharmaa – tehotaso ei ole käytettävissä (Tehon säätö toiminnassa).
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden kypsennysalueiden tehotasoa.

Jos keittotason kokonaistehoksi on rajoitettu (1 500 W–6 000 W), toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden välillä. Katso luku "Ennen ensimmäistä käyttökertaa" > "FlexPower".



7. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE

⚠ **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 / ···Flex Bridge

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

1. Aseta keittoastia keittoalueille.
2. Paina > Flex Bridge. Voit käyttää myös alueen yleiskuvassa näkyvää pikavalintaa ···.
3. Valitse keittoastian kokoon parhaiten sopiva tila.
4. Tehoasetuksen säätäminen.

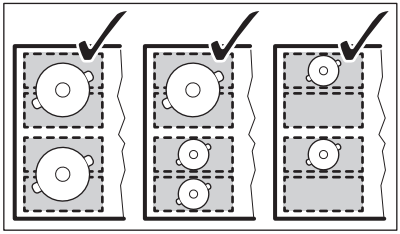
ⓘ

Voit asettaa eri tehoasetukset kullekin tietyssä tilassa luodulle erilliselle alueelle.

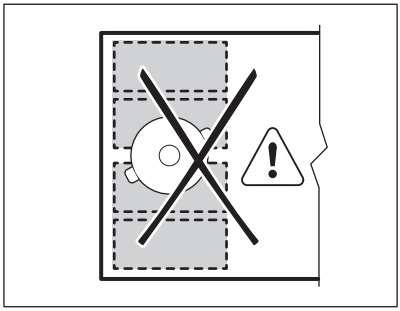
7.2 Flex Bridge-standarditila

Tämä tila yhdistää osiot kahdeksi samankokoiseksi keittoalueeksi. Nämä kaksi aluetta toimivat samoin kuin erilliset keittoalueet.

Virheelliset keittoastioiden asennot:



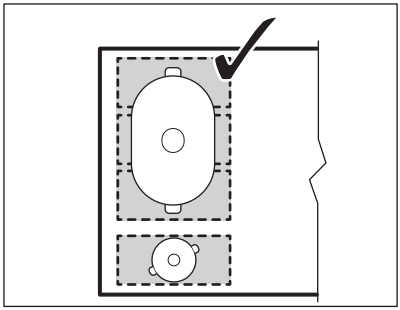
Virheellinen keittoastian asento:



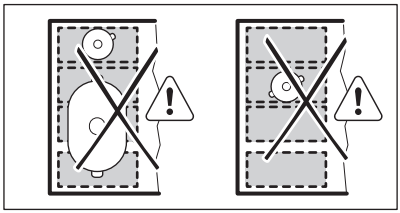
7.3 Flex Bridge Big Bridge -tila

Tämä tila yhdistää kaikki kolme taaimmaista osiota yhteen keittoalueeseen. Yksittäinen etuosio toimii erillisenä keittoalueena.

Virheellinen keittoastioiden asento:



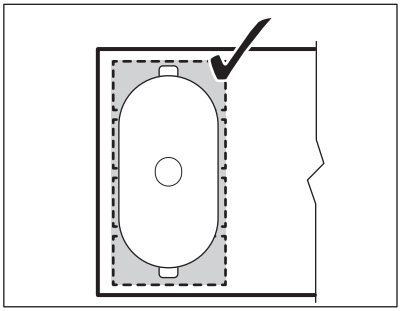
Virheellinen keittoastian asento:

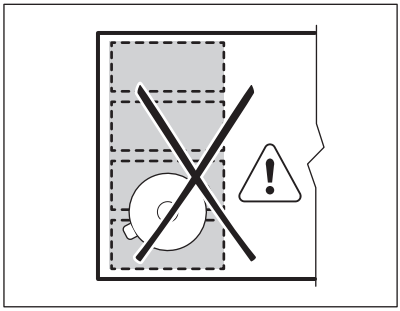


7.4 Flex Bridge Max Bridge -tila

Tämä tila yhdistää kaikki osiot yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Voit käyttää sitä kypsennykseen suurella keittoastialla tai planchalla.

Virheellinen keittoastioiden asento:





Virheellinen keittoastian asento:

8. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

⚠ **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ruoanlaittovälineet

ⓘ

Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasoilla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

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

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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

Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat kohdasta "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset". Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").
  - Keittoastia, jonka halkaisija on asianmukaisen keittoalueen kokoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta, minkä takia se lämpenee hitaammin.
  - Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan ”Keittoalueiden tekniset tiedot” -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.

ⓘ

Katso kohta ”Tekniset tiedot”.

8.2 Äänet käytön aikana

ⓘ

Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehotasosta riippuen.

Keittoastioihin liittyvät äänet:

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

Keittotasoon liittyvät äänet:

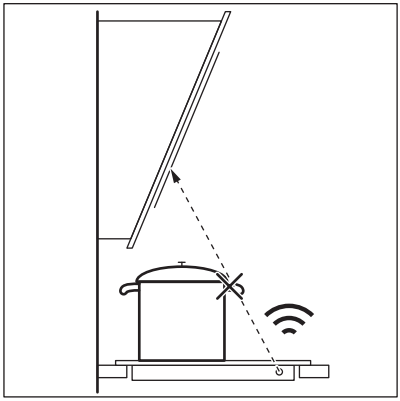
- napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen, keittotasolle asetettu keittoastia tunnistetaan.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

8.3 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

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

Alla oleva kuva liesituulettimesta on vain viitteelliseen tarkoitukseen.



ⓘ

Pidä Hob²Hood-infrapunasignaalin näyttöikkuna puhtaana.

ⓘ

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

Liesituulettimia, joissa on Hob²Hood - toiminto

Tutustu toimintoa käyttävien liesituulettimien täydelliseen valikoimaan kuluttajille suunnatulla verkkosivustollamme. Tämän toiminnon kanssa toimivien AEG-liesituulettimien symbolin tulee olla .

9. HUOLTO JA PUHDISTUS

⚠ **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Yleistietoa

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

⚠ **VAROITUS!**

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

ⓘ

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

9.2 Keittotason puhdistaminen

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

9.3 Paistolämpömittari – Puhdistaminen

- Puhdista Paistolämpömittari ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita.
- Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Paistolämpömittari -varustetta ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Muovikahvassa voi esiintyä värimuutoksia, mikä ei vaikuta Paistolämpömittari -varusteen toimintaan.

10. VIANMÄÄRITYS

⚠ **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. Ks. kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et asettanut tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 60 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Pause on kytketty päälle.	Katso kohta ”Päivittäinen käyttö”.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Näyttö ei reagoi kosketukseen.	Osa näytöstä on peitetty tai keittoastiat on asetettu liian lähelle näyttöä. Näytön päällä on nestettä tai jokin esine.	Poista esineet. Siirrä kattilat pois näytöltä. Puhdista näyttö ja odota, että laite on jäähtynyt. Irrota keittotaso verkkovirrasta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 1 minuutin kuluttua.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso 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 on käytetty vain vähän aikaa tai keittotason pinnan alla oleva anturi on viallinen.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Kun automaattiset ohjelmat (Ruoat tai TOIMINNOT) on kytketty toimintaan, keittotaso alkaa lämmetä, pysähtyy ja käynnistyy uudelleen.	Kyseinen turvatarkastus varmistaa, että Paistolämpömittari on keittoastiassa, jota käytetään automaattiohjelmilla (Ruoat tai TOIMINNOT).	Se on normaali toiminto eikä kyse ole toimintahäiriöstä.
Korkeinta tehotasoa ei voida kytkeä toimintaan.	Korkein tehotaso on jo asetettu toiseen alueeseen.	Laske ensin toisen alueen tehoa.
	FlexPower -taso on liian matala.	Muuta enimmäisteho Valikko. Katso lisätiedot kohdasta ”Ennen ensikäyttöä”.
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takaalueille, jos mahdollista.
Paistolämpömittari ei vastaa tai näytössä näkyy, että Paistolämpömittari ei löydy.	Paistolämpömittari on purkautunut tai Bluetooth ei ole asetettu.	Lataa Paistolämpömittari. Yhdistä Paistolämpömittari keittotasoon Bluetooth:n kautta. Katso kohta "Paistolämpömittari yhteyden muodostaminen ja kalibrointi".
Näyttö näyttää, että veden lämpötila on yli 100 °C.	Paistolämpömittari -toimintoa ei kalibroitu tai se kalibroitiin virheellisesti.	Kalibroi Paistolämpömittari uudelleen. Katso kohta "Paistolämpömittari yhteyden muodostaminen ja kalibrointi".
	Veteen on lisätty liikaa suolaa.	Älä lisää suolaa kiehuvaan veteen.
	Muut laitteet toimivat samalla taajuudella ja aiheuttavat yhteyteen häiriötä.	Poista laitteet, jotka voivat aiheuttaa yhteyteen häiriötä. Katso "Tekniset tiedot".
Ruoan lämpötila on odotettua korkeampi tai matalampi.	Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti.	Varmista, että mittauskohta on asetettu ruoan paksuimpaan kohtaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Paistolämpömittari:n punainen valo vilkkuu.	Paistolämpömittari on purkautunut tai vaurioitunut.	Lataa Paistolämpömittari. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso tunnistaa huomattavan lämpötilapoikkeaman.	Vettä on lisätty tai keittoastia on vaihdettu ruoanlaiton aikana.	Vältä lisäämästä vettä tai vaihtamasta keittoastiaa toiminnon käynnistymisen jälkeen.
	Lämpö ei jakautunut tasaisesti keittoastiaan, erityisesti paksujen nesteiden kohdalla.	Sekoita ruokaa säännöllisesti.
Keittoastia kuumenee liikaa tai ruoka kypsyy liikaa liian nopeasti.	Käytössä oleva keittoastia on liian pieni.	Käytä kooltaan sopivia keittoastioita kyseessä olevassa keittoalueessa. Katso kohta ”Tekniset tiedot”.
Toimintoa ei voida kytkeä toimintaan.	Samalla keittoalueella on käynnissä toinen toiminto, joka estää toiminnon käyttämisen.	Pysäytä toiminto ennen toisen toiminnon käynnistämistä.
Automaattiset ohjelmat (Ruoat tai TOIMINNOT) tai SousVide pysähtyvät.	Keittoastiassa olevan nesteen lämpötila on yli 40 °C ruoanlaittoa aloittaessa. Käytetty keittoastia on kuuma.	Käytä ainoastaan kylmiä nesteitä. Älä esikuumenna keittoastiaa.
Hob²Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
Hob²Hood-näyttö ei ole näkyvissä.	Hob²Hood on kytketty pois päältä asetuksista.	Siirry asetuksiin/Hob²Hood ja kytke toiminto päälle.
Hob²Hood toimii, mutta ainoastaan valo on syttynyt.	Tila 1 on kytketty toimintaan.	Vaihda tilaksi Tila 1 - Tila 6 tai odota, että automaattinen tila käynnistyy.
Hob²Hood Tilat 1–6 toimivat, mutta valo on sammunut.	Lampussa voi olla jokin vika.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta ”Päivittäinen käyttö”.
Asetettu kieli on virheellinen.	Kieli on vaihdettu vahingossa.	Voit vaihtaa kielen noudattamalla kohdan ”Päivittäinen käyttö”, ”Kieli” ohjeita.
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. Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on alle 160 mm yhdessä joustavan induktiokeittoalueen osiossa. Katso kohta ”Joustava induktiokeittoalue”.
Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.	Automaattinen virrankatkaisu kytkee keittoalueen pois toiminnasta.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan. Katso kohta ”Päivittäinen käyttö”.
🔒 ja viesti tulee näkyviin.	Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta ”Päivittäinen käyttö”.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
E - U - O tulee näkyviin.	Lapsilukko on kytketty päälle.	Katso kohta ”Päivittäinen käyttö”.
Tehotasopalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Katso kohta ”Neuvoja ja vinkkejä”.
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta ”Tekniset tiedot”.
	Flex 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”.
E3 menee päälle.	Sähköliitäntä on viallinen.	Irrota keittotaso verkkovirrasta ja tarkista liitäntä. Lue ohjeet ”Asennus”-luvusta.
E4 menee päälle.	Alueen lämpötila-anturi havaitsee liian korkean tai liian alhaisen lämpötilan.	Anna keittoalueen jäähtyä tai nosta ympäristön lämpötila yli 15 asteen. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
E7 menee päälle.	Jäähdytyspuhallin on tukossa.	Varmista, ettei puhaltimen välissä ole mitään. Jos puhaltimen välissä ei ole mitään ja ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Astia kuumenee yli 5 minuuttia.	Astian pohja ei sovellu induktiokäyttöön.	Käytä keittoastioita, joiden pohja on tarkoitukseen soveltuva (tasainen, magneettinen). Katso kohta ”Neuvoja ja vinkkejä”.
Kuumennus kestää pitkään.	Liian pieni keittoastia saa vain osan keittoalueen tehosta.	Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").
Keittotaso ei saa yhteyttä langattomaan verkkoon.	Reititin estää uudet WLAN-osallistujat.	Varmista, että reitin sallii uusia osallistujia. Käynnistä reitin tarvittaessa uudelleen.
	Keittotason langaton yhteys ei ole käynnistynyt.	Käynnistä WiFi. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton/sovellus-yhteys".
	Reitittimen taajuus on asetettu arvoon 5 GHz.	Muuta reitittimen asetukset arvoon 2,4 GHz tai 2,4+5 GHz. Jos reititin tukee vain taajuutta 5 GHz, keittotasoa ei voi yhdistää.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Langattoman verkon signaali on heikko.	Siirrä reititin lähemmäs laitetta. Käytä WiFi toistolaitetta signaalin vahvistamiseksi tarvittaessa.
Et löydä keittotasoa WLAN-verkkojen luettelosta sovelluksen asetuksissa.	Keittotaso on jo yhteydessä verkkoon, mutta ei ehkä näy.	Katkaise keittotason langaton verkkoyhteys. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton/sovellusyhteys".
Korkeampi tehoasetus ei ole käytettävissä.	Tehon säätö toimii ja pienentää maksimitehoa.	Katso kohta ”Päivittäinen käyttö” Tehon säätö.
Toiminto Keittäminen ei käynnisty.	Paistolämpömittari-kärjen lasermerkkiä ei ole kokonaan upotettu nesteeseen. Vesi on liian lämmintä. Paistolämpömittari ei ole ladattu.	Lisää vettä kattilaan. Käytä huoneenlämpöistä vettä. Lataa Paistolämpömittari ennen kypsennystoiminnon aloittamista.
Keittäminen-toiminto toimii virheellisesti.	Lämpötilalukema on virheellinen, koska Paistolämpömittari ei ole kalibroitu.	Kalibroi Paistolämpömittari ennen ensimmäistä kypsennystoimintoa.
Kuumennus toiminnolla Paista kestää pitkään.	Keittoastia on liian pieni, liian raskas tai pohja on epätasainen.	Katso ”Neuvoja ja vinkkejä”.

10.2 Jos ratkaisua ei löydy…

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

11. TEKNISET TIEDOT

11.1 Arvokilpi

Malli TH85IH50IB
Tyyppi: 62 D5A 05 FA
Induktio
Sarjanumero .....
AEG

PNC 949 598 306 ML 00
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistettu: Saksa
7.35 kW

11.2 WiFi yhteys

WiFi taajuus	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Keittoaluemääritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	Boost [W]	Boost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Keskellä takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikea edessä	2300	3200	10	125 - 210
Oikea takana	2300	3200	10	125 - 210
Joustava induktio-keittoalue	2300	3200	10	vähintään 105

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

Optimaalisen lämmönsiirron ja kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo taulukosta). Älä käytä keittoalueen halkaisijaa suurempaa keittoastiaa.

11.4 Paistolämpömittari tekniset tiedot

Paistolämpömittari on hyväksytty käytettäväksi elintarvikkeiden yhteydessä.

Käyttötaajuus	2400 - 2483,5 MHz
Suurin lähetysteho	7 dBm
Lämpötila-alue	0 - 200°C
Mittausjakso	2 s

12. ENERGIATEHOKKUUS

12.1 Tuotetiedot Seuraavien standardien mukaisesti: (EU) N:o 66/2014

Mallin tunniste		TH85IH50IB
Keittotason tyyppi		Kalusteeseen asennettava keittotaso
Keittovyöhykkeiden lukumäärä		3
Keittoalueiden lukumäärä		1
Kuumennusteknologia		Induktio
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Keskellä takana Oikea edessä Oikea takana	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Keittoalueen pituus (P) ja leveys (L)	Vasen	P 45.8 cm L 21.4 cm

Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Keskellä takana Oikea edessä Oikea takana	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	191.1 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-2.

12.2 Optimointivinkkejä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

12.3 Tietovaatimukset Seuraavien standardien mukaisesti: (EU) N:o 2023/826

Virrankulutus sammutettuna	0,5 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2,0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	2 min

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564, EN IEC 63474.

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta ”Ennen ensikäyttöä”.

13. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä ♲. Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

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

Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:
www.aeg.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR..... 97
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR..... 99
3. UPPSETNING..... 102
4. VÖRULÝSING..... 105
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN..... 107
6. DAGLEG NOTKUN..... 109
7. SVEIGJANLEGT SPANSUÐUSVÆÐI..... 118
8. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ..... 120
9. UMHIRÐA OG HREINSUN..... 121
10. BILANALEIT..... 122
11. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR..... 126
12. ORKUNÝTNI..... 127
13. UMHVERFISSJÓNARMIÐ..... 128

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

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

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

1.2 Almennt öryggi

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

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

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

⚠ **AÐVÖRUN!**

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Þétta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.

- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:
  - Ekki geyma litla hluti eða pappírsblöð sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifturnar eða skert kælikerfið.
  - Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.
- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnum fyrir neðan heimilistækið.

2.2 Rafmagnstenging

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera með jarðtengingu.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflgjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminnkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvídd.
- Ef kóðinn E3 birtist á skjánum skaltu umsvifalaust taka helluborðið úr sambandi og athuga hvort tenging við rafmagn og rafspenna sé rétt.

2.3 Notkun

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmu (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavélina á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnífapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði og setjið ekki mat beint á það.
- Ef brestir eru komnir á yfirborð heimilistækisins, skal samstundis aftengja það frá aflgjafa til að koma í veg fyrir rafstuð.

- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.
- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarílátsins, nema framleiðandi þessa heimilistækis tilgreini annað.
- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og sprengingu.

- Þegar fita og olíur eru hitaðar, getur það losað eldfima uppgufun. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Uppgufunin sem heit olía losar getur valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem bleyttir eru með eldfimum efnum í heimilistækið, nálægt því eða ofan á það.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

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

2.4 Food sensor (Kjöthitamælir)

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hættu á meiðslum og bruna.

- Notið Food sensor (Kjöthitamælir) í samræmi við tilgang hans. Ekki nota hann til að opna eða lyfta neinu.
- Notið aðeins Food sensor (Kjöthitamælir) sem mælt er með fyrir helluborðið, einn í einu.
- Ekki nota hann ef hann er bilaður eða skemmdur.
- Notið ekki Food sensor (Kjöthitamælir) í ofni eða örbylgjuofni.
- Gangið úr skugga um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé ávalt inni í matinum eða vökvanum upp að lágmarksmerkinu.
- Hreinsaðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir og eftir hverja notkun. Farðu varlega, endinn Food sensor (Kjöthitamælir) er oddhvass.
- Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar rispandi vörur, stálull, leysiefni eða málmhluti. Ekki þvo Food sensor (Kjöthitamælir) í uppþvottavél. Silíkonhandfangið getur upplitast, sem hefur engin áhrif á hvernig Food sensor (Kjöthitamælir) virkar.
- Notaðu upprunalegu pakkninguna til að geyma og hlaða Food sensor (Kjöthitamælir).
- Vertu viss um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé köld/kaldur, hrein/n og þurr áður en hún/hann er sett í hleðslu.
- Geymdu Food sensor (Kjöthitamælir) á öruggum, þurrum stað þar sem börn ná ekki til.

2.5 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Ekki nota vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti, nema annað sé tekið fram.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu

eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.

2.6 Þjónusta

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

2.7 Förgun

⚠ **AÐVÖRUN!**

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. UPPSETNING

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

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

Serial number
(raðnúmer) .....

3.2 Innbyggð helluborð

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

3.3 Tengisnúra

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

⚠ **AÐVÖRUN!**

Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.

⚠ **VARÚÐ!**

Tenging í gegnum raftengiklær eru bannaðar.

⚠ **VARÚÐ!**

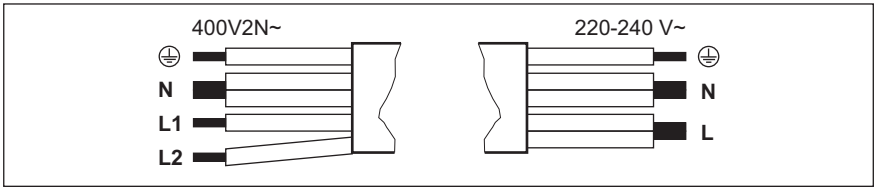
Ekki bora í eða lóða enda víranna. Það er bannað.

⚠ **VARÚÐ!**

Ekki tengja snúrur án þess að notast við vírendahulsu.

Tveggja-fasa tenging

1. Fjarlægðu snúruna og endahulsuna af svarta og brúna vírnum.
2. Fjarlægðu hluta af einangruninni á svarta og brúna vírendanum.
3. Settu nýja endahlíf á sitt hvorn enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).



Tveggja-fasa tenging: 400 V2N~		Eins-fasa tenging: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm² eða 4x2,5 mm²		**5x1,5 mm² eða 3x4 mm²**	
⏚	Grænn - gulur	Grænn - gulur	⏚
N	Blár og blár	Blár og blár	N
L1	Svartur	Svartur og brúnn	L
L2	Brúnn		

3.4 Þéttingin sett upp - Niðurfelld uppsetning

1. Hreinsaðu fræsinguna í innréttingunni.
2. Skerðu meðfylgjandi 3x10 mm þéttilista í fjórar lengjur. Lengjurnar verða að vera jafn langar og fræsingin.
3. Skerðu 45° horn á enda þéttingarinnar. Þær ættu að passa nákvæmlega í hornin á fræsingunni.
4. Festu þéttinguna í fræsinguna. Ekki strekkja á þéttingunni. Ekki láta enda þéttingarinnar liggja hver ofan á öðrum.

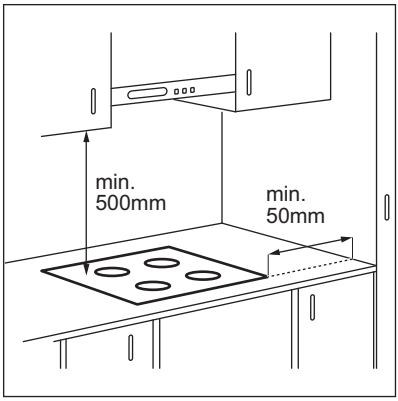
Þegar þú hefur sett saman helluborðið skaltu loka fyrir opið á milli keramikglersins og innréttingarinnar með sílikoni. Gakktu úr skugga um að sílikonið fari ekki undir keramikglerið.

3.5 Þéttingin sett upp - Yfirfelld uppsetning

1. Hreinsaðu innréttinguna á svæðinu þar sem gat hefur verið skorið út.
2. Festu meðfylgjandi 2x6 mm þéttilista á neðri brún helluborðsins, meðfram ytri brún keramikglersins. Ekki strekkja á henni. Gakktu úr skugga um að endarnir á þéttilistanum séu staðsettir við miðju einnar hliðar helluborðsins.
3. Bættu nokkrum millimetrum við lengdina þegar þú skerð þéttilistann til.
4. Tengdu saman enda þéttilistans.

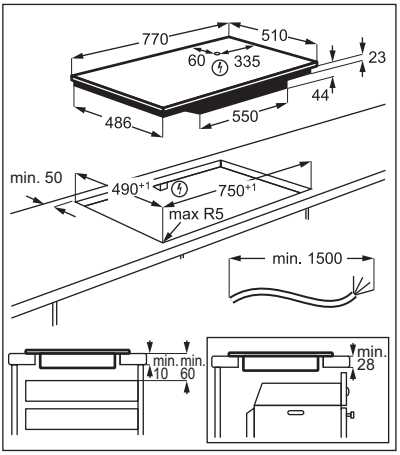
3.6 Samsetning

Ef þú setur helluborðið upp undir gufugleypinum skaltu ráðfæra þig við leiðbeiningar fyrir uppsetningu á gufugleypinum er varðar lágmarksfjarlægð milli heimilistækjanna.

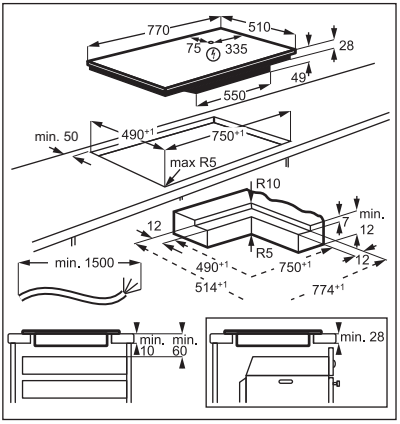


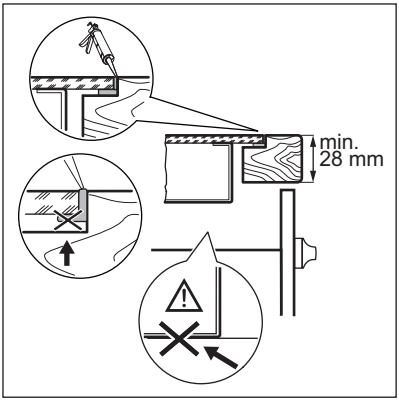
Ef heimilistækið er sett upp yfir skúffu kann að vera að útblástur helluborðsins muni hita upp hluti sem geymdir eru í skúffunni á meðan eldun stendur.

YFIRFELLD UPPSETNING



NIÐURFELLD UPPSETNING





Þú finnur kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp AEG spanhelluborð - uppsetning í innréttingu“ með því að slá inn fullt heiti sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

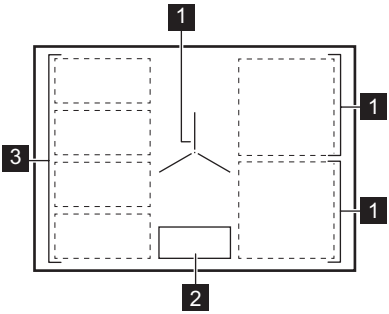
Þú finnur kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp niðurfellt AEG spanhelluborð“ með því að slá inn fullt heiti sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.

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

How to install your AEG induction hob flush installation

4. VÖRULÝSING

4.1 Uppsetning eldunarhellu

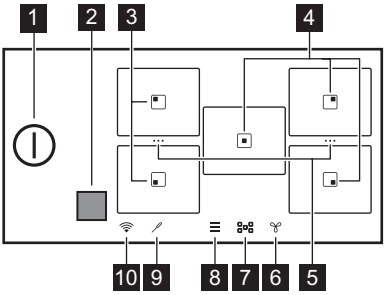


1 Spanhella
2 Stjórnborð
3 Sveigjanlegt spansuðusvæði samanstendur af fjórum hlutum

Nánari upplýsingar um stærðir eldunarhellna er að finna í „Tæknilegar upplýsingar“.

4.2 Uppsetning stjórnborðs

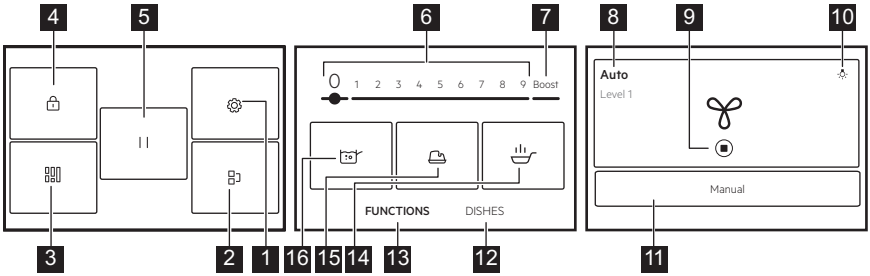
Aðalsýn



	Tákn	Lýsing
1		Til að kveikja og slökkva á helluborðinu.
2		Gluggi fyrir Hob²Hood innrauða merkjamóttakarann. Ekki hylja hann.
3		Hella með Pan-frying (Pönnusteiking) og Boiling (Suða) aðgerðir.
4		Hella með Boiling (Suða) aðgerð.
5	•••	Flýtileið fyrir Bridge (Brú). Til að sameina tvær eldunarhellur hlið við hlið til að búa til eitt stórt eldunarsvæði eða til að skipta sameinuðum hellum. Flýtileið fyrir Flex Bridge. Til að skipta á milli þriggja tiltækra hama: Staðall / Stór brú / Hámarks brú. Virknin sameinar tvær eldunarhellur í svæði.
6		Til að stilla aðgerðir fyrir gufugleypi.
7		Til að opna yfirsýn yfir hellur.

	Tákn	Lýsing
8		Til að opna Menu (Valmynd).
9		Food sensor (Kjöthitamælir) vísirinn.
10		WiFi (Wi-Fi) vísirinn.

Útvíkkuð sýn



Listinn yfir aðgerðir kann að vera breytilegur eftir hugbúnaðarútgáfum.

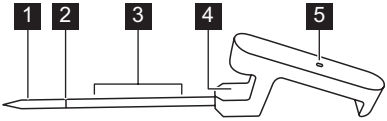
	Tákn	Lýsing
1		Stillingar. Til að opna stillingar gufugleypisins.
2		Bridge (Brú). Til að tengja tvær hliðareldunarhellur svo þær virki sem ein.
3		Flex Bridge. Til að skipta á milli þriggja tiltækra hama: Staðall / Stór brú / Hámarks brú. Virknin sameinar tvær eldunarhellur í svæði.
4		Lock (Lás). Til að læsa / aflæsa stjórnborðinu.
5		Pause (Hlé). Til að stilla allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu orkustillingu.
6	1 - 9	Til að stilla hitastillinguna.
7	Boost (Örva)	Til að virkja hámarks hitastillingu.
8	Manual (Hand-virk) / Auto (Sjálfvirkt)	Til að sýna núverandi stillingu fyrir viftu gufugleypisins.
9		Til að stöðva / endurræsa gufugleypinn.
10		Til að kveikja eða slökkva á ljósinu í gufugleypinum.
11	Manual (Hand-virk) / Auto (Sjálfvirkt)	Til að skipta yfir í handvirkan eða sjálfvirkan ham á gufugleypinum.
12	Dishes (Réttir)	Til að velja forstillt sjálfvirk kerfi fyrir mismunandi tegundir matvæla.

	Tákn	Lýsing
13	FUNCTIONS (AÐGERÐIR)	Til að velja sjálfvirk kerfi fyrir mismunandi eldunaraðferðir.
14		Pan-frying (Pönnusteiking). Til að steikja með sjálfvirkri stýringu á hitastigi sem er ætlað er fyrir margvíslegar matartegundir.
15		Melting (Að bræða). Til að bræða mismunandi vörur, t.d. súkkulaði eða smjör.
16		Boiling (Suða). Til að aðlaga sjálfkrafa hitastig vatnsins svo að það sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.

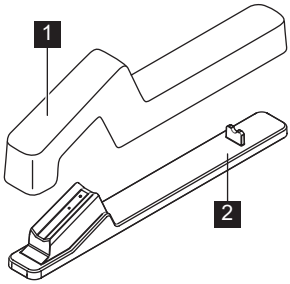
Vafrað um skjáinn

Tákn	Lýsing
OK	Til að staðfesta valið eða stillinguna.
X	Til að loka sprettiglugganum.
	Til að fella niður / opna leiðbeiningarnar á skjánum.
	Til að virkja / afvirkja valkostinn.
	Til að fara eitt stig til baka / áfram í Menu (Valmynd).

4.3 Food sensor (Kjöthitamælir)



1 Mælipunktur
2 Lágmarksmerki
3 Ídýfingarbil sem mælt er með (fyrir vökva)
4 Krókur til að festa Food sensor (Kjöthitamælir) á brúnina
5 Stjórnljós



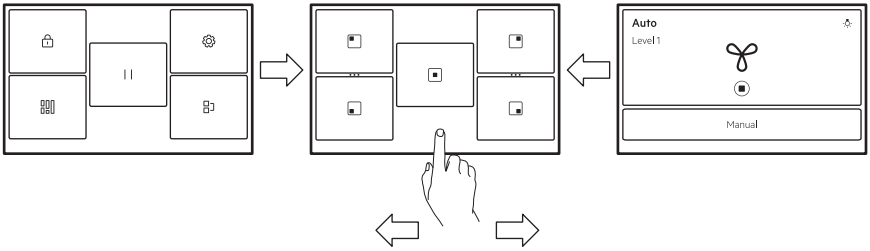
1 Lok
2 Hleðslustöð

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Vafrað um skjáinn



Til að vafra á milli skjáa skal ýta á táknin neðst á skjánum. Þú getur einnig rennt til vinstri til að stjórna stillingum fyrir Hob²Hood eða til hægri til að fara í Menu (Valmynd).

Ef skjárinn bregst ekki strax við, skal ganga úr skugga um að þú sért að snerta miðju valins tákns / valmöguleika eða reyna að ýta á það aðeins lengur.

5.2 Fyrsta tenging við rafmagn

Þegar þú tengir helluborðið við rafmagn þarftu að stilla Language (Tungumál), Brightness (Birta), Volume (Hljóðstyrkur) og Key tones (Lykiltónar).

Þú getur breytt stillingunni í Menu (Valmynd) > Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning). Sjá „Dagleg notkun“.

5.3 FlexPower

FlexPower skilgreininir hversu mikið afl helluborðið notar í heild, innan þeirra marka sem öryggi í rafmagnsinntaki hússins setja.

Upprunalega vinnur heimilistækið best með mesta mögulega aflinu. Þú getur breytt hámarksaflinu ef uppsetningin styður ekki við fullt afl.

Ef raforkan er lægri en 2.000 W, þá getur þú ekki virkjað nein sjálfvirk kerfi (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)).

1. Kveikið á helluborðinu.
2. Gakktu úr skugga um að slökkt sé á öllum eldunarhellum.
3. Snertu ☰ á skjánum til að opna Menu (Valmynd).
4. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > FlexPower veldu viðeigandi aflstig á milli.
5. Snertu 〈 eða X. Farðu eftir leiðbeiningum á skjánum til að staðfesta valið þitt.

⚠ VARÚÐ!

Gakktu úr skugga um að valið afl hæfi rafmagnsöryggjum hússins.

5.4 Þráðlaus tenging/tenging apps

Til að nota appið þarf helluborðið að vera tengt við þráðlaust net. WiFi (Wi-Fi) er kveikt í upphafi.

1. Snertu ☰.
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > WiFi (Wi-Fi).
3. Snertu stjórnstiku til að virkja WiFi (Wi-Fi).

Helluborðið er nú tilbúið til að tengjast við þráðlaust net með appinu.

4. Snertu CONNECT (Tengja).
5. Halaðu niður appið. Til að hlaða niður appinu skaltu skanna QR-kóðann sem finna má aftan á notandahandbókinni eða hlaða appinu beint niður úr appbúðinni.
6. Opnið smáforritið og skráðu það til að fá reikning.
7. Bættu við nýju heimilistæki.
8. Fylgdu leiðbeiningunum í appinu til að ljúka tengingarferlinu.

Breyta um / afvirkja nettenginu

Til að aftengja helluborðið frá heimanetinu:

1. Snertu ☰.
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > WiFi (Wi-Fi):
   - Til að aftengja þráðlausa netið, snertu DISCONNECT (Aftengja).
   - Til að afvirkja WiFi (Wi-Fi) snertið stjórnstikuna ⬬.

Til að tengja helluborðið við þráðlausa netið sjá „þráðlaus / apptenging“ fyrir ofan.

5.5 Food sensor (Kjöthitamælir) pörun og kvörðun

Helluborðið er parað við Food sensor (Kjöthitamælir) þegar það kemur. Paraðu það fyrir fyrstu notkun þegar því er skipt út fyrir nýtt.

Til að tryggja nákvæm hitastig kvarðið ávalt Food sensor (Kjöthitamælir) eftir pörun.

1. Snertu ☰.
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > Bluetooth.
3. Snertu stjórnstiku ⬬ til að virkja Bluetooth.

Helluborðið finnur mögulega fylgihluti. Ef Food sensor (Kjöthitamælir) birtist ekki á listanum skal ganga úr skugga um að það sé hlaðið. Hristu síðan eða snertu tvisvar þangað til ljósið byrjar að blikka.

4. Veldu Food sensor (Kjöthitamælir) af listanum og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum til að ljúka við pörun.

Eftir pörun sýnir skjárinn sjálfkrafa kvörðunarskjáinn.

5. Snertu START (RÆSA) og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum til að ljúka við kvörðunarferlið.

Ef þú kvarðar ekki Food sensor (Kjöthitamælir) í þessum lið er hægt að gera það síðar. Sláðu inn Bluetooth stillingar aftur og veldu Food sensor (Kjöthitamælir) til að halda uppsetningu áfram.
Notaðu allar aðgerðir á Food sensor (Kjöthitamælir) til að kvarða fyrst.

Food sensor (Kjöthitamælir) endurstilla / fjarlæging

Hægt er að endurstilla Food sensor (Kjöthitamælir) eða aftengja það frá helluborðinu.

1. Snertu ☰.
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > Bluetooth.

Skjárinn sýnir tengt Food sensor (Kjöthitamælir).

3. Snertu Food sensor (Kjöthitamælir).
   - Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) snertu aftur RESET (Endurstilla).
   - Fjarlægðu Food sensor (Kjöthitamælir) frá helluborði, snertu 🗑.

Til að tengja Food sensor (Kjöthitamælir) aftur eða bæta við nýju sjá „Food sensor (Kjöthitamælir) pörun og kvörðun“.

6. DAGLEG NOTKUN

> ⚠ **AÐVÖRUN!**
> Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Kveikt og slökkt

Snertu ⏻ í 1 sekúndu til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

6.2 Sjálfvirk slokknun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru óvirkar.
- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu.
- þú hellir niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrist og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.

- helluborðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.
- þú ert að nota röng eldunarílát eða engin eldunarílát eru á viðkomandi hellu. Spanhellan afvirkjast sjálfkrafa eftir 50 sekúndur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir ákveðinn tíma birtast skilaboð og það slokknar á helluborðinu.

Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slokknar á helluborðinu:

Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
1 - 2	6 klst.
3 - 5	5 klst.
6	4 klst.
7 - 9	1,5 klst.

ⓘ

Þegar þú notar Pan-frying (Pönnusteiking) afvirkjast helluborðið eftir 1,5 klst. Með Melting (Að bræða) afvirkjast helluborðið eftir 6 klst.

6.3 Pottagreining

Þessi eiginleiki nemur ef pottar hafa verið settir á eldunarhellur og afvirkjar eldunarhellurnar ef eldunarílátin eru ekki lengur numin.

- Ef þú setur eldunarílát á eldunarhellu fyrst og virkjar svo helluborðið birtist grá stika á yfirsýninni fyrir viðkomandi eldunarhellu.
- Stikan birtist kki ef það er ekkert eldunarílát á eldunarhellunni eða ef eldunarílátið er ekki numið vegna þess að það er á röngum stað eða gert úr óviðeigandi efni.
- Ef þú fjarlægir eldunarílát af virku eldunarhellunni og setur það tímabundið til hliðar, mun yfirsýn fyrir samsvarandi eldunarhellu byrja að blikka. Ef þú setur ekki eldunaráhöldin aftur á virkjuðu eldunarhelluna innan 120 sekúndna mun eldunarhellan sjálfkrafa afvirkjast. Til að halda áfram að elda, vertu viss um að setja eldunarílátið aftur á eldunarhelluna innan tilgreindra tímamarka.

6.4 Eldunarhellurnar notaðar

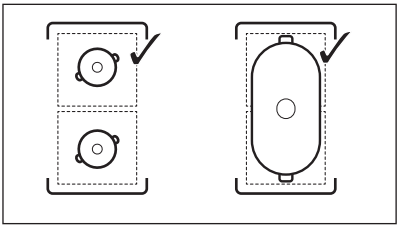
Spanhellur aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna.

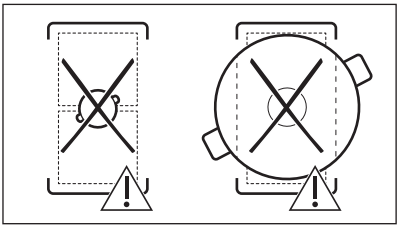
ⓘ

Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“). Gakktu úr skugga um eldunarílátið henti fyrir spanhelluborð. Fyrir frekari upplýsingar um gerðir eldunaríláta skaltu skoða „Ábendingar og ráð“.

Til að virkja eldunarhelluna setja eldunarílát í miðjuna á eldunarhellunni og snerta viðeigandi tákn fyrir hellu. Þau kerfi sem í boði eru birtast á skjánum. Stilltu hitastigið eða veldu eina af sjálfvirku aðgerðunum. Til að fá til baka aðalvalmyndina skaltu snerta X efst í hægra horninu.

Þú getur eldað með stóru eldunaríláti á tveimur eldunarhellum samtímis með því að nota Bridge (Brú).



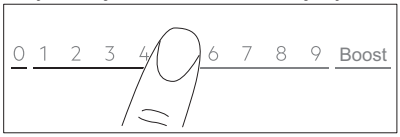


Þegar aðrar eldunarhellur eru virkar mun hitastillingin fyrir helluna sem þú vilt nota vera takmörkuð. Sjá „Power management (Orkustýring)".

6.5 Hitastilling

1. Virkjaðu helluborðið.
2. Settu pottinn á valda eldunarhellu og snertu viðeigandi tákn fyrir hellu.
3. Snertu stjórnstikuna með fingrinum til að stilla hitann.

Táknin fyrir aflstig 1-9 stækka og stikan að neðan verður rauð til að gefa til kynna núverandi aflstillingu. Þegar aflstigið er valið breytist skjárinn í útvíkkaða skjásýn.



Þú getur einnig breytt hitastillingunni á skjánum fyrir yfirsýn yfir hellur. Til að fara í yfirsýnina yfir hellurnar skaltu snerta miðjun á útvíkkuðu skjásýninni. Til að breyta hitastiginu skaltu snerta — eða +. Til að opna útvíkkaða skjásýnina skaltu snerta aflstigið.

6.6 Boost (Örva)

Þessi aðgerð færir viðbótarafl til spanhellanna. Aðeins er hægt að kveikja á aðgerðinni fyrir eldunarhellu í takmarkaðan tíma. Eftir þann tíma fer eldunarhellan sjálfkrafa aftur í hæstu hitastillingu.

1. Veldu eldunarhellu.
2. Snertu Boost (Örva) ttil að kveikja á aðgerðinni.

Aðgerðin slokknar sjálfkrafa. Til að afvirkja aðgerðina handvirkt skaltu velja helluna og breyta hitastillingu hennar í 0.

ⓘ

Boost (Örva) virkar ekki þegar:
- Bridge (Brú) gengur,
- Flex Bridge getur starfað í hefðbundnum og hámarksbrú-ham,
- raforkan innan þessa fasa er ekki næg (sjá „Power management (Orkustýring)“).

ⓘ

Sjá „Tæknigögn“ með gildum fyrir hámarkstímalengd.

6.7 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)

⚠ **AÐVÖRUN!**

Svo lengi sem kveikt er á vísinum ▌▌▌ / ▌▌ / ▌ er hætta á bruna frá afgangshita.

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhaldinu. Glerkeramíkið er hitað með hita eldunaráhaldsins.

Vísarnir kvikna þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig hitaeftirstöðva fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu:

▌▌▌ - halda eldun áfram,

▌▌ - halda heitu,

▌ - hitaeftirstöðvar.

Vísirinn kann einnig að kvikna:
- fyrir nálægar eldunarhellur, jafnvel þótt þú sért ekki að nota þær,
- þegar heitt eldunarílát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborð er afvirkjað en eldunarhella er enn heit.

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

6.8 ♨ Keep Warm mode (Halda heitu-hamur)

Þessi aðgerð heldur mat heitum með lágri hitastillingu.

Keep Warm mode (Halda heitu-hamur) er aðeins í boði þegar eldunarhellan er enn heit eftir að eldun er lokið (með sýnilegu tákni fyrir afgangshita) og eldunarílátið er enn á hellunni. Aðgerðin virkar ekki með kaldri eldunarhellu.

1. Snertu ♨ til að virkja Keep Warm mode (Halda heitu-hamur).

Keep Warm mode (Halda heitu-hamur) gengur þar til slökkt er á því.

2. Til að stöðva aðgerðina skaltu snerta ■ í horninu efst vinstra megin á skjánum.

Þú getur stillt á tímastilli ef þörf krefur. Sjá „Valkostir tímastillis“.

6.9 Valkostir fyrir tímastilli

ECO Timer (Vistvænn tímastillir)

Notaðu þessa aðgerð til að tilgreina hve lengi eldunarhellan ætti að vera í gangi í einni eldunarlotu.

Til að spara orku slekkur hitari eldunarhellunnar á sér áður en hljóðmerki ECO Timer (Vistvænn tímastillir) heyrist. Mismunur á notkunartíma veltur á því hvaða hitastig er stillt á og tímalengd eldunar.

Þú getur notað þessa aðgerð þegar eldunarhellan er virkjuð. Þú getur stillt aðgerðina fyrir hverja eldunarhellu fyrir sig.

1. Stilltu hitastillingu eldunarhellunnar fyrst og síðan aðgerðina.
2. Snertu táknið fyrir hellurnar.
3. Snertu .

Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

4. Hakaðu í Stop zone (Stöðvunarsvæði) reitinn til að virkja aðgerðina.
5. Stilltu tímann.
6. Snertu OK (í lagi) til að staðfesta.

Þú getur einnig valið X til að afturkalla valið þitt.

Þú getur breytt ECO Timer (Vistvænn tímastillir) stillingunum á meðan eldun stendur: snertu með tímagildinu, snertu svo EDIT (BREYTA).

Þegar niðurtalningu tíma lýkur heyrist hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu OK (í lagi) til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu stilla hitann á **0**. Að öðrum kosti skaltu snerta með tímagildinu, snertu X og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

Timer (Tímastillir)

Þú getur notað þessa aðgerð þegar eldunarhellan er virkjuð.

Aðgerðin hefur engin áhrif á nokkra aðra aðgerð sem er í gangi samtímis.

1. Veldu hvaða eldunarhellu sem er.

Viðeigandi stjórnstika birtist á skjánum.

2. Snertu .

Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

3. Taktu burt hakið í Stop zone (Stöðvunarsvæði) reitnum til að virkja aðgerðina.
4. Stilltu tímann.
5. Snertu OK (í lagi) til að staðfesta.

Þú getur einnig valið X til að afturkalla valið þitt.

Þú getur breytt Timer (Tímastillir) stillingunum á meðan eldun stendur: snertu með tímagildinu, snertu svo EDIT (BREYTA).

Þegar niðurtalningu tíma lýkur heyrist hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu OK (í lagi) til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu snertu með tímagildinu X og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

6.10 / Bridge (Brú)

Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur og þær virka sem ein heild með sömu hitastillingu. Þú getur notað það til að elda með stórum eldunarílátum.

Eldunarílátið verður að ná yfir miðjuna á báðum hellum. Ef eldunarílátið er staðsett á milli tveggja miðja mun aðgerðin ekki virkjast.

1. Settu eldunarílátið á tvær eldunarhellur.
2. Snertu >Bridge (Brú). Þú getur notað flýtitáknið sem sést í yfirsýninni fyrir svæðið.
3. Stilltu hitastillinguna.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu snerta flýtileiðina . Eldunarhellurnar halda áfram að virka aðskilið.

6.11 Pause (Hlé)

Aðgerðin stillir allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu hitastillingu.

Þú getur ekki virkjað aðgerðina ef einhver sjálfvirk aðgerð (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)) er í gangi.

Aðeins þegar aðgerðin er í gagni og RESUME (HALDA ÁFRAM) táknin. Öll önnur tákn á stjórnborðinu eru læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar. Þegar tímastilltu aðgerðinni lýkur getur þú ýtt hvar sem er á skjáinn til að stöðva hljóðmerkið.

1. Snertu ☰ til að opna Menu (Valmynd).
2. Snertu || til að kveikja á aðgerðinni.

Hitastillingin er lækkuð í ♨ (Keep Warm mode (Halda heitu-hamur)) og viftuhraðastig í Manual (Handvirk) ham er lækkað í 1.
Til að slökkva á þessari aðgerð skaltu snerta RESUME (HALDA ÁFRAM).

Fyrri hitastilling verður endurvakin.

6.12 🔒 Lock (Lás)

Þú getur læst stjórnborðinu þegar helluborðið er í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni.

1. Stilltu hitastillinguna.
2. Snertu ☰ til að opna Menu (Valmynd).
3. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta 🔒.

Til að afvirkja aðgerðina ýttu og haltu UNLOCK (AFLÆSA) í 4 sekúndur.

ⓘ

Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

6.13 Child lock (Barnalæsing)

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins.

1. Snertu ☰ til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) **>** Options (Valkostir) **>** Child lock (Barnalæsing).
3. Kveiktu á rofanum og snertu stafina E-U-O í starfrófsröð til að virkja aðgerðina.

Til að afvirkja aðgerðina slekkur þú á rofanum.

Það kann að taka smá tíma fyrir aðgerðina að fara í gang eftir virkjun.

6.14 Food sensor (Kjöthitamælir) almennar upplýsingar

Food sensor (Kjöthitamælir) er þráðlaus hitamælir. Þú getur notað það til að stilla eldunarbreytur fyrir ólíkar tegundir matar eða viðhalda þeim yfir eldunarferlið. Food sensor (Kjöthitamælir) valmöguleikinn virkar sem hitamælir sem hjálpar þér að fylgjast með hitastigi matarins eða vökvans meðan á eldun stendur. Þú getur virkjað Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir Dishes (Réttir) og FUNCTIONS (AÐGERÐIR) sem og handvirka eldun.

Food sensor (Kjöthitamælir) tengir helluborðið í gegnum Bluetooth og er endurhlaðanlegt. Samkvæmt staðli: EN 60335 Food sensor (Kjöthitamælir) ætti að vera hlaðið með hleðslustöðinni og spennubreytinum sem kemur í pakkanum. Ein mínúta af hleðslu veitir allt að 8 klukkustundir af virkni.

Litur ljóssins vísar til Food sensor (Kjöthitamælir) hegðunar:
- Rautt - hleðsla
- Rautt blikkar - viðvörun / rafhlaða lág
- Grænt - fullhlaðin
- Blátt - tengist

Mælipunkturinn er staðstettur mitt á milli oddsins og lágmarksmerkisins. Setjið Food sensor (Kjöthitamælir) í matinn að minnsta kosti upp að lágmarksmerkinu. Settu Food sensor (Kjöthitamælir) á brún pottarins eða pönnunnar með króknum. Aðeins málmhluti af kjöthitamælisins getur tengst mat og vökva. Ef hann dettur í vökva skal fjarlægja hann með viðeigandi tæki.

Ábendingar fyrir vökva

- Stingdu Food sensor (Kjöthitamælir) í vökvann 2-5 cm fyrir ofan lágmarksmerkið til að ná bestu eldun.
- Notaðu lok til að spara tíma og orku. Hakaðu í „Nota kassalokið“.

Ábendingar fyrir fastan mat

- Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum til að setja Food sensor (Kjöthitamælir) rétt í matinn til að ná bestu eldunarniðurstöðunum.
- Settu Food sensor (Kjöthitamælir) í þykkasta hluta matarins.
- Gakktu úr skugga um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé komið vel fyrir í matnum.
- Fyrir kjöt / fisk sem er 2 - 3 cm að þykkt ætti endinn á Food sensor (Kjöthitamælir) að ná til botns á pönnunni.

- Fjarlægðu Food sensor (Kjöthitamælir) áður en matnum er snúið við, ef nauðsynlegt er, settu hann síðan aftur inn.
- Þegar þú notar steikingarplötu skal ganga úr skugga um að handfangið á Food sensor (Kjöthitamælir), sé fyrir utan yfirborð hennar.

6.15 Eldað með: Food sensor (Kjöthitamælir)

Vertu viss um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé tengt, kvarðað og hlaðið áður en þú byrjar að elda. Sjá „Fyrir fyrstu notkun“.

Þegar sjálfvirk kerfi eins og „FUNCTIONS (AÐGERÐIR)“ eða „Dishes (Réttir)“, eru notuð Food sensor (Kjöthitamælir) sem aukahjálp til að mæla, stilla og breyta markhitastigi eldunarhellunnar í samræmi við hvern rétt eða eldunaraðferð. Sjá „FUNCTIONS (AÐGERÐIR)“ og „Dishes (Réttir)“.

1. Veldu aðgerð eða sláðu inn mat úr valmyndinni.
2. Snertu ⁄ í efra hægra horni skjásins til að stilla eða breyta markhitastiginu.
   - Þú getur snert OK (í lagi) efst á sprettiglugganum til að nota sjálfgefnar stillingar.
     Til að afvirkja sprettigluggann varanlega skaltu haka við ☐ áður en þú virkjar aðgerðina.
   - Fyrir sumar aðgerðir eru sjálfbærni ábendingar í boði á skjánum.
   - Þú getur breytt sjálfgefnum hitastillingum fyrir Pan-frying (Pönnusteiking). Fyrir suma rétti getur þú athugað kjarnahitastig matarins ef þú notar Food sensor (Kjöthitamælir).
   - Sumir valmöguleikarnir byrja með forhitun. Þú getur rakið ferlið með stjórnstikunni.
   - Fyrir flesta valkosti, t.d. SousVide (Sous vide) og Poach (Hleypa), getur þú breytt sjálfgefnu hitastigi.
   - Þú getur breytt sjálfgefnum eldunartíma eða ákveðið eigin tíma. Lágmarkseldunartími er einungis fyrirfram skilgreindur fyrir SousVide (Sous vide).
3. Fylgdu leiðbeiningunum í sprettigluggunum.
4. Þegar stilltur tími er liðinn og / eða markhitastiginu hefur verið náð heyrist hljóð og tilkynning birtist. Til að loka glugganum, snertu OK (í lagi).

Hitamælir

Þegar þú eldar sjálfvirkt, getur þú notað Food sensor (Kjöthitamælir) sem hitamæli til að mæla hitastig rétts og fá tilkynningu um hvenær markhitastiginu hefur verið náð.

1. Opnaðu stjórnstikuna fyrir eldunarhelluna og stilltu hitastigið.
2. Snertu ⁄ í efra hægra horni skjásins.

Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.

3. Settu markhitastig réttarins.

Núverandi hitastig eins og mælt með Food sensor (Kjöthitamælir) er nú sýnilegt í hægra horni skjásins. Ýttu aftur til að breyta markhitastiginu ef þörf er á.

4. Þegar eldunarhellan nær markhitastiginu, heyrist hljóðmerki og tilkynning birtist.

6.16 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Pan-frying (Pönnusteiking)

Þessi aðgerð gerir þér kleift að stilla á viðeigandi hita til að steikja matinn þinn. Helluborðið stillir hitastigið fyrir mismunandi tegundir matvæla og viðheldur því í elduninni. Þegar hitastigið hefur verið stillt inn er engin þörf á handvirkri aðlögun á hitastiginu.

> ⚠ **VARÚÐ!**
>
> Notaðu eingöngu köld eldunarílát.
> Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu pönnu án olíu / fitu á eina af eldunarhellunum vinstra megin. Þú getur sett saman fjögur svæði í tvær eldunarhellur af ólíkum stærðum eða í eitt eldunarsvæði með notkun Flex Bridge.
2. Veljið FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Pan-frying (Pönnusteiking).
3. Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir) ef þörf er á.

Snertu ⁄ til að stilla hitastigið.

4. Veldu steikingarstig.

Forhitun hefst.

5. Stilltu á tímastilingu ef þörf krefur.

Tímastillirinn byrjar umsvifalaust.

Þegar pannan nær tilætluðu hitastigi mun hljóðmerki heyrast og sprettigluggi birtist. Þú getur sett olíu og matvæli á pönnuna núna. Til að loka glugganum og hefja steikingu snertið OK (í lagi). Til að stöðva aðgerðina skal snerta handvirk 0 á stjórnstikunni.

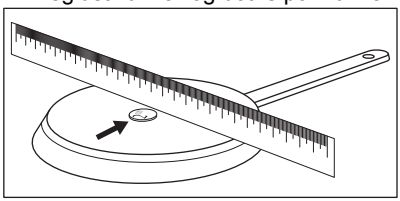
Ábendingar og ráð:

- Farðu eftir leiðbeiningunum á skjánum um hvenær á að snúa matnum við eða til að aðlaga hitastigið.
- Þú getur breytt sjálfgefnu hitastigi ef þörf krefur.
- Ef um þykka matarbita er að ræða eða hráar kartöflur, skaltu nota lok fyrstu 10 mínútur steikingarinnar.
- Þungar pönnur kunna að vera lengur að hitna.
- Notaðu lagskiptar pönnur á lágu hitastigi til að koma í veg fyrir ofhitnun og skemmdir á eldunarílátum.
- Ekki nota þunn eldunarílát með glerungi. Þau geta ofhitnað og orðið fyrir skemmdum.

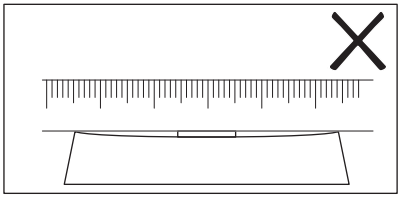
Réttar pönnur fyrir Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðina

Notaðu aðeins pönnur með flötum botni. Til að athuga hvort pannan sé rétt:

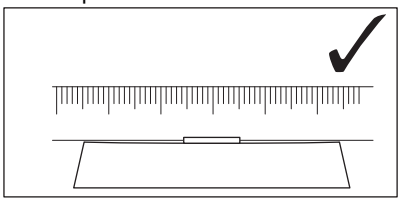
1. Settu pönnuna á hvolf.
2. Leggðu reglustiku að botninum á pönnunni.
3. Reyndu að setja 50 kr. pening (eða svipað þykkan pening) á milli reglustikunnar og botns pönnunnar.



a. Pannan er ekki rétt ef þú getur sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



b. Pannan er rétt ef þú getur ekki sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



6.17 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Boiling (Suða)

Þessi aðgerð aðlagar sjálfkrafa hitastigið svo að vatnið sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.

Boiling (Suða) aðgerðin þarfnast Food sensor (Kjöthitamælir) til að virka.

> ⚠ **VARÚÐ!**
>
> Ekki skal nota aðgerðina með tómum eldunarílátum. Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu pott fylltan vatni á eldunarhelluna. Vökvinn verður að fara að fullu yfir lágmarksmerkið á Food sensor (Kjöthitamælir).
2. Veljið FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Boiling (Suða).
3. Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir).
4. Stilltu á tímastillingu ef þörf krefur.

Tímastillirinn byrjar umsvifalaust.

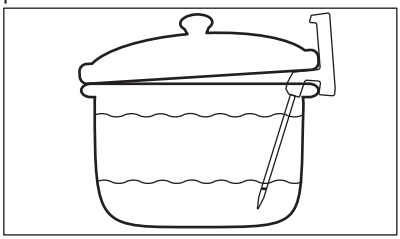
5. Til að stöðva aðgerðina skaltu snerta ⊗ í horninu efst vinstra megin á skjánum.

Þegar suðumarki er náð dregur helluborðið sjálfkrafa úr hitastiginu.

Ábendingar og ráð:

- Aðgerðin hentar best til að sjóða vatn og elda kartöflur.

- Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir eldun.
- Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir notkun til að ákvarða nákvæmlegan suðupunkt.
- Fylltu pottinn með köldu vatni eða vatni við stofuhita. Lágmarks vatnsstigið verður að vera yfir lágmarksmerkinu á Food sensor (Kjöthitamælir). Hámarks vatnsstigið skilur a.m.k. 4 cm af rými eftir fyrir neðan brún pottsins.



- Bættu við salti þegar suðumarki hefur verið náð ef þörf er á.
- Notaðu lok til að spara orku. Farðu varlega þegar það er fjarlægt.

6.18 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Melting (Að bræða)

Þú getur valið þessa aðgerð til að bræða vörur, t.d. súkkulaði eða smjör.

⚠ VARÚÐ!

Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu eldunarílátið á eldunarhelluna.
2. Veldu FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Melting (Að bræða).
3. Stilltu á tímastillingu ef þörf krefur.
4. Snertu OK (í lagi).

Til að stöðva aðgerðina handvirkt skaltu snerta ■ í horninu efst vinstra megin á skjánum.

6.19 Dishes (Réttir)

Þessi aðgerð hjálpar þér að matreiða mismunandi matvæli með forstilltum kerfum sem ætluð eru fyrir tiltekna matvælaflokka. Þau kerfi sem eru í boði velta á eldunarhellunni.

⚠ VARÚÐ!

Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu eldunarílátið á eldunarhelluna. Þú getur notað staka eldunarhellu eða tengt tvö svæði með Bridge (Brú). Þú getur sett saman fjögur svæði í tvær eldunarhellur af ólíkum stærðum eða í eitt eldunarsvæði með notkun Flex Bridge.
2. Veldu Dishes (Réttir).
3. Veldu matartegundina.
4. Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir) ef þörf er á.

Snertu snertu til að stilla hitastigið.

5. Stilltu á tímastilingu ef þörf krefur.
6. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.

Eftir því hvaða matartegund er notuð og hvaða kerfi er valið getur þú stillt og breytt stillingum, t.d. hversu vel á að elda, hitastig við steikingu o.s.frv.

Ábendingar og ráð:

- Réttirnir sem oftast eru eldaðir bætast sjálfkrafa við listann yfir Most cooked (Mest eldað).
- Þú getur bætt kerfum handvirkt við listann yfir Favourites (Uppáhalds) ♡.
- Þú getur falið tiltekin kerfi með því að snerta 🗑. Til að endurræsa kerfin skaltu fara í Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Dishes (Réttir).

6.20 Hob²Hood

Þetta er háþróuð, sjálfvirk aðgerð sem tengir helluborðið við viðeigandi gufugleypi. Bæði helluborðið og gufugleypirinn eru með innrautt samskiptamerki. Hraði viftunnar er sjálfkrafa skilgreindur og stilltur á grundvelli þess hams sem stilltur er og hitastigs heitasta eldunarílátsins á helluborðinu. Einnig er hægt að stjórna viftunni handvirkt frá helluborðinu eða sjálfum gufugleypinum.

ⓘ

Ef þú breytir viftuhraðanum í gufugleypinum mun sjálfgefin tenging við helluborðið afvirkjast. Til að endurvirkja aðgerðina slekkur þú á báðum heimilistækjum og kveikir svo aftur á þeim.

ⓘ

Í sumum gufugleypum gæti aðgerðin verið sjálfgefin stilling að aðgerðin sé afvirkjuð. Í slíkum tilfellum skaltu virkja aðgerðina fyrst á gufugleypinum og svo í helluborðinu. Skoðaðu notandahandbók gufugleypisins til að nálgast frekari upplýsingar.

Sjálfvirk viftustilling stillt

Til að stilla á sjálfvirka viftustillingu skaltu velja á milli tveggja eftirfarandi viftuhraða: Hamur 2 - Hamur 6. Gufugleypirinn bregst við þegar þú notar helluborðið. Þú getur stillt helluborðið þannig að það virkjar aðeins ljósið þegar hamurinn 1 er valinn.

1. Snertu ☰.
2. Veljið Settings (Stillingar) > Hob²Hood.
3. Kveiktu á rofa til að virkja gufugleypinn.

Allir sjálfvirkir hamar birtast á lista.

4. Veldu haminn.
5. Snertu X eða 〈 til að vista valið og fara til baka.

Til að athuga núverandi viftuhraða, snertið ✂. Hraði viftu er sýnilegur í efri horni skjásins. Til að slökkva á viftunni skaltu snerta ■. Til að kveikja á viftunni skaltu snerta ▶.

Sjálfvirkar stillingar	Sjálf-virkt ljós	Suða[1]	Steik-ing[2]
		Viftuhraði	
OFF	Slökkt	-	-
Hamur 1	Kveikt	-	-
Hamur 2[3]	Kveikt	1	1
Hamur 3	Kveikt	-	1
Hamur 4	Kveikt	1	1
Hamur 5	Kveikt	1	2
Hamur 6	Kveikt	2	3

1) Helluborðið greinir suðuferlið og stillir viftuhraðann í samræmi við sjálfvirkan ham.

2) Helluborðið greinir steikingarferlið og stillir viftuhraðann í samræmi við sjálfvirkan ham.

3) Þessi hamur virkjar viftuna og ljósið og treystir ekki á hitastigið.

Stillt á viftuham

Þú getur stillt hraða viftunnar handvirkt.

1. Snertu ✂.
2. Snertu Manual (Handvirk).

Stjórnstika birtist með núverandi viftuhraða.

3. Snertu eða renndu fingrinum til að stilla hraða viftunnar.

Til að virkja hámarkshraða viftunnar skaltu snerta Boost (Örva). Viftan gengur í Boost (Örva) hamnum í tiltekinn tíma. Eftir þann tíma breytist viftuhraðinn sjálfkrafa í 3. Til að afvirkja Boost (Örva) handvirkt skaltu ýta á 0.

Ljós í gufugleypi

Þú getur stillt helluborðið þannig að það kveiki sjálfkrafa á ljósinu þegar þú virkjar helluborðið. Til að gera það skaltu stilla sjálfvirkan ham á Hamur 1 - Hamur 6. Þú getur einnig virkjað eða afvirkjað ljósið handvirkt á gufugleypinum.

Ljósið virkjað handvirkt

1. Snertu ✂.
2. Snertu ☼ til að kveikja á ljósinu.

Til að slökkva á ljósinu skaltu snerta ☼ aftur.

6.21 Language (Tungumál)

1. Snertu ☰ til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Language (Tungumál).
3. Veldu viðeigandi tungumál af listanum.

Til að vista valið skaltu snerta X eða ☾. Veldu svo YES (JÁ) í sprettiglugganum.

Ef þú velur rangt tungumál skaltu snerta ☰ > ⚙. Listi birtist. Veldu fyrsta valkostinn efst vinstra megin, svo fyrsta valkostinn efst vinstra megin (eða annan valkostinn efst hægra megin, eftir því hvaða hugbúnaðarútgáfu er um að ræða). Skrunaðu niður til að velja rétt tungumál af listanum. Þegar sprettiglugginn birtist skaltu velja valkostinn hægra megin.

6.22 Key tones (Lykiltónar) / Volume (Hljóðstyrkur)

Þú getur valið gerð hljóðanna sem helluborðið þitt gefur frá sér eða slökkt alfarið á hljóðum. Þú getur valið á milli smellsins (sjálgefið) eða píps.

Þú getur einnig valið magnstigið.

1. Snertu ☰ á skjánum til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Key tones (Lykiltónar) / Volume (Hljóðstyrkur).
3. Veldu viðeigandi valkost.

Stillingin er vistuð sjálfkrafa.

6.23 Brightness (Birta)

Þú getur breytt birtustigi skjásins.

5 birtustig eru í boði, 1 er lægst og 5 er hæst.

1. Snertu ☰ til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Brightness (Birta).
3. Veldu viðeigandi stig.

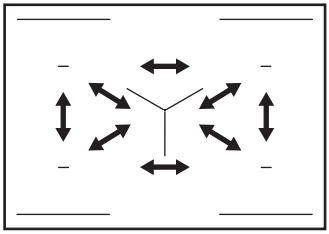
Stillingin er vistuð sjálfkrafa.

6.24 Power management (Orkustýring)

Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir aflgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli allra eldunarsvæðanna (tengdar við sama fasa). Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda öryggin í húsinu.

- Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku (vísa til merkjaplötu), kemur orkan til eldunarsvæðanna að minnka sjálfkrafa.
- Hitastilling eldunarhellunnar sem valin er fyrst (eða eldunarhella þar sem FUNCTIONS (AÐGERÐIR) eða Dishes (Réttir) er notað) er alltaf í forgangi. Það afl sem eftir er deilist á milli annarra eldunarhellna í samræmi við þá röð sem þær eru valdar.
- Liturinn á stjórnstikunni sýnir þær hitastillingar sem í boði eru:
  - rautt - núverandi hitastilling,
  - hvítt - hámarks hitastilling sem í boði er,
  - ljósgrátt - sú hitastilling sem ekki er í boði (Power management (Orkustýring) er í gangi).
- Ef hærri hitastilling er ekki tiltæk skaltu lækka hitann á öðrum eldunarsvæðum fyrst.

Ef heildarafl helluborðsins er takmarkað (1500 W - 6000 W) mun aðgerðin dreifa því afli sem í boði er milli allra eldunarhellna. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“ > „FlexPower“.



7. SVEIGJANLEGT SPANSUÐUSVÆÐI

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 ⊞ / ···Flex Bridge

Sveigjanlega spansuðusvæðið samanstendur af fjórum hlutum. Hægt er að sameina hlutana í tvær eldunarhellur af mismunandi stærðum eða í eitt stórt eldunarsvæði. Þú getur valið ólíka samsetningu svæða með því að velja viðeigandi stillingu fyrir stærð eldunarílátsins sem þú vilt nota. Þrír hamir eru í boði: Staðall, stór brú, hámarks brú.

1. Settu eldunarílátið á tvær eldunarhellur.
2. Snertu ☰ >Flex Bridge. Þú getur einnig notað flýtitáknið ··· sem sést í yfirsýninni fyrir svæði.
3. Veldu ham sem hentar best fyrir stærð eldunarílát.
4. Veldu hitastillingu.

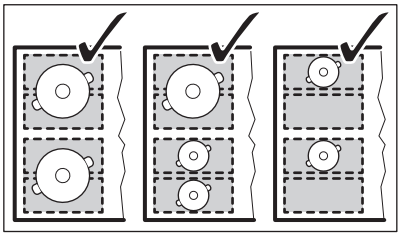
ⓘ

Þú getur valið ólíkar hitastillingar fyrir hvert svæði með viðeigandi ham.

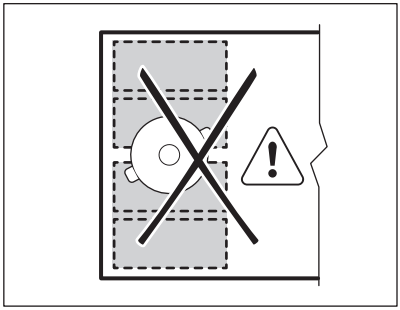
7.2 Flex Bridge stöðluð stilling

Þessi hamur sameinar svæðin í tvö eldunarsvæði af sömu stærð. Svæðin tvö virka sem sjálfstæð eldunarhella.

Rétt staða eldunaríláts:



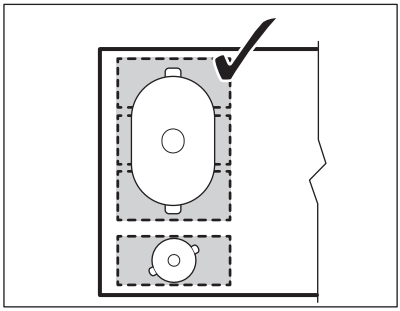
Röng staða eldunaríláts:



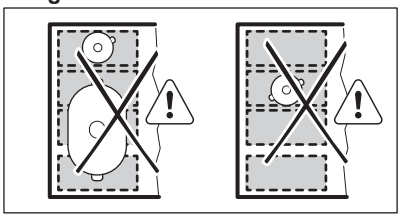
7.3 Flex Bridge Big Bridge-stilling

Þessi stilling sameinar þrjá aftari hluta í eitt eldunarsvæði. Staki fremri hlutinn virkar sem sjálfstæð eldunarhella.

Rétt staða eldunaráhalds:



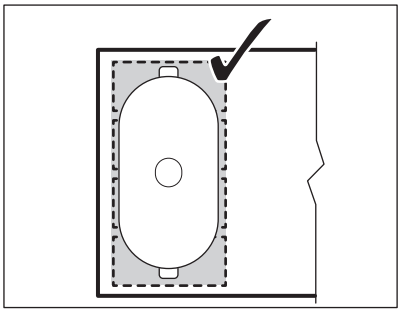
Röng staða eldunaríláts:



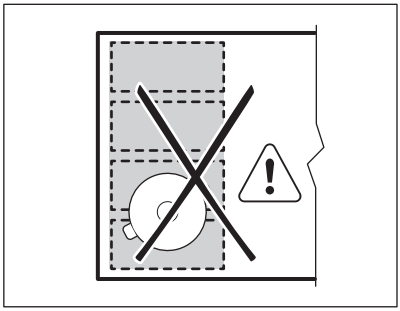
7.4 Flex Bridge Max Bridge stilling

Þessi hamur sameinar öll svæði og býr til stórt eldunarsvæði. Þú getur notað hann til að elda með stórri pönnu.

Rétt staða eldunaráhalds:



Röng staða eldunaríláts:



8. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Eldunarílát

ⓘ

Á spanhelluborðum búa sterk rafsegulsvið til hitann mjög hratt í eldunarílátum.

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

- Til að koma í veg fyrir ofhitnun og til að bæta afköst í eldunarhellunum verða eldunarílát að vera eins þykk og flöt og mögulegt er.
- Notaðu eingöngu pönnur með flötum botni fyrir Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðina.
- Gakktu úr skugga um að botnar á eldunarílátum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Gættu þessu ávallt að renna ekki eða nudda eldunarílátum við hornin á glerinu þar sem kvarnast gæti úr glerinu eða yfirborð þess orðið fyrir skemmdum.

Efni eldunaríláta

- **rétt:** steypujárn, glerhúðað stál, ryðfrítt stál, marglaga botn (með réttum merkingum frá framleiðanda).
- **ekki rétt:** ál, kopar, látún, gler, keramik, postulín.

Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

- vatn sýður mjög fljótlega á hellu sem stillt er á hæstu hitastillingu.
- segull togar í botninn á eldunarílátinu.

Mál eldunaríláta

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“ fyrir rétta stærð eldunaráhalda. Settu eldunarílátin á miðju eldunarhellunnar sem valin var.
- Skilvirkni eldunarhellu er tengd þvermálum eldunarílátsins. Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
  - Eldunarílát með þvermál sem er minna en uppgefið lágmark tiltekinnar eldunarhellu fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar, sem leiðir til hægari upphitunar.
  - Af öryggisástæðum og til að ná fram ákjósanlegri útkomu eldunar skaltu ekki nota eldunarílát sem eru stærri en gefið er upp í „Upplýsingar um eldunarhellur“. Forðastu að hafa eldunarílát nálægt stjórnborðinu á meðan eldun stendur. Þetta gæti haft áhrif á virkni stjórnborðsins eða virkjað óvart aðgerðir í helluborðinu.

ⓘ

Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

8.2 Hljóðin við notkun

ⓘ

Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun. Hljóð frá eldunarílátum geta verið mismunandi eftir efni eldunarílátsins og aflinu.

Hávaði sem tengist eldunarílátum:

- brakandi hljóð: eldunarílát er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú notar eldunarhellu með miklu afli og eldunarílátið er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- suð: notkun með miklu afli.

Hávaði sem tengist helluborðum:

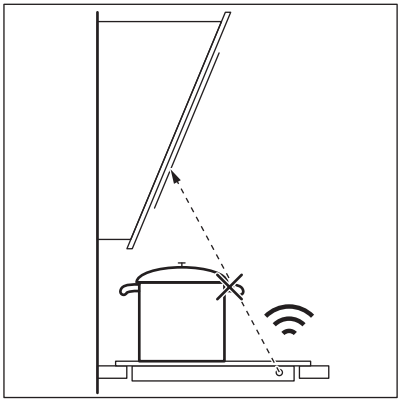
- smellir: rafskipting fer fram, eldunarílátið eða pannan greinist eftir að þú setur það á helluborðið.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.
- taktfast hljóð: eldunarílát fannst.

8.3 Ábendingar og ráð fyrir Hob²Hood

Þegar þú notar helluborðið með aðgerðinni:

- Verndaðu stjórnborð gufugleypisins fyrir beinu sólarljósi.
- Ekki beina halogen ljósi á stjórnborð gufugleypisins.
- Ekki hylja stjórnborð helluborðsins.
- Ekki trufla merkið á milli helluborðsins og gufugleypisins (t.d. með hendi, handfangi eldunaríláts eða háum potti). Sjá myndina.

Gufugleypirinn sem sýndur er fyrir neðan er aðeins skýringarmynd.



ⓘ

Haltu glugganum fyrir Hob²Hood innrauða merkjasendinum hreinum.

ⓘ

Önnur fjarstýrð heimilistæki kunna að trufla merkið. Ekki nota slík heimilistæki nærri helluborðinu á meðan kveikt er á Hob²Hood.

Gufugleypar fyrir eldavélar með Hob²Hood aðgerðinni

Til að sjá úrval gufugleypa fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð skaltu skoða vefsíðuna okkar. AEG gufugleypar sem virka með þessari aðgerð verða að vera með táknið .

9. UMHIRÐA OG HREINSUN

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldhúsáhöld með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notaðu sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notaðu alltaf sköfu sem mælt er með fyrir helluborð með gleryfirborði. Notaðu sköfuna aðeins sem viðbót við hreinsun á glerinu eftir að hefðbundinni hreinsun er lokið.

⚠ **AÐVÖRUN!**

Ekki nota hnífa eða önnur beitt áhöld úr málmi til að hreinsa gleryfirborðið.

ⓘ

Letur á aðlaganlega spanhellusvæðinu kann að verða óhreint eða breyta um lit af völdum hreyfingar á eldunarílátunum. Þú getur hreinsað svæðið á þann hátt sem lýst er.

9.2 Hreinsun á helluborðsins

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat, því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.
- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljáa frá upplitun málma. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki er svarfefni. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skínandi upplitun á málmum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.

9.3 Hreinsa Food sensor (Kjöthitamælir)

- Þrífðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir fyrstu notkun.
- Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni.
- Notaðu ekki neinar rispandi vörur, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ekki þvo Food sensor (Kjöthitamælir) í uppþvottavél.
- Plasthandfangið getur upplitast, sem hefur engin áhrif á hvernig Food sensor (Kjöthitamælir) virkar.

10. BILANALEIT

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

10.1 Hvað skal gera ef…

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn. Sjá tengingateikninguna.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef öryggin slær út ítrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara.
	Þú stilltir ekki hitastillinguna í 60 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við 60 sekúndum.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflöt.
	Pause (Hlé) gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
Skjárinn bregst ekki við þegar hann er snertur.	Hluti af skjánum er hulinn eða pottarnir eru staðsettir of nálægt skjánum. Vökvi eða hlutur er á skjánum.	Fjarlægðu hlutina. Færðu pottana frá skjánum. Hreinsaðu skjáinn, bíddu þangað til heimilistækið er kalt. Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Eftir 1 mín. skaltu tengja helluborðið aftur.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Hljóðmerki heyrist og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrist þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflöt.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjaraflötinn ⓘ	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn undir yfirborði helluborðsins er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Eftir að þú virkjar sjálfvirk kerfi (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)), byrjar helluborðið að hita sig upp, stoppar og byrjar svo aftur.	Þetta er öryggisathugun til að tryggja að Food sensor (Kjöthitamælir) sé í potti sem sjálfvirka aðgerðina (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)) var virkjuð fyrir.	Þetta er eðlileg virkni og felur ekki í sér neina bilun.
Þú getur ekki virkjað hæstu hitastillinguna.	Önnur hella er þegar stillt á hæstu hitastillingu.	Fyrst skaltu draga úr aflinu til hinnar hellunnar.
	FlexPower stigið er of lágt.	Breyttu hámarksaflinu í Menu (Valmynd). Sjá „Fyrir fyrstu notkun“.
Skynjaraflöturinn verður heitur.	Eldunarílát eru of stór eða þú settir þau of nærri stýringunum.	Settu stór eldunarílát á aftari hellurnar ef hægt er.
Food sensor (Kjöthitamælir) svarar ekki eða skjárinn sýnir að Food sensor (Kjöthitamælir) finnst ekki.	Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki hlaðið eða Bluetooth er ekki stillt.	Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir). Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir) við helluborðið með Bluetooth. Sjáðu „Food sensor (Kjöthitamælir) pörun og kvörðun“.
Skjárinn sýnir að hitastig vatnsins er yfir 100 °C.	Þú kvarðaðir ekki Food sensor (Kjöthitamælir) eða gerðir það ekki rétt.	Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) aftur. Sjá „Food sensor (Kjöthitamælir) pörun og kvörðun“.
	Þú settir of mikið salt í vatnið.	Ekki salta sjóðandi vatn.
	Önnur heimilistæki ganga á sömu tíðni og trufla tenginguna.	Fjarlægðu öll heimilistæki sem kunna að trufla tenginguna. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
Hitastig matarins er annað en það sem gert var ráð fyrir.	Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki sett rétt í.	Gakktu úr skugga um að mælipunkturinn sé staðsettur í þykkasta hluta matarins. Sjá „dagleg notkun“.
Rauða ljósið á Food sensor (Kjöthitamælir) blikkar.	Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki hlaðið eða skemmt.	Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir). Ef vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Helluborðið skynjar umtalsverðar sveiflur á hitastigi.	Þú bættir við vatni eða skiptir um pott á meðan á eldun stóð.	Forðastu að bæta við vatni eða skipta um pott eftir að aðgerðin hefst.
	Hitastigið í pottinum dreifðist ekki jafnt, sérstaklega þykkfljótandi vökvi.	Hrærðu reglulega í matnum.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Potturinn verður of heitur eða maturinn ofeldast of snemma.	Þú notaðir of lítinn pott.	Notaðu pott af viðeigandi stærð fyrir viðkomandi eldunarhellu. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
Þú getur ekki virkjað þessa aðgerð.	Önnur aðgerð er í gangi á sömu eldunarhellu sem kemur í veg fyrir virkjun.	Stöðvaðu aðgerðina áður en þú virkjar aðra.
Sjálfvirk kerfi (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)) eða SousVide (Sous vide) stöðvast.	Í upphafi eldunar er hitastig vökvans í pottinum hærra en 40 °C. Eldunarílátið sem er í notkun er heitt.	Notaðu einungis kaldan vökva. Ekki forhita eldunarílátið.
Hob²Hood virkar ekki.	Þú huldir stjórnborðið.	Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu.
Hob²Hood skjár er ekki sýnilegur.	Slökkt er á Hob²Hood í stillingunum.	Farðu í stillingar/Hob²Hood og virkjaðu aðgerðina.
Hob²Hood er í gangi en aðeins ljósið er kveikt.	Þú virkjaðir Hamur 1.	Breyttu hamnum íHamur 1 - Hamur 6eða bíddu þangað til sjálfvirkur hamur hefst.
Hob²Hood Hamar 1 - 6 eru í gangi, en ljósið er slökkt.	Það kann að vera vandamál með ljósaperuna.	Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Stillt var á rangt tungumál.	Þú breyttir tungumálinu fyrir mistök.	Farðu eftir leiðbeiningum í „Dagleg notkun“, „Language (Tungumál)“ til að breyta ranga tungumálinu.
Sveigjanlega spanhellusvæðið hitar ekki eldunarílátin.	Eldunarílátið er á röngum stað á aðlaganlega spanhellusvæðinu.	Staðsettu eldunarílátin rétt á aðlaganlega spanhellusvæðinu. Staðsetning eldunaríláta ræðst af þeirri aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
	Þvermál botnsins á eldunarílátunum er ekki rétt fyrir þá aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk.	Notaðu eldunarílát með þvermál sem á við þá aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk. Notaðu eldunarílát með þvermál sem er innan við 160 mm á einstökum hluta aðlaganlega spanhellusvæðisins. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
Eldunarhella afvirkjast.	Sjálfvirk slokknun afvirkjar eldunarhelluna.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur. Sjá „Dagleg notkun“.
🔒 og skilaboð koma upp.	Lock (Lás) gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
E - U - O birtist.	Child lock (Barnalæsing) er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
Stikan fyrir aflstig blikkar.	Það eru engin eldunarílát á svæðinu.	Láttu eldunarílát á svæðið.
	Eldunarílátið hentar ekki.	Notaðu hentugt eldunarílát. Sjá „góð ráð“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
	Þvermál botnsins á eldunarílátinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarílát með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
	Flex Bridge er í gangi. Eldunarílátið nær ekki yfir einn eða fleiri hluta aðgerðarstillingarinnar sem er í gangi.	Leggðu eldunarílátið á réttan hlutafjölda í aðgerðastillingunni sem er í gangi eða breyttu um aðgerðastillingu. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
E3 kviknar.	Bilun er í rafmagnstengingu.	Aftengdu helluborðið frá rafmagni og athugaðu tenginguna. Sjá „Uppsetning“.
E4 kviknar.	Hitamælir eldunarhellu skynjar of hátt eða of lágt hitastig.	Láttu eldunarhelluna kólna eða hækkaðu umhverfishitann yfir 15°C. Ef vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
E7 kviknar.	Það er einhver fyrirstaða fyrir viftuna.	Gakktu úr skugga um að ekkert hindri viftuna. Ef engin hindrun er fyrir viftunni og vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Þú heyrir sífellt píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja til að fara yfir uppsetninguna.
Eldunarílát er lengur en 5 mín. að hitna.	Botninn á eldunarílátinu er ekki samræmanlegur við spanhelluborð.	Notaðu eldunarílát með viðegandi botni (flatur, segulmagnaður). Sjá „Ábendingar og ráð“.
Upphitun tekur langan tíma.	Eldunarílát er of lítið og fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.	Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
Helluborð nær ekki tengingu við þráðlaust netkerfi.	Netbeinirinn lokar fyrir nýja WLAN þátttakendur.	Gakktu úr skugga um að netbeinirinn heimili nýja þátttekendur. Endurræstu netbeininn ef þörf krefur.
	Þráðlausa nettengingin í helluborðinu er ekki virk.	Virkja WiFi (Wi-Fi). Sjá „Fyrir fyrstu notkun“, Þráðlaus / apptenging.
	Tíðnin á netbeininum er stillt á 5 GHz.	Breyttu stillingum netbeinisins í 2,4 GHz eða 2,4+5 Ghz. Ef netbeinirinn styður aðeins 5 GHz tíðni getur helluborðið ekki tengst.
	Merkið frá þráðlausa netkerfinu er veikt.	Færðu netbeininn nær helluborðinu. Notaðu WiFi (Wi-Fi) magnara til að magna merkið, ef þörf krefur.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Þú finnur ekki helluborðið í WLAN netkerfislistanum í appstillingum.	Helluborðið er sennilega nú þegar tengt við netkerfið en er hugsanlega ekki sjáanlegt.	Aftengdu helluborðið frá netkerfinu. Sjá „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus / apptenging.
Hærri hitastilling er ekki möguleg.	Power management (Orkustýring) er í gangi og lækkar hámarks orku.	Sjá „Dagleg notkun“, Power management (Orkustýring).
Boiling (Suða) aðgerðin fer ekki í gang.	Geislamerkið á Food sensor (Kjöthitamælir) lokinu er ekki að fullu ofan í vökvanum. Vatnið er of heitt. Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki hlaðið.	Bættu meira vatni í pottinn. Notaðu vatn við stofuhita. Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir) áður en eldunarferlið er hafið.
Boiling (Suða) aðgerðin virkar ekki rétt.	Hitastigamælingin er ónákvæm af því að Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki kvarðað.	Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir fyrstu eldun.
Upphitun með Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðinni tekur langan tíma.	Eldunarílátið er of lítið, of þungt eða botninn á því er ójafn.	Sjá „Ábendingar og ráð“.

10.2 Ef þú finnur ekki lausn…

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Gefðu upp upplýsingar á merkiplötunni. Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjáls, einnig á ábyrgðartímabilinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og viðurkenndar þjónustumiðstöðvar er að finna í þjónustubæklingnum.

11. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

11.1 Merkiplata

Gerð TH85IH50IB
Tegund 62 D5A 05 FA
Span
Raðnúmer .....
AEG

PNC 949 598 306 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Framleitt í: Þýskaland
7.35 kW

11.2 WiFi (Wi-Fi) tenging

WiFi (Wi-Fi) tíðni	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Tæknilýsing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafl (hámarks hitastilling) [W]	Boost (Örva) [W]	Boost (Örva) hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Miðja afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri framhlið	2300	3200	10	125 - 210

Eldunarhella	Málafl (hámarks hitastilling) [W]	Boost (Örva) [W]	Boost (Örva) hámarkstímal-engd [mín]	Þvermál eldunar-íláts [mm]
Hægri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Sveigjanlegt span-suðusvæði	2300	3200	10	lágmark 105

Aflið í eldunarhellunum getur verið örlítið frábrugðið gögnum í töflunni. Það fer eftir efni og stærð eldunaríláta.

Til að ná sem bestri hitadreifingu og eldunarárangri skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í töflunni). Notaðu eldunarílát sem eru ekki stærri en þvermál eldunarhellunnar.

11.4 Food sensor (Kjöthitamælir) tæknilegar upplýsingar

Food sensor (Kjöthitamælir) er viðurkennt til notkunar þar sem snerting verður við matvæli.

Rekstrartíðni	2400 - 2483,5 MHz
Hámarksflutningsorka	7 dBm
Hitasvið	0 - 200°C
Mælingarlota	2 sek

12. ORKUNÝTNI

12.1 Vöruupplýsingar samkvæmt (ESB) nr. 66/2014

Auðkenni tegundar		TH85IH50IB
Gerð helluborðs		Innbyggt helluborð
Fjöldi eldunarhella		3
Fjöldi eldunarsvæða		1
Hitunartækni		Span
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Miðja afturhlið Hægri framhlið Hægri afturhlið	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Lengd (L) og breidd (B) eldunarsvæðisins	Vinstri	L 45.8 cm B 21.4 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cook-ing)	Miðja afturhlið Hægri framhlið Hægri afturhlið	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Orkunotkun eldunarsvæðisins (EC electric cooking)	Vinstri	191.1 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN IEC 60350-2.

12.2 Góð ráð og ábendingar

Þú getur sparað orku við daglega matreiðslu ef þú fylgir leiðbeiningunum hér að neðan.

- Þegar þú hitar vatn skaltu aðeins nota það magn sem þörf er á.
- Láttu alltaf lok á eldunarílát ef hægt er.
- Láttu eldunarílátin beint á miðju eldunarhellunnar.
- Notaðu hitaeftirstöðvar til að halda matnum heitum eða bræða hann.

12.3 Kröfur um upplýsingar samkvæmt (ESB) nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í slökkt-ham	0,5W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2,0 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	2 mín

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564, EN IEC 63474.

Til að fá leiðbeiningar um hvernig eigi að kveikja og slökkva á þráðlausu nettengingunni, sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“.

13. UMHVERFISSJÓNARMIÐ

Settu efni með tákninu í endurvinnslu ♲. Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja.

Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu 🗑 með heimilisúrgangi. Skilið vörunni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

Velkommen til AEG! Takk for at du valgte produktet vårt.

Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON..... 129
2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER..... 131
3. MONTERING..... 134
4. PRODUKTBESKRIVELSE..... 137
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK..... 139
6. DAGLIG BRUK..... 141
7. FLEKSIBEL MATLAGING MED INDUKSJONSOMRÅDE..... 150
8. RÅD OG TIPS..... 151
9. STELL OG RENGJØRING..... 153
10. FEILSØKING..... 153
11. TEKNISKE DATA..... 157
12. ENERGIEFFEKTIVITET..... 158
13. BESKYTTELSE AV MILJØET..... 159

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelser må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med den dedikerte appen.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Røyk er en indikasjon på overoppheting. Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- ADVARSEL: Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- FORSIKTIG: Matlagingsprosessen må overvåkes (selv de automatiske tilberedningsfunksjonene). En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømnettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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 avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
  - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
  - Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.

2.2 Elektrisk tilkobling

⚠ **ADVARSEL!**

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Før du ufører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller 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 produktet eller varme kokekar, når du kobler det 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.
- Hvis E3-koden vises på skjermen, må du umiddelbart koble fra platetoppen og sjekke om den elektriske tilkoblingen og nettspenningen er riktig.

2.3 Bruk

⚠ **ADVARSEL!**

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- 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 kommer i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeidsflate og ikke plasser mat i direkte kontakt med det.
- Hvis overflaten på produktet er sprukket, koble produktet umiddelbart fra strømforsyningen for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

⚠ **ADVARSEL!**

Fare for brann og eksplosjon.

- Fett og olje kan frigjøre brennbar damp når de er varmet opp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som 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.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.

⚠ **ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet for å unngå risiko for brannskader.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Steketermometer

⚠ **ADVARSEL!**

Fare for skade og brannskader.

- Bruk Steketermometer i henhold til tiltenkt bruk. Bruk den ikke til å åpne eller løfte noe.
- Bruk kun Steketermometer som er anbefalt for platetoppen, en av gangen.
- Må ikke brukes hvis den er skadet eller ikke virker som den skal.
- Ikke bruk Steketermometer i ovnen eller i mikrobølgeovnen.
- Pass på at Steketermometer alltid befinner seg i maten eller i væsken opp til minste nivå som anvist.
- Rengjør Steketermometer før og etter hver bruk. Vær forsiktig, spissen på Steketermometer er skarp.
- Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk slipende produkter, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander. Ikke sett Steketermometer i oppvaskmaskinen. Det kan oppstå misfarging på silikonhåndtaket, noe som ikke påvirker hvordan Steketermometer virker.
- Bruk originalemballasjen til å oppbevare og lade Steketermometer.
- Sørg for at Steketermometer er kald, ren og tørr før du setter den i laderen.
- Oppbevar Steketermometer på et trygt, tørt sted utilgjengelig for barn.

2.5 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamper, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.

2.6 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.

2.7 Avfallshåndtering

⚠ **ADVARSEL!**

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer .....

3.2 Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

3.3 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. En enkelt ledning må ha et minimalt tverrsnitt i henhold til tabellen nedenfor. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

⚠ FORSIKTIG!

Tilkoblinger via kontaktplugger er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

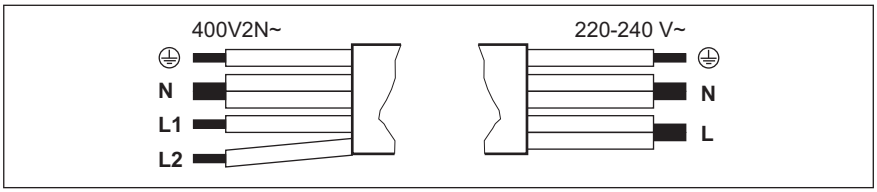
Ikke bor eller sveis ledningsendene. Det er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

Tofaset tilkobling

1. Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.
2. Fjern en del av isoleringen på de brune og svarte kabelendene.
3. Sett på en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).



Tofaset tilkobling: 400 V2N~		Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² eller 3x4 mm²	
⏚	Grønn – gul	Grønn – gul	⏚
N	Blå og blå	Blå og blå	N
L1	Svart	Svart og brun	L

Tofaset tilkobling: 400 V2N~		Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~
5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²		**5x1,5 mm² eller 3x4 mm²**
L2	Brun	

3.4 Slik fester du tetningen – integrert montering

1. Rengjør sporene i benkeplaten.
2. Skjær det medfølgende 3x10 mm tetningsbåndet i fire remser. Båndene må ha samme lengde som sporene.
3. Skjær endene av båndene i en vinkel på 45°. De skal passe nøyaktig i hjørnene av sporene.
4. Fest båndene til sporene. Ikke strekk stripene. Ikke fest endene av båndene oppå den andre.

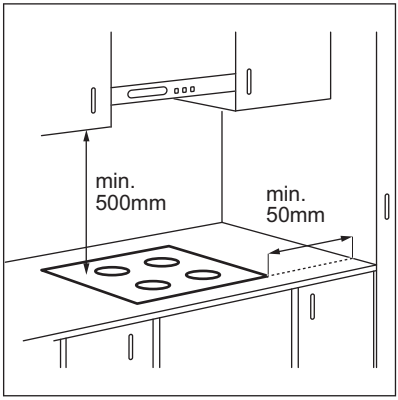
Når koketoppen er montert, tetter du resten av åpningen mellom glasskeramikken og benkeplaten med silikon. Sørg for at silikonen ikke kommer under glasskeramikken.

3.5 Feste tetningen – montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest det medfølgende 2x6 mm tetningsbåndet til den nedre kanten av platetoppen, langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene på tetningsbåndet er plassert midt på den ene siden av platetoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

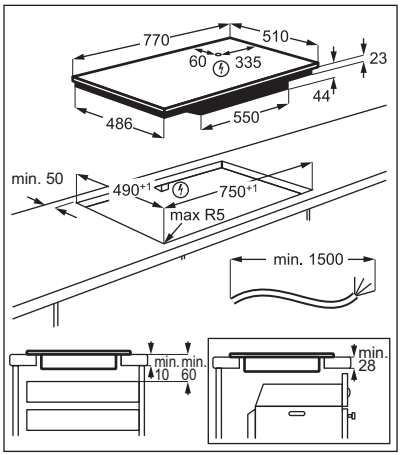
3.6 Sammenstilling

Hvis du installerer platetoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom produktene.

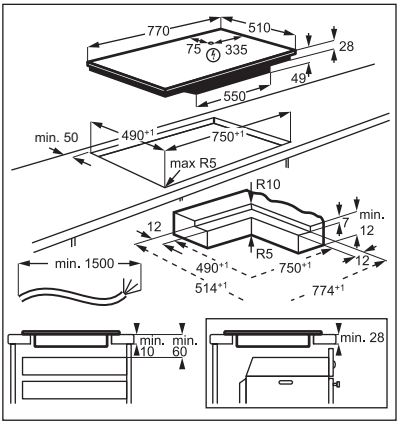


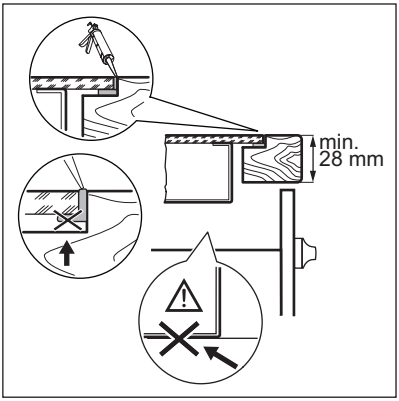
Hvis produktet installeres over en skuff, kan platetoppventilasjonen varme opp ting som ligger i skuffen under matlagingsprosessen.

ON-TOP INSTALLASJON



INTEGRERT INSTALLASJON





Finn videoopplæring "Slik installerer du din AEG induksjonstopp - nedfelt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

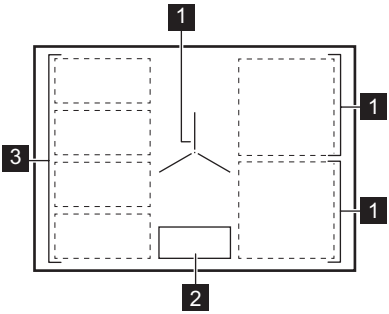
Finn videoopplæring "Slik installerer du AEG induksjonstopp planlimt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.

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

How to install your AEG
induction hob flush installation

4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten

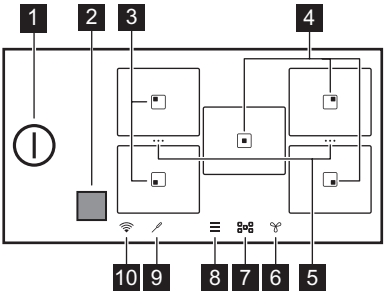


1 Induksjonskokesone
2 Betjeningspanel
3 Fleksibelt induksjonsområde som består av fire seksjoner

Se «Teknisk data» for detaljert informasjon om størrelsene på kokesonene.

4.2 Oversikt over betjeningspanelet

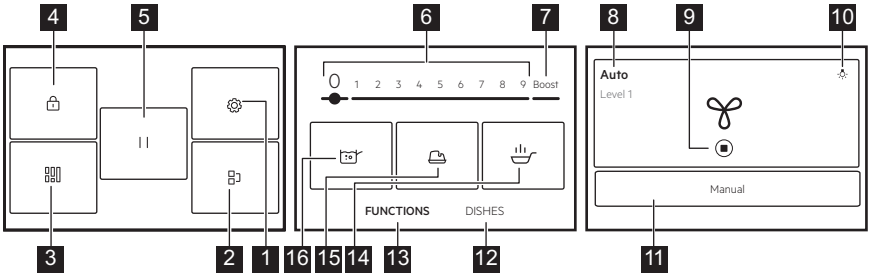
Hovedvisning



	Symbol	Beskrivelse
1	⏻	Slå platetoppen av og på.
2	■	Vindu til Hob²Hoods infrarøde signal. Dekk det ikke til.
3	▣	Sone med Pannesteking- og Kokende-funksjoner.
4	▣	Sone med Kokende-funksjon.
5	•••	En snarvei for Bridge. For å slå sammen to kokesoner på siden for å opprette ett kokeområde eller dele de sammenslåtte sonene. En snarvei for Flex Bridge. Slik bytter du mellom de tre tilgjengelige modusene: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funksjonen kombinerer to soner til segmenter.
6	✣	For å angi ventilatorfunksjonene.
7	⊞	For å åpne soneoversikten.

	Symbol	Beskrivelse
8		For å åpne Meny.
9		Steketermometer-indikatoren.
10		WiFi-indikatoren.

Utvidet visning



Listen over funksjoner kan variere avhengig av programvareversjonen.

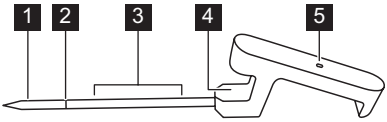
	Symbol	Beskrivelse
1		Innstillinger. For å åpne innstillingene til platetoppen.
2		Bridge. For å koble de to sonene slik at de fungerer som én.
3		Flex Bridge. For å veksle mellom de tre tilgjengelige modusene: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funksjonen kombinerer to soner til segmenter.
4		Lås. For å låse / låse opp kontrollpanelet.
5	||	Pause. Alle soner som er aktive blir innstilt på den laveste varmeinnstillingen.
6	1 - 9	Stille inn en varmeinnstilling.
7	Boost	For å aktivere den maksimale varmeinnstillingen.
8	Bruksanvisning / Auto	For å vise gjeldende innstilling for ventilatorviften.
9		For å stoppe / starte ventilatoren på nytt.
10		For å slå ventilatorlyset på eller av.
11	Bruksanvisning / Auto	For å bytte til manuell eller automatisk modus på ventilatoren.
12	Retter	For å velge forhåndsinnstilte automatiske programmer for ulike mattyper.
13	FUNKSJONER	For å velge automatiske programmer for ulike tilberedningsmetoder.

	Symbol	Beskrivelse
14		Pannesteking. For å steke ulike mattyper med automatisk kontrollerte varmenivåer.
15		Smelting. For å smelte forskjellige produkter, f.eks. sjokolade eller smør.
16		Kokende. For å automatisk justere temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.

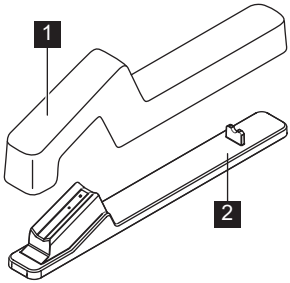
Displaynavigasjon

Symbol	Beskrivelse
OK	Slik bekrefter du valget eller innstillingen.
X	For å lukke pop-up-vinduet.
∧∨	For å skjule/utvide instruksjonene på displayet.
	For å aktivere/deaktivere alternativet.
〈〉	For å bakover/forover ett nivå i Meny.

4.3 Steketermometer



1 Målepunkt
2 Minimumsnivåmerke
3 Anbefalt område for nedsenkning (for væsker)
4 Krok for å plassere Steketermometer på kanten
5 Kontrollampe



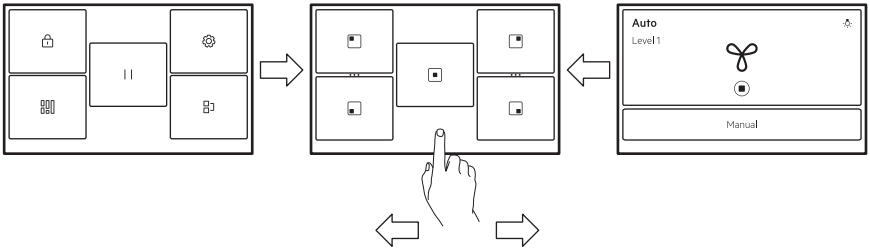
1 Deksel
2 Ladestasjon

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

⚠ **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Navigere i displayet



For å navigere mellom skjermbildene, trykk på symbolene nederst på displayet. Du kan også sveipe til venstre for å administrere innstillingene for Hob²Hood eller til høyre for å nå Meny.

> ⓘ
> Hvis displayet ikke reagerer umiddelbart, sørg for at du berører midten av det valgte symbolet/alternativet eller prøve å trykke på det litt lenger.

5.2 Første tilkobling til strømforsyningen

Når du kobler platetoppen til strømnettet, må du angi Språk, Lysstyrke, Lydnivå og Tastelyder.

Du kan endre innstillingen i Meny > Innstillinger > Oppsett. Se «daglig bruk».

5.3 FlexPower

FlexPower definerer hvor mye strøm som brukes av platetoppen totalt, innenfor grensene for sikringene i boliginstallasjonen.

Opprinnelig fungerer produktet på høyeste strømnivå . Du kan endre maksimal strøminnstilling hvis installasjonen ikke har støtte for maksimal strøm.

> ⓘ
> Hvis strømnivået er lavere enn 2000 W, kan du ikke aktivere noen automatiske programmer (Retter eller FUNKSJONER).

1. Slå av platetoppen.
2. Sørg for at alle kokesonene er deaktivert,
3. Berør ☰ på displayet for å åpne Meny.
4. Velg Innstillinger > Oppsett > FlexPower og velg riktig strømnivå.
5. Berør 〈 eller X. Følg instruksjonene på displayet for å bekrefte valget ditt.

> ⚠ **FORSIKTIG!**
> Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt.

5.4 Trådløs / apptilkobling

For å kunne bruke appen må platetoppen være koblet til det trådløse nettverket. WiFi er på som standard.

1. Berør ☰.
2. Velg Innstillinger > Tilkoblinger > WiFi.
3. Trykk på glidebryteren for å aktivere WiFi.

Platetoppen er nå klar til å kobles til det trådløse nettverket og med appen.

4. Berør KOBLE TIL.
5. Last ned appen. Skann QR-koden på baksiden av brukerhåndboken eller last ned appen direkte fra appbutikken.
6. Åpne appen og registrer deg for å opprette en konto.
7. Legg til et nytt produkt.
8. Følg instruksjonene i appen for å fullføre tilkoblingsprosessen.

Endre/deaktivere nettverkstilkoblingen

Slik kobler du platetoppen fra hjemmenettverket:

1. Berør ☰.

2. Velg Innstillinger > Tilkoblinger > WiFi:
   - Trykk på KOBLE FRA for å koble fra det trådløse nettverket ditt.
   - Trykk på glidebryteren for å deaktivere WiFi.

For å koble platetoppen til det nye trådløse nettverket, referer til «Trådløs / apptilkobling» ovenfor.

5.5 Steketermometer-paring og kalibrering

Platetoppen din er ikke paret med Steketermometer ved levering. Par den før første gangs bruk eller når du skifter den ut med en ny.

Kalibrer alltid Steketermometer etter paring for å sikre nøyaktige temperaturer.

1. Berør ☰.
2. Velg Innstillinger > Tilkoblinger > Bluetooth.
3. Trykk på glidebryteren for å aktivere Bluetooth.

Platetoppen finner automatisk tilgjengelig tilbehør. Hvis din Steketermometer ikke vises i listen, sørg for at den er ladet. Rist eller dobbelttrykk deretter på den til lyset begynner å blinke.

4. Velg Steketermometer fra listen og følg instruksjonene på displayet for å fullføre paringsprosessen.

Etter paring viser displayet automatisk kalibreringsskjermbildet.

5. Trykk på START og følg instruksjonene på displayet for å fullføre kalibreringsprosessen.

Hvis du ikke kalibrerer Steketermometer i dette trinnet, kan du gjøre det senere. Angi Bluetooth-innstillinger igjen og velg Steketermometer for å fortsette oppsettet. For å bruke alle funksjonene til Steketermometer, kalibrer den først.

Tilbakestilling/fjerning av Steketermometer

Du kan når som helst tilbakestille Steketermometer eller koble den fra platetoppen.

1. Berør ☰.
2. Velg Innstillinger > Tilkoblinger > Bluetooth.

Displayet viser den tilkoblede Steketermometer.

3. Trykk på Steketermometer.
   - Trykk på TILBAKESTILL for å kalibrere Steketermometer igjen.
   - For å fjerne Steketermometer fra koketoppen, trykk på 🗑.

For å koble til Steketermometer igjen eller legge til en ny, referer til «Steketermometer-paring og kalibrering».

6. DAGLIG BRUK

> ⚠ **ADVARSEL!**
> Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slå på og av

Berør ⏻ i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.

6.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktivert.
- du stiller ikke inn oppvarmingsinnstillingen etter at du har aktivert platetoppen.
- du søler eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- Platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du brukte feil kokekar eller det er ikke kokekar på den aktuelle sonen. Induksjonskokeonefargen deaktiveres automatisk etter 50 sekunder.
- du ikke deaktiverer en sone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en tid vises en melding og platetoppen deaktiveres.

Forholdet mellom oppvarmingsinnstillingen og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer
6	4 timer
7 - 9	1,5 time

ⓘ

Når du bruker Pannesteking deaktiveres platetoppen etter 1,5 timer. For Smelting deaktiveres platetoppen etter 6 timer.

6.3 Kjeleregistrering

Denne funksjonen oppdager om gryter ble plassert på kokesonene og deaktiverer kokesonene hvis kokekaret ikke lenger kan oppdages.

- Hvis du setter kokekar på en kokesone først og deretter aktiverer platetoppen, vises en grå stolpe på oversikten over den tilsvarende kokesonen.
- Stolpen vises ikke hvis det ikke er noe kokekar på kokesonen, eller hvis kokekaret ikke kan oppdages på grunn av feil plassering eller uegnet materiale.
- Hvis du fjerner kokekaret fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil den korresponderende oversikten over kokesone begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk. For å gjenoppta tilberedning må du sørge for å sette kokekaret tilbake på kokesonene før det angitte tidsavbruddet.

6.4 Bruke sonene

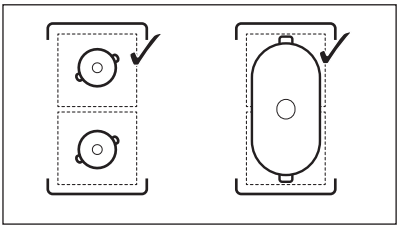
Induksjonsonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.

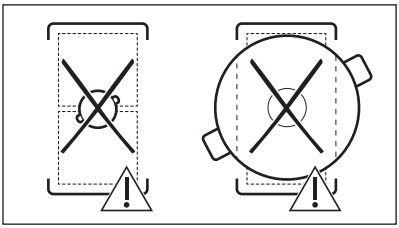
ⓘ

For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på sonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av soner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonsplatetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

Vil du aktivere sonen, berører du det relevante sonesymbolet eller setter kokekaret midt på sonen. De tilgjengelige programmene vises på displayet. Angi varmenivået eller velg én av de automatiske funksjonene. For å komme tilbake til hovedvisningen, berør X øverst til høyre.

Du kan bruke store kokekar plassert på to soner samtidig ved bruk av Bridge.



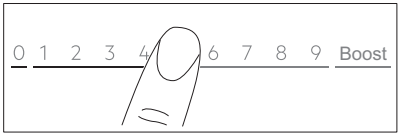


Når andre soner er aktive, kan varminnstillingen for sonen du vil bruke, være begrenset. Se «Strømstyring».

6.5 Varmeinnstilling

1. Aktivere platetoppen.
2. Plasser gryten på sonen du vil bruke og berør riktig sonesymbol.
3. Berør eller skyv fingeren din for å angi varmeinnstillingen.

Effektnivåikonene 1-9 blir større og linjen nedenfor blir rød for å indikere gjeldende innstilling. Når effektnivået er valgt, endres skjermen til den utvidede skjermvisningen.



Du kan også endre effektinnstillingen på skjermbildet for soneoversikt. Trykk på midten av den utvidede skjermvisningen for å gå til skjermbildet for soneoversikt. For å endre varmenivået, berør — eller +. Trykk på effektnivået for å åpne den utvidede skjermvisningen.

6.6 Boost

Denne funksjonen gjør mer effekt tilgjengelig for induksjonskokesonene. Funksjonen kan bare aktiveres for sonen i en begrenset tidsperiode. Etter denne tiden stilles sonen automatisk tilbake til høyeste varmeinnstilling.

1. Velg sone.
2. Berør Boost for å aktivere funksjonen.

Funksjonen deaktiveres automatisk. For å deaktivere funksjonen manuelt, velg sonen og endre effektinnstillingen til 0.

ⓘ

Boost fungerer ikke når:
- Bridge er aktivert.
- Flex Bridge opererer i modusene Standard og Max Bridge,
- strømmen innen én fase er utilstrekkelig (referer til «Strømstyring»).

ⓘ

For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

6.7 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

⚠ **ADVARSEL!**

Så lenge indikatoren III / II / I 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 sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

III - fortsette tilberedningen,

II - hold varm,

I - restvarme.

Indikatoren kan også vises:
- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar plasseres på en kald kokesone,
- når platetoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.8 Hold varm-modus

Denne funksjonen holder mat varm med den lave temperaturinnstillingen.

Hold varm-modus er kun tilgjengelig når kokesonen fortsatt er varm etter ferdig matlaging (med et synlig restvarmeikon) og kokekaret forblir på sonen. Funksjonen fungerer ikke med en kald kokesone.

1. Berør for å aktivere Hold varm-modus.

Hold varm-modus fungerer til den slås av.

2. For å stoppe funksjonen, berør ■ øverst til venstre på displayet.

Du kan stille inn en tidtaker om nødvendig. Referer til «Timer Valg».

6.9 Timer Valg

ECO Timer

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.

For å spare energi, deaktiveres varmeelementet på sonen av før ECO Timer lyder. Forskjellen i driftstid avhenger av

varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

Du kan bruke denne funksjonen når kokesonen er aktivert. Du kan stille inn funksjonen for hver kokesone hver for seg.

1. Angi varmeinnstillingen for den aktuelle kokesonen først og still deretter inn funksjonen.
2. Berør sonesymbolet.
3. Berør ⏲.

Timermeny-vinduet vises på skjermen.

4. Merk av i Stopp sone-boksen for å aktivere funksjonen.
5. Still inn tiden.
6. Trykk på OK for å bekrefte.

Du kan også velge X for å avbryte valget.
Du kan endre ECO Timer-innstillingene under tilberedning: berør 🔔 med tidtakerverdien, og berør deretter REDIGER.

Når tidsuret går ut, høres et signal og et popup-vindu vises. Berør OK for å stoppe signalet.

Angi varmeinnstillingen til **0** for å deaktivere funksjonen. Alternativt,
berør 🔔 med tidtakerverdien, berør X og bekreft valget ditt når et popup-vindu vises.

🔔Timer

Du kan bruke denne funksjonen når kokesonen er aktivert.

Funksjonen har ingen effekt på andre funksjoner som fungerer samtidig.

1. Velg hvilken som helst kokesone.

Den relevante glidebryteren vises på skjermen.

2. Berør ⏲.

Timermeny-vinduet vises på skjermen.

3. Fjern merket i Stopp sone-boksen for å aktivere funksjonen.
4. Still inn tiden.
5. Trykk på OK for å bekrefte.

Du kan også velge X for å avbryte valget.
Du kan endre Timer-innstillingene under tilberedning: berør 🔔 med tidtakerverdien, og berør deretter REDIGER.

Når tidtakeren går tomt, høres et signal og et popup-vindu vises. Berør OK for å stoppe signalet.

For å deaktivere funksjonen, berør 🔔 med tidtakerverdien, berør X og bekreft valget ditt når et popup-vindu vises.

6.10 ▮ / ··· Bridge

Denne funksjonen kobler sammen to soner slik at de opererer som én med den samme varmeinnstillingen. Du kan bruke den til å lage mat med store kokekar.

Kokekaret må dekke midten av begge sonene. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke funksjonen aktiveres.

1. Plasser kokekaret på kokesonene.
2. Trykk på ☰ >Bridge. Du kan også bruke snarveien ··· som er synlig i soneoversikten.
3. Angi varmeinnstilling.

For å deaktivere funksjonen,
berør snarveien ···. Kokesonene fortsetter å fungere uavhengig av hverandre.

6.11 ‖ Pause

Denne funksjonen stiller inn alle kokesonene på laveste effekttrinn.

Du kan ikke aktivere funksjonen hvis et automatisk program (Retter eller FUNKSJONER) kjører.

Når funksjonen kun er i bruk ⏻ og FORTSETT brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelet er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene. Når timerfunksjonen avsluttes, trykk hvor som helst på skjermen for å stoppe lydsignalet.

1. Berør ☰ for å åpne Meny.
2. Berør ‖ for paktivere funksjonen.

Varmeinnstillingen senkes til ≋ (Hold varm-modus) og viftehastighetsnivået i Bruksanvisning-modus senkes til 1.
For å deaktivere funksjonen, trykk på FORTSETT.

De tidligere varmeinnstillingene gjenopprettes.

6.12 🔒 Lås

Du kan låse kontrollpanelet mens platetoppen er i bruk. Det forhindrer utilsiktet endring av varmeinnstillingen

1. Angi varmeinnstilling.
2. Trykk på ☰ for å åpne Meny.
3. Berør 🔒 for å aktivere funksjonen.

For å deaktivere funksjonen, trykk på og hold inne LÅSE OPP i 4 sekunder.

> ⓘ
> Når du deaktiverer platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

6.13 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.

1. Trykk på ☰ for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger **>** Tilvalg **>** Barnelås.
3. Slå bryteren på og trykk på bokstavene E-U-O i alfabetisk rekkefølge for å aktivere funksjonen.

For å deaktivere funksjonen, slå av bryteren.

Det kan ta litt tid før funksjonen fungerer etter aktivering.

6.14 Generell informasjon om Steketermometer

Steketermometer er en trådløs temperaturprobe. Du kan bruke den til å justere tilberedningsparametrene til forskjellige mattyper og vedlikeholde dem gjennom hele matlagingen. Steketermometer fungerer også som et termometer, noe som hjelper deg å overvåke temperaturen på maten eller væsken under tilberedning. Du kan aktivere Steketermometer for Retter og FUNKSJONER, samt manuell tilberedning.

Steketermometer kobles til platetoppen via Bluetooth og kan lades opp. I henhold til normen: EN 60335 Steketermometer skal kun lades ved bruk av ladestasjonen og strømadapteren som følger med i pakken. Ett minutts lading gir opptil 8 timers drift.

Fargen på lyset indikerer Steketermometer-atferden:

- Rød – lader
- Rød blinking – alarm / lavt batteri
- Grønn – fulladet
- Blå – kobler til

Målepunktet er plassert halvveis mellom tuppen og minimum nivåmerket. Sett inn Steketermometer i maten minst opp til minimum nivåmerket. Plasser Steketermometer på kanten av gryten eller pannen ved kroken. Bare metalldelen av matsensoren kan komme i kontakt med mat og væske. Hvis den faller i væske, fjern den forsiktig ved hjelp av et egnet verktøy.

Tips for væsker

- Senk Steketermometer-en ned i væsken 2–5 cm over minimumsnivåmerket for å få de beste tilberedningsresultatene.
- Bruk et lokk for å spare tid og energi. Kryss av boksen Bruk lokk.

Tips for fast føde

- Følg instruksjonene på displayet for å plassere Steketermometer-en riktig i maten for best mulig tilberedningsresultat.
- Sett inn Steketermometer i den tykkeste delen av maten.
- Sørg for at Steketermometer sitter godt i maten.
- For mat/fisk med en tykkelse på 2 – 3 cm cm, skal tuppen av Steketermometer nå bunnen av pannen.
- Fjern Steketermometer før du snur maten, om nødvendig, og sett den inn igjen.
- Når du bruker en plancha må du sørge for at håndtaket på Steketermometer holdes utenfor overflaten.

6.15 Tilberedning med Steketermometer

Sørg for at Steketermometer er tilkoblet, kalibrert og ladet før du begynner å lage mat. Se «Før første gangs bruk».

Når du bruker automatiske programmer som «FUNKSJONER» eller «Retter», bruk Steketermometer som et ekstra hjelpemiddel for å måle, angi og justere måltemperaturen for sonen som er spesifisert for hver rett eller tilberedningsmetode. Referer til «FUNKSJONER» og «Retter».

1. Velg funksjonen eller mattypen fra menyen.
2. Trykk på ⁄ øverst til høyre på displayet for å angi eller justere måltemperaturen.
   - Du kan berøre OK på toppen av popup-vinduet for å bruke standardinnstillingene.
     For permanent deaktivering av vinduet, avkryss ☐ før du aktiverer funksjonen.
   - For noen funksjoner er det bærekraftige tips tilgjengelig på displayet.
   - For Pannesteking, kan du endre standard for varmenivået. For enkelte retter kontrollerer du matens kjernetemperatur hvis du bruker Steketermometer.
   - Noen av tilvalgene starter med forhåndsoppvarming. Du kan spore fremdriften på kontrollpanelet.
   - For de fleste alternativene, f.eks. SousVide og Posjere, kan du forandre standard-temperaturen.
   - Du kan endre standardtilberedningstiden eller angi din egen. Minimum tilberedningstid er bare forhåndsinnstilt for SousVide.
3. Følg instruksjonene på popup-vinduene.
4. Når den angitte tiden er ute og/eller måltemperaturen er nådd, høres et lydsignal og et varsel vises. For å lukke vinduet: berører OK.

Termometer

Når du tilbereder manuelt, kan du bruke Steketermometer som et termometer for å måle temperaturen på retten og varsle deg når måltemperaturen er nådd.

1. Åpne glidebryteren for sonen og angi varmeinnstillingen.
2. Trykk på ⁄ øverst til høyre på displayet.

Følg instruksjonene på displayet.

3. Angi måltemperaturen for retten.

Den nåværende temperaturen som målt med Steketermometer er nå synlig i høyre hjørne av displayet. Trykk på nytt for å justere måltemperaturen om nødvendig.

4. Når sonen når måltemperaturen, høres et lydsignal og et varsel vises.

6.16 FUNKSJONER: Pannesteking

Med denne funksjonen kan du stille inn et passende varmenivå for å steke maten. Platetoppen justerer temperaturen til ulike mattyper og opprettholder den under tilberedningen. Når varmeinnstillingsnivået er angitt, er ingen manuell temperaturjustering nødvendig.

> ⚠ **FORSIKTIG!**
>
> Bruk kun kalde kokekar.
> Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Plasser en panne uten olje/fett på én av de kokesonene på venstre side. Du kan kombinere de fire seksjonene i to soner med forskjellige størrelser, eller i ett stort kokeområde ved hjelp av Flex Bridge.
2. Velg FUNKSJONER > Pannesteking.
3. Koble til Steketermometer om nødvendig.

Trykk på ⁄ for å justere temperaturen.

4. Velg et stekenivå.

Forvarming starter.

5. Angi en timer om nødvendig.

Tidtakeren starter umiddelbart.
Når pannen oppnår den tiltenkte temperaturen, lyder et akustisk signal og et pop-up vindu vises. Du kan tilføre olje og mat i pannen nå. Trykk på OK for å lukke vinduet og begynne stekingen. For å stoppe funksjonen manuelt, trykk på 0 på kontrolllinjen.

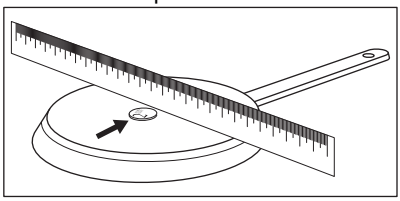
Råd og Tips:

- Følg instruksjonene på displayet for når maten skal snus eller for å justere varmenivået.
- Du kan endre standard for varmenivået etter behov.
- For tykke biter av mat eller rå poteter, bruk et lokk de første 10 minuttene av steking.
- Tunge panner kan ta lengre tid å varme opp.
- Bruk laminerte panner med lave varmeinnstillinger for å forhindre overoppheting av og skade på kokekarene.
- Ikke bruk tynne emaljerte kokekar. De kan bli overopphetet og skadet.

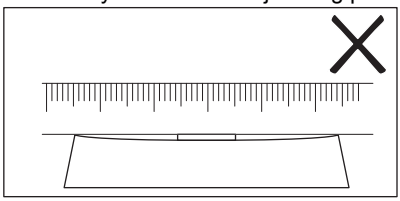
Riktige panner for Pannesteking-funksjon

Bruk kun panner med flat bunn. Slik kontrollerer du om pannen er riktig:

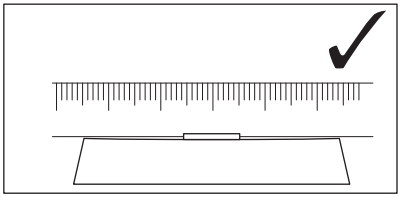
1. Sett pannen opp ned.
2. Sett en linjal på bunnen av pannen.
3. Prøv å legge en mynt på 1, 2 eller 5 Euro Cent (eller en mynt med lignende tykkelse, ca. 1,7 mm) mellom linjalen og bunnen av pannen.



a. Pannen er feil hvis du kan legge mynten mellom linjalen og pannen.



b. Pannen er riktig hvis du ikke kan legge mynten mellom linjalen og pannen.



6.17 FUNKSJONER: Kokende

Denne funksjonen justerer varmeinnstillingsnivået automatisk slik at vannet ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.

Kokende-funksjonen krever at Steketermometer fungerer.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk funksjonen med tomme kokekar. Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Plasser en gryte fylt med vann på sonen. Væsken må dekke minimumsnivåmerket på Steketermometer helt.
2. Velg FUNKSJONER > Kokende.
3. Koble til Steketermometer.
4. Angi en timer om nødvendig.

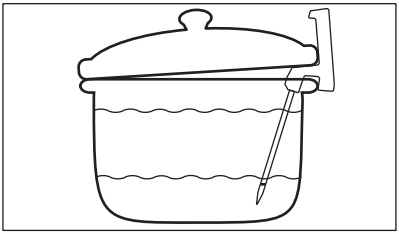
Tidtakeren starter umiddelbart.

5. For å stoppe funksjonen manuelt, trykk på ■ øverst i venstre hjørne av displayet.

Når kokepunktet er nådd, reduserer platetoppen automatisk varmeinnstillingsnivået.

Råd og Tips:

- Funksjonen er best egnet for å koke vann og poteter.
- Lad Steketermometer før tilberedning.
- Kalibrer Steketermometer før bruk for å bestemme det nøyaktige kokepunktet.
- Fyll gryten med kaldt vann eller romtemperert vann. Minimum væskenivå må dekke minimumsnivåmerket på Steketermometer.Maksimum væskenivå etterlater minst 4cm med plass under grytekanten.



- Tilsett salt når kokepunktet er nådd om nødvendig.
- Bruk et lokk for å spare energi. Vær forsiktig når du fjerner den.

6.18 FUNKSJONER: Smelting

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte produkter, f.eks. sjokolade eller smør.

⚠ **FORSIKTIG!**

Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Sett kokekaret på sonen.
2. Velg FUNKSJONER > Smelting.
3. Angi en timer om nødvendig.
4. Trykk på OK .

For å stoppe funksjonen manuelt, berør ■ øverst til venstre på displayet.

6.19 Retter

Denne funksjonen hjelper deg med å tilberede forskjellig mat ved hjelp av forhåndsinnstilte programmer dedikert til bestemte matkategorier. Tilgjengeligheten av programmer avhenger av sonen.

⚠ **FORSIKTIG!**

Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Sett kokekaret på sonen. Du kan bruke én enkel sone eller koble til to sidesoner ved hjelp av Bridge. Du kan kombinere de fire seksjonene i to soner med forskjellige størrelser, eller i ett stort kokeområde ved hjelp av Flex Bridge.
2. Velg: Retter
3. Velg mattypen.
4. Koble til Steketermometer om nødvendig.

Berør ⁄ for å justere temperaturen.

5. Angi en tid om nødvendig.
6. Følg instruksjonene på displayet.

Avhengig av mattype og valgt program kan du angi og endre detaljer, f.eks. ferdignivå, effektnivå for steking osv.

Råd og Tips:

- De oftest tilberedte rettene legges automatisk til i listen over Mest tilberedt.
- Du kan legge til programmer manuelt i listen over Favoritter . ♡.
- Du kan skjule visse programmer ved å trykke på 🗑. For å gjenopprette programmene, gå til Innstillinger > Oppsett > Retter.

6.20 Hob²Hood

Dette er en automatisk funksjon som kobler platetoppen til en egnet ventilator. Både platetoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres og justeres automatisk basert på modusinnstillingen og temperaturen til det varmeste kokekaret på platetoppen. Du kan også betjene viften fra platetoppen manuelt fra platetoppen eller selve ventilatoren.

ⓘ

Hvis du endrer viftehastighet på ventilatoren, blir standardkoblingen med platetoppen deaktivert. For å reaktivere funksjonen, slå begge apparatene av og på igjen.

ⓘ

I noen ventilatorer kan funksjonen være deaktivert som standard. I slike tilfeller aktiverer du funksjonen først på ventilatoren og deretter på platetoppen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

Angi automatisk viftemodus

For å sette ventilatoren i automatisk modus, velg mellom følgende innstilte viftehastigheter: Modus 2 – modus 6. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker platetoppen. Du kan stille inn platetoppen til å kun aktivere lyset ved å velge modus 1.

1. Berør ☰.
2. Velg Innstillinger > Hob²Hood.
3. Slå på en bryter for å aktivere ventilatoren.

Alle automatiske moduser vises som en liste.

4. Velg modusen.
5. Berør X eller 〈 for å lagre valget og avslutte.

Trykk på for å kontrollere gjeldende viftehastighetsnivå. Viftehastighetsnivået er synlig øverst til venstre på displayet.

Berør ■ på for å slå av viften. Berør ▶ for å slå på viften.

Automatiske moduser	Automatisk lys	Kokende[1]	Steking[2]
		Viftehastighet	
OFF	Av	-	-
Modus 1	På	-	-
Modus 2[3]	På	1	1
Modus 3	På	-	1
Modus 4	På	1	1
Modus 5	På	1	2
Modus 6	På	2	3

[1] Platetoppen oppdager kokeprosessen og angir viftehastigheten i henhold til automatisk modus.

[2] Platetoppen oppdager stekeprosessen og angir viftehastigheten i henhold til automatisk modus.

[3] Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.

Angi manuell viftemodus

Du kan justere viftehastigheten manuelt.

1. Berør .
2. Berør Bruksanvisning.

En kontrolllinje vises med gjeldende viftehastighet.

3. Berør med eller skyv fingeren for å angi viftehastighetsnivået.

For å aktivere det maksimale viftehastighetsnivået, berør Boost. Viften kjører i Boost-modus i en viss tid. Etter den tiden endres viftehastighetsnivået automatisk til 3. For å deaktivere Boost manuelt, trykk på 0.

Ventilatorlys

Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å gjøre det angir du automatisk modus til Mode 1 – Mode 6. Du kan også aktiverer eller deaktiverer lyset på ventilatoren manuelt.

Aktivere lyset manuelt

1. Berør .
2. Berør for å slå på lyset.

For å slå av lyset, berør igjen.

6.21 Språk

1. Berør for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Språk.
3. Velg språket fra listen.

For å lagre valget, berør X eller ⟨. Velg deretter JA i popup-vinduet.

Hvis du velger feil språk, berør > . En liste vises. Velg det første alternativet øverst til venstre, deretter det første alternativet øverst til venstre (alternativt det andre alternativet øverst til høyre, avhengig av programvareversjonen). Bla ned for å velge det riktige språket fra listen. Når popup-vinduet vises, velg alternativet til høyre.

6.22 Tastelyder / Lydnivå

Du kan velge lyden koketoppen avgir, eller slå av alle lyder. Du kan velge mellom klikk (standard) eller beep.

Du kan også velge volumnivået.

1. Berør på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Tastelyder / Lydnivå.
3. Velg det aktuelle alternativet.

Innstillingen lagres automatisk.

6.23 Lysstyrke

Du kan endre lysstyrken av displayet.

Det finnes 5 nivåer for lysstyrke. 1 er laveste og 5 er høyeste.

1. Berør for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Lysstyrke.
3. Velg den aktuelle modusen.

Innstillingen lagres automatisk.

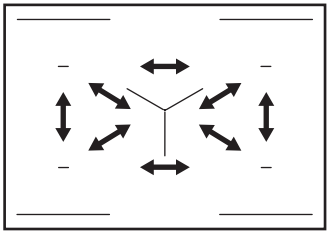
6.24 Strømstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle sonene (koblet til samme fase). Platetoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt (se typeskiltet), vil effekten til sonene automatisk bli redusert.

- Varmeinnstillingen for sonen som velges først (eller en kokesone som bruker FUNKSJONER eller Retter) prioriteres alltid. Gjenværende strøm vil deles mellom de andre kokesonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Fargen på kontrolllinjen viser de tilgjengelige varmeinnstillingsalternativene:
  - rød – gjeldende varmeinnstilling,
  - hvit – maksimal tilgjengelig varmeinnstilling,
  - lysegrå – utilgjengelig varmeinnstilling (Strømstyring er aktivert).
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.

Hvis den totale strømmen til platetoppen er begrenset (1500 W –6000 W), fordeler funksjonen den tilgjengelige strømmen mellom alle kokesonene. Referer til kapittelet «Før førstegangsbruk» > «FlexPower».



7. FLEKSIBEL MATLAGING MED INDUKSJONSOMRÅDE

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 / ···Flex Bridge

Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Seksjonene kan kombineres til to soner med ulike størrelser, eller til ett stort område. Du kan velge kombinasjonen av seksjonene ved å velge modusen som passer til størrelsen på kokekaret du vil bruke. Det er tre tilgjengelige moduser: Standard, Big Bridge og Max Bridge.

1. Plasser kokekaret på kokesonene.
2. Trykk på ☰ > Flex Bridge. Du kan også bruke snarveien ··· som er synlig i soneoversikten.
3. Velg den modusen som passer best til størrelsen på kokekaret ditt.
4. Angi en varmeinnstilling.

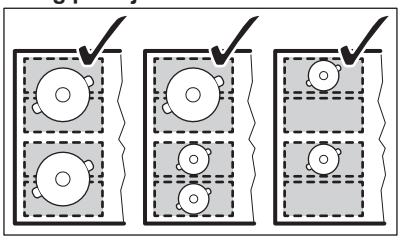
ⓘ

Du kan angi forskjellige varmeinnstillinger for hvert separate område opprettet av en gitt modus.

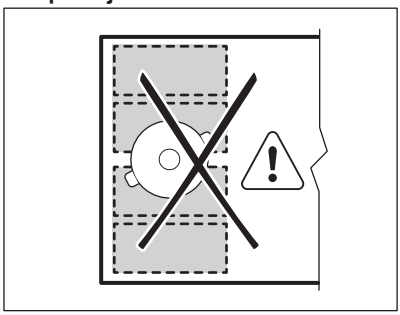
7.2 Flex Bridge-standardmodus

Denne modusen kombinerer seksjonene i to kokeområder av samme størrelse. De to områdene fungerer som uavhengige soner.

Riktig posisjon for kokekar:



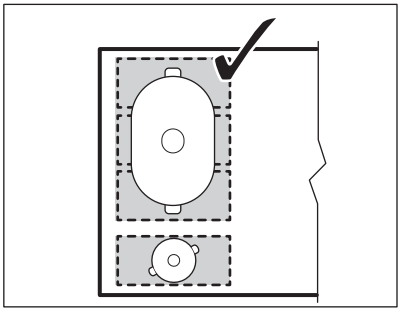
Feil posisjon for kokekar:



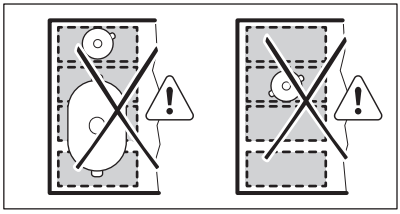
7.3 Flex Bridge Big Bridge-modus

Denne modusen combinerer de tre bakre delene til ett kokeområde. Den ene fremre seksjonen fungerer som en uavhengig sone.

Riktig posisjon for kokekar:



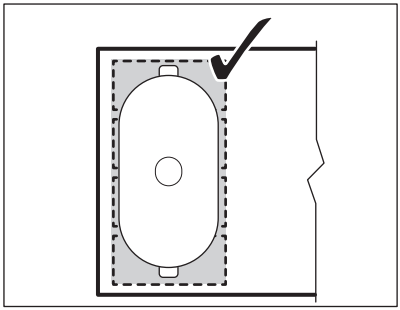
Feil posisjon for kokekar:



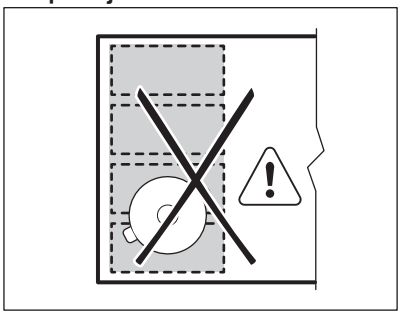
7.4 Flex Bridge Max Bridge-modus

Denne modusen kombinerer alle seksjonene for å danne ett stort kokeområde. Du kan bruke den til å lage mat med en stor panne eller plancha.

Riktig posisjon for kokekar:



Feil posisjon for kokekar:



8. RÅD OG TIPS

⚠ **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Kokekar

ⓘ

Et sterkt elektromagnetisk felt gir varme i kokekaret veldig raskt på induksjonssonene.

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

- For å forhindre overoppheting og forbedre ytelsen til sonene, må kokekaret være så tykt og flatt som mulig.
- For Pannesteking-funksjonen skal det kun brukes panner med flat bunn.
- Sørg for at kokekarbaser er rene og tørre før du setter dem på platetoppens overflate.
- Vær alltid forsiktig så du ikke sklir eller gnir kokekaret på kantene og hjørnene av glasset , da det kan flise eller skade glassoverflaten.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merking fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

Kokekarenes mål

- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner. Sett kokekaret på midten av den valgte kokesonen.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
  - Kokekar med en diameter som er mindre enn det en gitt kokesone mottar bare en del av kraften som genereres av kokesonen, noe som resulterer i langsommere oppvarming.
  - 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 funksjonen til kontrollpanelet eller ved et uhell aktivere platetoppfunksjoner.

ⓘ

Se «Tekniske data».

8.2 Avgir støy under drift

ⓘ

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil. Støy fra kokekar kan variere avhengig av kokekarmaterialet og effektnivået.

Lyder relatert til kokekar:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.

Platetopp-relaterte lyder:

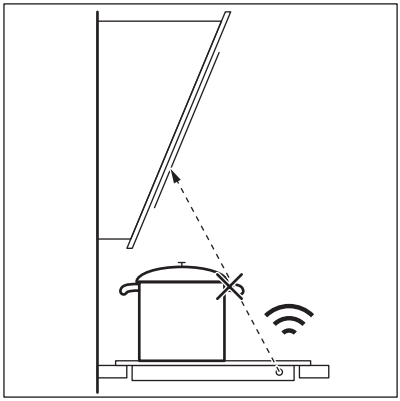
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger, kokekaret oppdages etter at du setter den på platetoppen.
- hvesing, summing: viften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

8.3 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker platetoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke belyses med halogenspotter.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på platetoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom platetoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.

Ventilatoren som er avbildet nedenfor er kun til illustrasjonsformål.



ⓘ

Hold vinduet til Hob²Hood infrarød signalkommunikator ren.

ⓘ

Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike produkter i nærheten av platetoppen mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjon
Se forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. AEG kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet . .

9. STELL OG RENGJØRING

⚠ **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

⚠ **ADVARSEL!**

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

ⓘ

Merkene på det fleksible induksjonsområdet kan bli skitne eller endre farge som et resultat av å flytte på kokekarene. Du kan rengjøre området på den beskrevne måten.

9.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9.3 Rengjøre Steketermometer

- Rengjør Steketermometer før førstegangs bruk.
- Bruk kun nøytralt vaskemiddel.
- Ikke bruk slipende produkter, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Ikke sett Steketermometer i oppvaskmaskinen.
- Det kan oppstå misfarging på plasthåndtaket, noe som ikke påvirker hvordan Steketermometer fungerer.

10. FEILSØKING

⚠ **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Hva må gjøres, hvis…

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjema.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Displayet reagerer ikke på berøringen.	En del av displayet er tildekket eller kasserollene er plassert for nærme displayet. Det er litt væske eller en gjenstand på displayet.	Fjern gjenstandene. Flytt grytene bort fra displayet. Rengjør displayet, vent til produktet er avkjølt. Koble platetoppen fra strømforsyningen. Etter 1 minutt, koble platetoppen til på nytt.
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ⏻.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren under overflaten til platetoppen er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Etter at du har aktivert automatiske programmer (Retter eller FUNKSJONER), starter platetoppen å varme opp, stopper og starter på nytt.	Dette er en sikkerhetskontroll for å sikre at Steketermometer er i en gryte der automatiske programmer (Retter eller FUNKSJONER) ble aktivert.	Det er en normal prosedyre, det indikerer ingen feil.
Du kan ikke aktivere den høyeste effektinnstillingen.	En annen sone er allerede innstilt på den høyeste effektinnstillingen.	Reduser først effekten på den andre sonen.
	FlexPowers nivå er for lavt.	Endre maksimal effekt i Meny. Referer til «Før første gangs bruk».
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Steketermometer svarer ikke, eller displayet viser at Steketermometer ikke er funnet.	Steketermometer er utladet eller Bluetooth er ikke innstilt.	Lad opp Steketermometer. Koble Steketermometer til platetoppen via Bluetooth. Referer til «Steketermometer-paring og kalibrering».

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser at vanntemperaturen er høyere enn 100°C.	Du har enda ikke kalibrert Steketermometer, eller du har gjort det feil.	Kalibrer Steketermometer på nytt. Referer til «Steketermometer-paring og kalibrering».
	Du la for mye salt i vannet.	Tilfør ikke salt til kokende vann.
	Andre produkter fungerer på samme frekvens og forstyrrer tilkoblingen.	Fjern alle produkter som kan forstyrre forbindelsen. Se "Tekniske data".
Temperaturen til maten er ikke som forventet.	Steketermometer er ikke satt inn riktig.	Påse at målepunktet er plassert på tykkeste delen av maten. Referer til «Daglig bruk».
Det røde lyset på Steketermometer blinker.	Steketermometer er utladet eller skadet.	Lad opp Steketermometer. Ta kontakt med servicesenteret hvis feilen fortsetter.
Platetoppen registerer vesentlige temperaturendringer.	Du tilsatte vann eller byttet gryten under matlagingen.	Unngå å tilsette vann eller å bytte gryten etter at du starter en funksjon.
	Varmen i gryten spres ikke jevnt, spesielt ikke i tykke væsker.	Rør maten ofte.
Gryten blir for varm eller maten blir overkokt for raskt.	Du har brukt en gryte som er for liten.	Bruk gryter med riktig størrelse for en gitt kokesone. Se «Tekniske data».
Du kan ikke aktivere denne funksjonen.	En annen funksjon kjører på samme sone, som forhindrer aktiveringen.	Stopp funksjonen før du aktiverer en annen.
Automatiske programmer (Retter eller FUNKSJONER) eller SousVide stopper.	Ved begynnelsen av en tilberedningsøkt er temperaturen på væsken i gryten høyere enn 40 °C. Kokekaret i bruk er for varmt.	Bruk kun kalde væsker. Ikke forvarm kokekar.
Hob²Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
Hob²Hood-skjermen er ikke synlig.	Hob²Hood er slått av i innstillingene.	Gå til innstillinger/Hob²Hood og aktiver funksjonen.
Hob²Hood er på, men bare lyset er på.	Du har aktivert Mode 1.	Bytte modus til Modus 1–Modus 6eller vent til automatisk modus starter.
Hob²Hood Modus 1–6 er i drift , men lyset er slått av.	Det kan hende at lyspæren ikke virker.	Kontakt et autorisert servicesenter.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Feil språk ble angitt.	Du har forandret språket ved en feil.	Følg instruksjonene i «Daglig bruk», «Språk» for å endre feil språk.
Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekaret.	Kokekarene er i feil posisjon på det fleksible induksjonsområdet.	Plasser kokekaret i riktig posisjon på det fleksible induksjonsområdet. Posisjonen til kokekaret avhenger av den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Diameteren på kokekarets bunn er feil for den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen.	Bruk kokekar med en diameter som passer til den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Bruk kokekar med en diameter mindre enn 160 mm på en enkelt del av det fleksible induksjonsområdet. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
En sone deaktiveres.	Automatisk utkopling deaktiverer sonen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen. Se «Daglig bruk».
🔒 og en melding vises.	Lås er aktivert.	Se «Daglig bruk».
E – U – O vises.	Barnelås er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Strømnivålinjen blinker.	Det er ikke noe kokekar på sonen.	Sett kokekaret på 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».
	Flex 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».
E3 tennes.	Den elektriske tilkoblingen er defekt.	Koble platetoppen fra strømnettet og kontroller tilkoblingen. Referer til «Montering».
E4 tennes.	Sonetemperatursensoren registrerer en for høy eller for lav temperatur.	La kokesonen avkjøles eller øk omgivelsestemperaturen over 15 °C. Ta kontakt med servicesenteret hvis feilen fortsetter.
E7 tennes.	Kjøleviften er blokkert.	Pass på at ingenting blokkerer vifften. Hvis viften ikke er blokkert av noe og problemet vedvarer, ta kontakt med det autoriserte servicesenteret.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Kokekaret bruker mer enn 5 min. på å varmes opp.	Bunnen av kokekaret er ikke induksjonskompatibel.	Bruk kokekar med en egnet bunn (flat, magnetisk). Se «Råd og tips».
Oppvarming tar lang tid.	Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.	For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).

Problem	Mulig årsak	Løsning
Platetoppen kan ikke kobles til det trådløse nettverket.	Ruteren blokkerer nye WLAN-deltakere.	Påse at ruteren aksepterer nye deltakere. Start ruteren på nytt, hvis det er nødvendig.
	Platetoppens trådløse tilkobling er ikke aktivert.	Aktiver WiFi. Referer til «Før første gangs bruk», trådløs / apptilkobling.
	Ruterens frekvens er innstilt på 5 GHz.	Forandre routerens innstillinger til 2,4 GHz eller 2,4 +5 GHz. Hvis ruteren bare støtter 5 GHz frekvens, kan ikke platetoppen kobles til.
	Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruteren nærmere platetoppen. Bruk WiFi repeater for å forsterke signalet, hvis det er nødvendig.
Du finner ikke platetoppen i WLANs nettverksliste i appinnstillingene.	Platetoppen er allerede koblet til nettverket, men er kanskje ikke synlig.	La platetoppen kobles fra nettverket. Referer til «Før første gangs bruk», trådløs /apptilkobling.
En høyere varmeinnstilling er ikke tilgjengelig.	Strømstyring er i funksjon og reduserer maksimal effekt.	Referer til «Daglig bruk», Strømstyring.
Kokende-funksjonen starter ikke.	Lasermerket på Steketermometerspissen er ikke helt nedsenket i væske. Vannet er for varmt. Steketermometer er ikke ladet.	Tilsett mer vann i gryten. Bruk romtemperert vann. Lad Steketermometer før du starter matlagingen.
Kokende-funksjonen fungerer feil.	Temperaturavlesningen er unøyaktig fordi Steketermometer r ikke er kalibrert.	Kalibrer Steketermometer før den første matlagingen.
Oppvarming med Pannesteking-funksjon tar lang tid.	Kokekaret er for lite, for tungt eller bunnen er ujevn.	Referer til «Råd og tips».

10.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt platetoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantiperioden og autoriserte servicesentre finnes i serviceboken.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Modell TH85IH50IB
Type 62 D5A 05 FA
Induksjon
Serienummer .....
AEG

PNC 949 598 306 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW

11.2 WiFi-tilkobling

WiFi frekvens	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Spesifikasjoner for soner

Sone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	Boost [W]	Boost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Midtre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 - 210
Fleksibelt induksjonsområde	2300	3200	10	minst 105

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimal varmeoverføring og Tilberedingsresultat, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i tabellen). Ikke bruk kokekar som er større enn diameteren til kokesonen.

11.4 Steketermometer tekniske spesifikasjoner

Steketermometer er godkjent for å brukes i kontakt med mat.

Arbeidsfrekvens	2400 - 2483,5 MHz
Maksimal sendeeffekt	7 dBm
Temperaturområde	0 - 200°C
Målesyklus	2 s

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 66/2014

Modellidentifikasjon		TH85IH50IB
Platetopp		Integrert platetopp
Antall soner		3
Antall tilberedningsområder		1
Oppvarmingsteknologi		Induksjon
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Midtre bak Høyre fremme Høyre bak	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm

Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet	Venstre	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Midtre bak Høyre fremme Høyre bak	189.1 Wt/kg 187.3 Wt/kg 179.6 Wt/kg
Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking)	Venstre	191.1 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		188.2 Wt/kg

Produkt er testet i henhold til: EN IEC 60350-2.

12.2 optimaliseringstips

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

12.3 Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

Strømforbruk i av-modus	0,5 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

Produkt er testet i henhold til: EN 50564, EN IEC 63474.

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse nettverkstilkoblingen, se kapittelet «Før første gangs bruk».

13. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet ♲. Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

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

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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION..... 160
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... 162
3. INSTALLATION.....165
4. PRODUKTBESKRIVNING..... 168
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....170
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....172
7. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKZON..... 181
8. RÅD OCH TIPS.....182
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... 184
10. FELSÖKNING..... 185
11. TEKNISKA DATA.....189
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....189
13. MILJÖSKYDD..... 190

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

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

1.2 Allmän säkerhet

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

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- VARNING! Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hällskydd som medföljer produkten. 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 eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:

  - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
  - Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

⚠ **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Om E3-koden visas på skärmen, koppla omedelbart bort hällen och kontrollera om den elektriska anslutningen och nätspänningen är korrekta.

2.3 Använd

⚠ **VARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla bort produkten från strömförsörjningen för att förhindra elektriska stötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.

- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

⚠ **VARNING!**

Risk för brand och explosion.

- Fetter och oljor kan frigöra lättantändliga 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 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 fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

⚠ **VARNING!**

Risk för skador på produkten.

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

2.4 Matlagningstermometer

⚠ **VARNING!**

Risk för personskador och brännskador.

- Matlagningstermometer får endast användas för sitt avsedda ändamål. Använd den inte för att öppna eller lyfta något.
- Använd endast Matlagningstermometer som rekommenderat för hällen.
- Använd den inte om den är trasig.
- Använd den inte Matlagningstermometer i ugn eller mikrovågsugn.
- Se till att Matlagningstermometer alltid är instucken i maten eller nedsänkt i vätskan till den markerade miniminivån.
- Rengör Matlagningstermometer före och efter varje användning. Var försiktig, spetsen på Matlagningstermometer är vass.
- Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål. Diska inte Matlagningstermometer i diskmaskin. Silikonhandtaget kan missfärgas, vilket inte påverkar funktionen för Matlagningstermometer.
- Använd originalförpackningen till att förvara och ladda Matlagningstermometer.
- Se till att Matlagningstermometer är sval, ren och torr innan du placerar den i laddaren.
- Förvara Matlagningstermometer på en säker, torr plats och utom räckhåll för barn.

2.5 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klibbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.

2.6 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.

2.7 Avyttring

⚠ **VARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. INSTALLATION

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

3.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som tål en temperatur på 90 °C eller högre. En enda ledare måste ha ett minimalt tvärsnitt i enlighet med tabellen nedan. Kontakta ditt lokala servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ **VARNING!**

Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

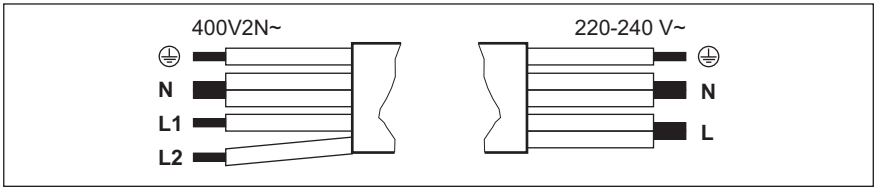
Kabeländarna får inte borras eller lödas. Det är förbjudet.

⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Kabelns ledare skall förses med ändhylsor före inkoppling.

Tvåfasanslutning

1. Ta bort kabelns ändhylsa från den svarta och bruna ledningen.
2. Ta bort en bit isolering från de svarta och bruna kabeländarna.
3. Applicera en ny ändtrådshylsa på varje tråds ände (specialverktyg krävs).



Tvåfasanslutning: 400 V2N~		Enfasanslutning: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² eller 3x4 mm²	
⏚	Grön - gul	Grön - gul	⏚
N	Blå och blå	Blå och blå	N
L1	Svart	Svart och brun	L
L2	Brun		

3.4 Fästa tätningen - integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Skär den medföljande 3x10 mm tätningsremsan i fyra remsor. Remsorna måste ha samma längd som fälten.
3. Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa i hörnen på fälten på rätt sätt.
4. Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ihop ändarna över varandra.

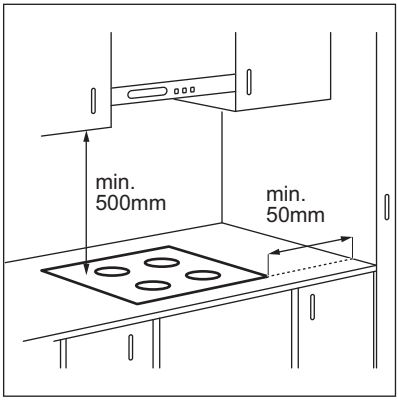
När du monterat hällen ska du täta återstående mellanrum mellan glaskeramiken och bänkskivan med silikon. Se till att silikonet inte hamnar under glaskeramiken.

3.5 Fästa tätningen - installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av hällen, längs den yttre kanten av glaskeramiken. Töj inte ut den. Se till att tätningsremsans ändar placeras mitt på ena sidan av spishällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

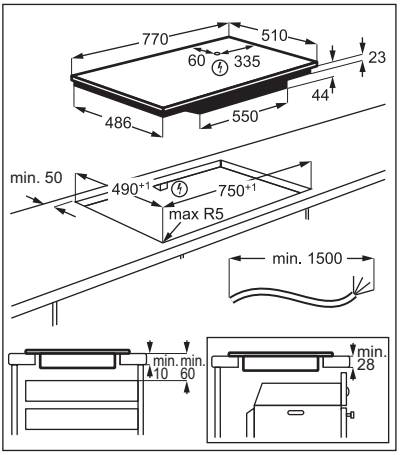
3.6 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.

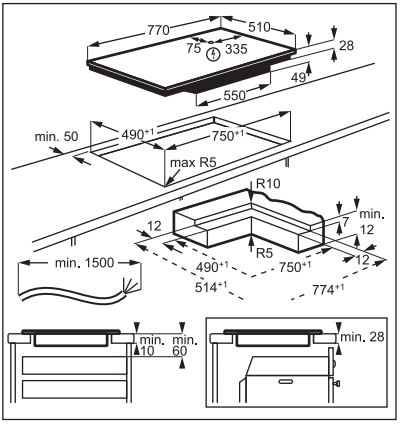


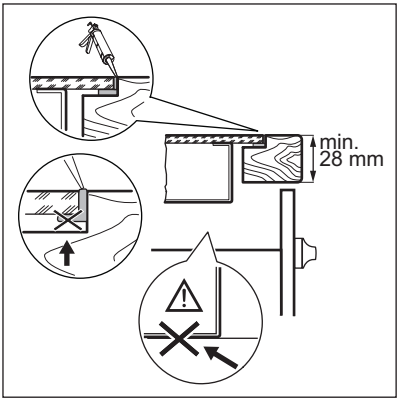
Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

BÄNKINSTALLATION



INTEGRERAD INSTALLATION



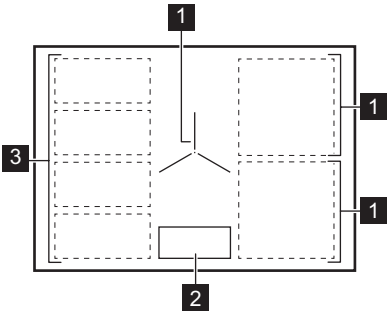


Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

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

4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout

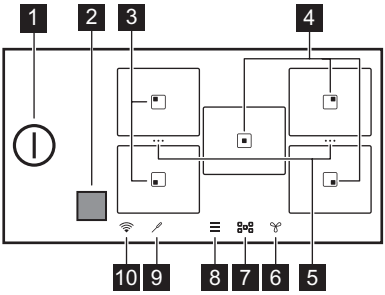


1 Induktionskokzon
2 Kontrollpanel
3 Den flexibla induktionskokzonen består av fyra sektioner

ⓘ
För detaljerad information om storleken på kokzonerna, se "Tekniska data".

4.2 Kontrollpanelens layout

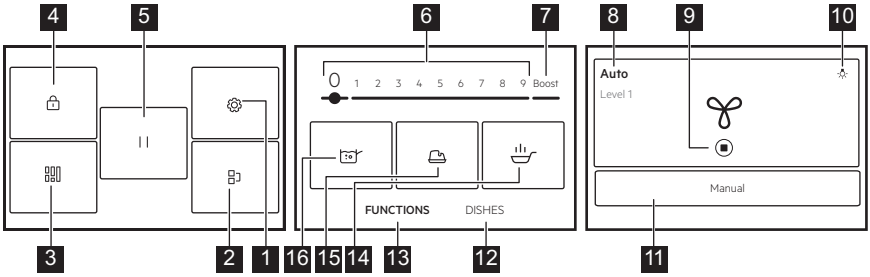
Huvudvy



	Symbol	Beskrivning
1	⏻	För att aktivera och inaktivera hällen.
2	■	Fönstret för Hob²Hood infraröda sändare. Täck inte över den.
3	▣	Zon med funktionerna Steka och Koka.
4	▣	Zon med funktionen Koka.
5	···	En genväg för Bridge. Används för att slå ihop två kokzoner så att de bildar en kokzon eller för att dela upp de sammanslagna kokzonerna. En genväg för Flex Bridge. Används för att växla mellan de tre tillgängliga lägena: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funktionen kombinerar två kokzoner till segment. Används för att:
6	✿	För att ställa in fläktfunktioner.

	Symbol	Beskrivning
7		För att öppna zonöversikten.
8		För att öppna Meny.
9		Matlagningstermometer-indikatorn.
10		WiFi-indikatorn.

Utvidgad vy



Listan över funktioner kan variera beroende på programversion.

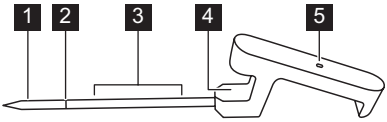
	Symbol	Beskrivning
1		Inställningar. För att öppna inställningarna för hällen.
2		Bridge. För att ansluta två tillagningszoner så att de fungerar som en.
3		Flex Bridge. För att växla mellan tre tillgängliga lägen: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funktionen kombinerar två kokzoner till segment. Används för att:
4		Lås. För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
5	||	Pause. För att ställa in alla aktiva tillagningszoner på lägsta värmeinställning.
6	1 - 9	För inställning av värmeläge.
7	Boost	För att aktivera maximal värmeinställning.
8	Manuell / Auto	För att visa köksfläktens aktuella inställning.
9		För att stänga av/starta om fläkten.
10		För att tända eller släcka fläktbelysningen.
11	Manuell / Auto	För att växla till fläktens manuella eller automatiska läge.
12	Rätter	För att välja förinställda automatiska program för olika typer av mat.
13	FUNKTIONER	För att välja automatiska program för olika tillagningsmetoder.

	Symbol	Beskrivning
14		Steka. Stek olika typer av mat med automatiskt kontrollerade värmenivåer.
15		Smälta. För att smälta olika produkter, t.ex. choklad eller smör.
16		Koka. För automatisk inställning av vattentemperaturen för att undvika att det kokar över.

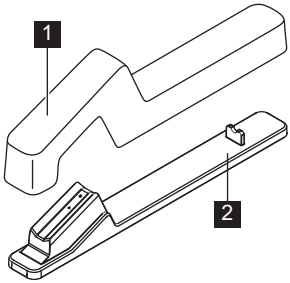
Navigering på displayen

Symbol	Beskrivning
OK	För att bekräfta valet eller inställningen.
X	För att stänga pop-up-fönstret.
∧∨	För att minimera/expandera instruktionerna på displayen.
	För att aktivera/inaktivera alternativet.
〈〉	För att gå bakåt/framåt en nivå i Meny.

4.3 Matlagningstermometer



1 Mätpunkt
2 Markerad miniminivå
3 Rekommenderat nedsänkningsområde (för vätskor)
4 Krok för placering av Matlagningstermometer på kanten
5 Kontrollampa

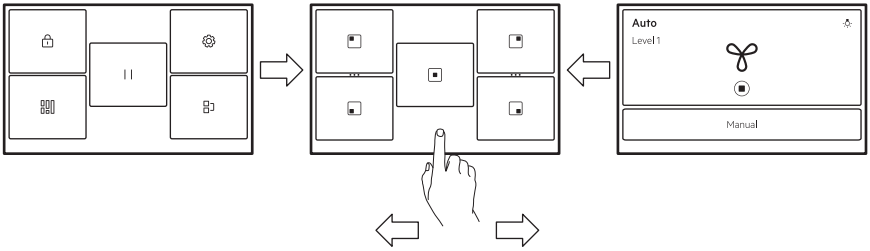


1 Hölje
2 Laddningsstation

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Navigera på displayen



För att navigera mellan skärmarna, tryck på symbolerna längst ned på displayen. Du kan också dra åt vänster för att hantera inställningarna för Hob²Hood eller åt höger för att nå Meny.

Om displayen inte reagerar omedelbart, se till att du trycker på mitten av vald symbol/valt alternativ eller försök att trycka lite längre.

5.2 Första anslutningen till elnätet

När du ansluter hällen till elnätet måste du ställa in Språk, Ljusstyrka, Ljudvolym och Knappljud.

Du kan ändra inställningen i Meny > Inställningar > Inställningar. Se ”Daglig användning”.

5.3 FlexPower

FlexPower definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installationssäkringar.

Från början arbetar produkten på högsta möjliga effektnivå. Du kan ändra den maximala effekten om installationen inte stöder full effekt.

Om effektnivån är lägre än 2 000 W kan du inte aktivera de automatiska programmen (Rätter eller FUNKTIONER).

1. Slå på hällen.
2. Säkerställ att alla kokzoner är av.
3. Tryck på ☰ på displayen för att öppna Meny.
4. Välj Inställningar > Inställningar > FlexPower och välj lämplig effektnivå.
5. Tryck på 〈 eller X. Följ instruktionerna på displayen för att bekräfta ditt val.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

5.4 Trådlös anslutning/ appanslutning

Hällen vara ansluten till det trådlösa nätverket för att kunna använda appen. WiFi är på som standard.

1. Tryck på ☰.
2. Välj Inställningar > Anslutningar > WiFi.
3. Tryck på skjutreglaget för att aktivera WiFi.

Hällen är nu redo att ansluta till det trådlösa nätverket och appen.

4. Tryck på ANSLUT.
5. Ladda ner appen. Skanna QR-koden som finns på baksidan av bruksanvisningen eller ladda ner appen direkt från appbutiken.
6. Öppna appen och registrera dig för att skapa ett konto.
7. Lägg till en ny produkt.
8. Följ anvisningarna i appen för att slutföra anslutningen.

Ändra/inaktivera nätverksanslutningen

Så här kopplar du bort hällen från ditt hemnätverk:

1. Tryck på ☰.
2. Välj Inställningar > Anslutningar > WiFi:
   - För att koppla bort från ditt trådlösa nätverk, tryck på KOPPLA IFRÅN.
   - För att inaktivera WiFi, tryck på skjutreglaget ⬬.

För att ansluta hällen till det nya trådlösa nätverket, se ”Trådlös anslutning/appanslutning” ovan.

5.5 Hopparning och kalibrering av Matlagningstermometer

Din häll är inte parkopplad med Matlagningstermometer vid leverans. Para ihop den före första användningen eller när du byter ut den mot en ny.

För att säkerställa korrekta temperaturer, kalibrera alltid Matlagningstermometer efter hopparning.

1. Tryck på ☰.
2. Välj Inställningar > Anslutningar > Bluetooth.
3. Tryck på skjutreglaget ⬬ för att aktivera Bluetooth.

Hällen hittar automatiskt tillgängliga tillbehör. Om din Matlagningstermometer inte visas i listan, se till att den är laddad. Skaka eller dubbelklicka sedan på den tills ljuset börjar blinka.

4. Välj Matlagningstermometer från listan och följ instruktionerna på displayen för att slutföra hopparningen.

Efter hopparning visar displayen automatiskt kalibreringsskärmen.

5. Tryck på START och följ instruktionerna på displayen för att slutföra kalibreringen.

Om du inte kalibrerar Matlagningstermometer i det här steget kan du göra det senare. Gå till inställningarna för Bluetooth igen och välj din Matlagningstermometer för att fortsätta installationen.
För att använda alla funktioner för Matlagningstermometer, kalibrera den först.

Matlagningstermometer återställning/borttagning

Du kan när som helst återställa Matlagningstermometer eller koppla bort den från hällen.

1. Tryck på ☰.
2. Välj Inställningar > Anslutningar > Bluetooth.

Displayen visar ansluten Matlagningstermometer.

3. Tryck på Matlagningstermometer.
   - För att kalibrera Matlagningstermometer på nytt, tryck på ÅTERSTÄLL.
   - För att ta bort Matlagningstermometer från hällen, tryck på 🗑.

För att ansluta Matlagningstermometer på nytt eller lägga till en ny, se ”Hopparning och kalibrering av Matlagningstermometer”.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

> ⚠ **VARNING!**
> Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på ⏻ i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

6.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är av.
- du inte ställer in värmeinställningen efter att du har satt på hällen.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du använder fel slags kokkärl eller det saknas ett kokkärl på zonen.

Induktionskokzonen stängs automatiskt av efter 50 sekunder.
- du inte stänger av en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund visas ett meddelande och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeinställningen och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 5	5 timmar
6	4 timmar
7 - 9	1,5 timme

ⓘ

När du använder Steka stängs hällen av efter 1,5 timme. För Smälta stängs hällen av efter 6 timmar.

6.3 Kokkärlsdetektering

Denna funktion känner av om kastruller har placerats på kokzonerna och stänger av kokzonerna om kokkärlen inte längre kan detekteras.

- Om du sätter kokkärl på en kokzon först och därefter aktiverar hällen visas ett grått fält i översikten över motsvarande kokzon.
- Fältet visas inte om kokkärl saknas på kokzonen eller om kokkärlet inte kan detekteras på grund av felaktig placering eller olämpligt material.
- Om du tar bort kokkärlet från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar motsvarande översikt för kokzonen att blinka. Om du inte sätter tillbaka kokkärlet på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt. För att återuppta tillagningen, se till att sätta tillbaka kokkärlet på kokzonerna innan den angivna tidsgränsen går ut.

6.4 Använda kokzonerna

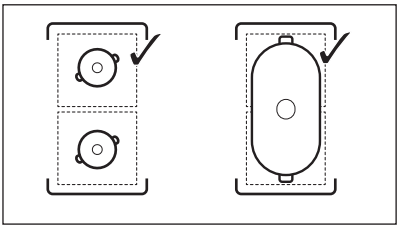
Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

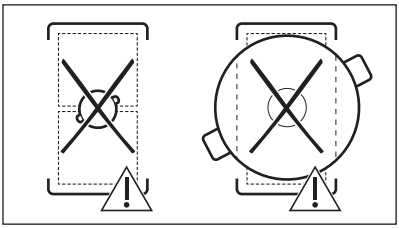
ⓘ

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

Aktivera kokzonen genom att ställa kokkärlet i mitten av kokzonen och tryck på symbolen för den aktuella zonen. Tillgängliga program visas på displayen. Ställ in värmenivån eller välj en automatisk funktion. För att återgå till startvyn, tryck på X i det övre högra hörnet.

Med Bridge kan du laga mat med stora kokkärl placerade på två tillagningszoner samtidigt.



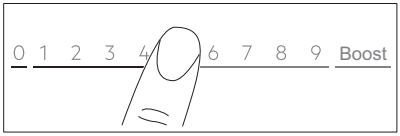


När andra kokzoner är på kan värmeläget för zonen du vill använda vara begränsat. Se "Effektreglering".

6.5 Värmeinställning

1. Slå på hällen.
2. Placera kastrullen på önskad kokzon och tryck på relevant zonsymbol.
3. Tryck eller dra ditt finger för att ställa in värmeinställning.

Ikonerna för effektnivån 1-9 blir större och fältet nedanför blir rött för att indikera aktuell effektinställning. När effektnivån väljs ändras skärmen till den utvidgade vyn.



Du kan även ändra värmeinställningen på zonöversiktsskärmen. För att komma till zonöversiktsskärmen, tryck på mitten av den utvidgade vyn. För att ändra värmenivå, tryck på — eller +. För att öppna den utvidgade vyn, tryck på effektnivån.

6.6 Boost

Denna funktion ger mer effekt till induktionskokzonerna. Funktionen kan endast aktiveras för kokzonen under en begränsad tid. Efter denna tid återgår kokzonen automatiskt till den högsta värmeinställningen.

1. Välj kokzonen.
2. Tryck på Boost för att aktivera funktionen.

Funktionen stängs av automatiskt. För att stänga av funktionen manuellt, välj zonen och ändra värmeinställningen till 0.

ⓘ

Boost fungerar inte när:
- Bridge körs,
- Flex Bridge fungerar i lägena Standard och Max Bridge,
- effekten inom en fas är otillräcklig (se ”Effektreglering”).

ⓘ

För maximal varaktighet, se ”Tekniska data”.

6.7 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator)

⚠ **VARNING!**

Så länge indikatorn III / II / I lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

III - fortsätt tillagningen

II - varmhållning

I - restvärme.

Indikatorn kan också visas:
- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.8 Varmhållningsläge

Den här funktionen bevarar maten varm med inställningen för låg temperatur.

Varmhållningsläge är endast tillgänglig när kokzonen fortfarande är varm efter avslutad tillagning (med en synlig ikon för restvärme) och när kokkärlet fortfarande står kvar på zonen. Denna funktion fungerar inte tillsammans med en kall kokzon.

1. Tryck på för att aktivera Varmhållningsläge.

Varmhållningsläge fungerar tills den stängs av.

2. För att stänga av funktionen, tryck på ■ i det övre vänstra hörnet på displayen.

Du kan ställa in en timer vid behov. Se "Tidtagningsalternativ".

6.9 Timerinställningar

ECO Timer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.

För att spara energi stängs kokzonens värmare av innan ECO Timer hörs. När avstängningen sker beror på värmeinställningen och tillagningstidens längd.

Du kan använda den här funktionen när kokzonen är aktiverad. Du kan ställa in funktionen för varje kokzon separat.

1. Ställ in värmeinställningen för lämplig kokzon först och ställ därefter in funktionen.
2. Tryck på zonsymbolen.
3. Tryck på ⏲.

Timerns menyfönster visas på displayen.

4. Markera rutan Stop zone för att aktivera funktionen.
5. Ställ in önskad tid.för timern.
6. Tryck på OK för att bekräfta.

Du kan också välja ✕ för att avbryta ditt val. Du kan ändra inställningarna för ECO Timer under tillagningen: tryck på 🔔 med timervärdet, tryck därefter på REDIGERA.

När timern löper ut hörs en signal och och ett pop-up-fönster. Tryck på OK för att stänga av signalen.

För att inaktivera funktionen, ändra värmeinställningen till **0**. Alternativt kan du trycka på 🔔 med timervärdet, trycka på ✕ och bekräfta ditt val när ett pop-up-fönster visas.

🔔Timer

Du kan använda den här funktionen när kokzonen är aktiverad.

Funktionen påverkar inte någon annan funktion som används parallellt.

1. Välj en kokzon.

Relevant reglage visas på displayen.

2. Tryck på ⏲.

Timerns menyfönster visas på displayen.

3. Avmarkera Stop zone rutan för att aktivera funktionen.
4. Ställ in tidtagningen.
5. Tryck på OK för att bekräfta.

Du kan också välja ✕ för att avbryta ditt val.

Du kan ändra Timer inställningarna under tillagningen: tryck på 🔔 med timerns värde och tryck därefter på REDIGERA.

När timern löper ut hörs en signal och ett pop-up-fönster visas. Tryck på OK för att stänga av signalen.

Avaktivera funktionen genom att Tryck på 🔔 med timerns värde, tryck på ✕ och bekräfta ditt val när ett popup-fönster visas.

6.10 ⊞ / ··· Bridge

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner som en, med gemensam värmeinställning. Du kan använda den till matlagning med stora kokkärl.

Kokkärlet måste täcka mitten på båda zonerna. Om kokkärlet är placerat mellan två mittpunkter kommer funktionen inte att aktiveras.

1. Placera kokkärlet på kokzonerna.
2. Tryck på ☰ >Bridge. Du kan också använda genvägen ··· som visas i zonöversikten.
3. Ställ in värmeinställningen.

För att inaktivera funktionen, tryck på genvägen ···. Kokzonerna återgår att fungera oberoende av varandra.

6.11 ‖ Pause

Den här funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på den lägsta värmeinställningen.

Du kan inte aktivera funktionen om något automatiskt program (Rätter eller FUNKTIONER) körs.

När funktionen är igång kan endast ⏻ och ÅTERUPPTA användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna. När timerfunktionen upphör, tryck var som helst på skärmen för att stänga av ljudsignalen.

1. Tryck på ☰ för att öppna Meny.
2. Tryck på ‖ för att aktivera funktionen.

Värmeinställningen sänks till ♨ (Varmhållningsläge) och fläkthastighetsnivån i Manuell-läge sänks till 1.
För att inaktivera funktionen, tryck på ÅTERUPPTA.

Föregående värmeinställningar återställs.

6.12 🔒 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar en oavsiktlig ändring av värmeinställningen.

1. Ställ in värmeinställningen.
2. Tryck på ☰ för att öppna Meny.
3. Tryck på 🔒 för att aktivera funktionen.

För att inaktivera funktionen, Tryck och håll ned LÅS UPP i 4 sekunder.

> ⓘ
> När du stänger av hällen inaktiveras även denna funktion.

6.13 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

1. Tryck på ☰ för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar **>** Tillval **>** Barnlås.
3. Slå på strömbrytaren och tryck på bokstäverna E-U-O i alfabetisk ordning för att aktivera funktionen.

För att inaktivera funktionen, slå av strömbrytaren.

Efter aktivering kan det ta lite tid innan funktionen fungerar.

6.14 Matlagningstermometer allmän information

Matlagningstermometer är en trådlös temperaturmätare. Du kan använda den för att justera tillagningsparametrar till olika typer av mat och underhålla dem under hela tillagningen. Matlagningstermometer fungerar även som en termometer som hjälper till att övervaka temperaturen på maten eller vätskan. Du kan aktivera Matlagningstermometer för Rätter och FUNKTIONER, samt manuell tillagning.

Matlagningstermometer ansluts till hällen via Bluetooth och är laddningsbar. Enligt normen: EN 60335 Matlagningstermometer ska endast laddas med laddningsstationen och nätadaptern som ingår i paketet. En minuts laddning ger upp till 8 timmars drift.

Belysningens färg indikerar beteendet Matlagningstermometer:
- Röd – laddar
- Blinkande röd – larm/lågt batteri
- Grön – fulladdad
- Blå – ansluter

Mätpunkten är placerad halvvägs mellan spetsen och den markerade miniminivån. För in Matlagningstermometer i maten, minst upp till den markerade miniminivån. Placera Matlagningstermometer på kanten av kastrullen eller pannan med hjälp av kroken. Endast metalldelen av matlagningstermometern kan komma i kontakt med mat och vätska. Om den faller i en vätska, ta försiktigt bort den med ett lämpligt verktyg.

Tips för vätskor

- Sänk ned Matlagningstermometer i vätskan 2–5 cm över markeringen för den markerade miniminivån för bästa tillagningsresultat.
- Använd ett lock för att spara tid och energi. Markera rutan Använd lock.

Tips för fast föda

- Följ instruktionerna på displayen för att placera Matlagningstermometer korrekt i maten för bästa tillagningsresultat.
- Sätt in Matlagningstermometer i den tjockaste delen av maten.
- Se till att Matlagningstermometer sitter ordentligt i maten.
- För kött/fisk med en tjocklek på 2–3 cm ska spetsen på Matlagningstermometer nå botten av kastrullen.
- Ta vid behov bort Matlagningstermometer innan du vänder på maten. Sätt sedan tillbaka den.
- När du använder en plancha, se till att handtaget på Matlagningstermometer håller sig utanför ytan.

6.15 Tillagning med Matlagningstermometer

Se till att Matlagningstermometer är ansluten, kalibrerad och laddad innan du börjar laga mat. Se ”Före första användning”.

Vid användning av automatiska program som ”FUNKTIONER” eller ”Rätter”, använd Matlagningstermometer som ett extra hjälpmedel för att mäta, ställa in och justera kokzonens önskade temperatur, för varje maträtt eller tillagningsmetod. Se ”FUNKTIONER” och ”Rätter”.

1. Välj funktion eller typ av mat från menyn.
2. Tryck på i det övre högra hörnet på displayen för att ställa in eller justera önskad temperatur.
   - Du kan trycka på OK överst i pop-up-fönstret för att använda standardinställningarna.
     För att stänga av pop-up-fönstret permanent, kolla ☐ innan du aktiverar funktionen.
   - För vissa funktioner finns hållbarhetstips på displayen.
   - För Steka kan du ändra standardvärmenivån. För vissa rätter kan du kontrollera matens temperatur med Matlagningstermometer.
   - Vissa av alternativen startar med förvärmning. Du kan följa förloppet på kontrollerna.
   - För de flesta alternativen, t ex SousVide och Pochera, kan du ändra standardtemperaturen.
   - Du kan ändra standardtillagningstiden eller ställa in din egen tid. Kortaste tid är endast förinställt för SousVide.
3. Följ instruktionerna i pop-up-fönstret.
4. När den inställda tiden har gått ut och/eller inställd temperatur har uppnåtts hörs en ljudsignal och ett meddelande visas. Stäng fönstret genom att trycka på OK.

Termometer

När du lagar mat manuellt kan du använda Matlagningstermometer som termometer för att mäta temperaturen på maträtten och meddela dig när måltemperaturen har uppnåtts.

1. Öppna skjutreglaget för kokzonen och ställ in värmeinställningen.
2. Tryck på i det övre högra hörnet på displayen.

Följ instruktionerna på displayen.

3. Ställ in önskad temperatur för rätten.

Den aktuella temperaturen mätt med Matlagningstermometer visas nu i det högra hörnet på displayen. Tryck en gång till för att justera måltemperaturen vid behov.

4. När kokzonen når inställd temperatur hörs en ljudsignal och ett meddelande visas.

6.16 FUNKTIONER: Steka

Denna funktion låter dig ställa in en lämplig värmeinställning för att steka din mat. Hällen justerar temperaturen till olika typer av mat och upprätthåller den under hela tillagningen. När värmeinställningen har ställts in krävs ingen manuell temperaturjustering.

> ⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**
>
> Använd endast svala kokkärl.
> Lämna inte hällen, utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera en stekpanna utan olja/fett på en av kokzonerna på vänster sida. Du kan kombinera de fyra sektionerna i två kokzoner med olika storlekar eller i en stor kokzon med Flex Bridge.
2. Välj FUNKTIONER > Steka.
3. Anslut Matlagningstermometer vid behov.

Tryck på för att justera temperaturen.

4. Välj steknivå.

Förvärmningen startar.

5. Ställ in en timerfunktion vid behov.

Timern startar omedelbart.
När kokkärlet når den avsedda temperaturen hörs en ljudsignal och ett pop-up-fönster visas. Du kan nu hälla i olja och mat i stekpannan. För att stänga fönstret och börja steka, tryck på OK. För att stänga av funktionen manuellt, tryck på 0 på kontrollerna.

Råd och tips:

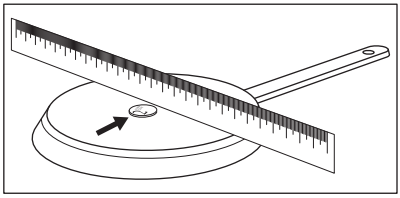
- Följ instruktionerna på displayen för att veta när du ska vända på maten eller justera värmenivån.

- Du kan ändra standardvärmenivån vid behov.
- Använd ett lock under de första 10 minuterna av stekningen för tjocka matbitar eller rå potatis.
- Uppvärmning av tunga kokkärl kan ta längre tid.
- Undvik att kokkärlen överhettas och skadas genom att använda laminerade kokkärl och låg värmenivå.
- Använd inte tunna emaljerade kokkärl. Den kan överhettas och skadas.

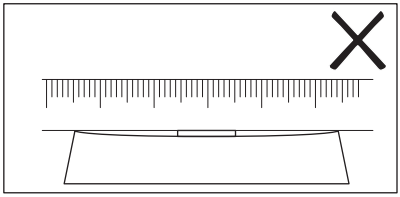
Rätt kokkärl för funktionen Steka

Använd endast kokkärl med en platt botten. För att kontrollera om pannan är den rätta:

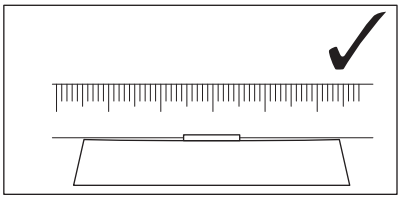
1. Ställ kastrullen upp och ner.
2. Placera en linjal på kokkärlets botten.
3. Försök att placera ett 1, 2 eller 5 eurocentsmynt (eller ett annat mynt med liknande tjocklek, ca 1,7 mm) mellan linjalen och kokkärlets botten.



a. Kokkärlet är felaktigt om du kan placera myntet mellan linjalen och kokkärlet.



b. Kokkärlet är korrekt om du inte kan placera myntet mellan linjalen och kokkärlet.



6.17 FUNKTIONER: Koka

Den här funktionen justerar automatiskt värmeinställningsnivån så att vattnet inte kokar över när kokpunkten har uppnåtts.

Koka-funktionen kräver att Matlagningstermometer fungerar.

> ⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**
>
> Använd inte funktionen med ett tomt kokkärl. Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera en kastrull fylld med vatten på kokzonen. Vätskan måste täcka den markerade miniminivån på Matlagningstermometer helt.
2. Välj FUNKTIONER > Koka.
3. Anslut Matlagningstermometer.
4. Ställ in en timerfunktion vid behov.

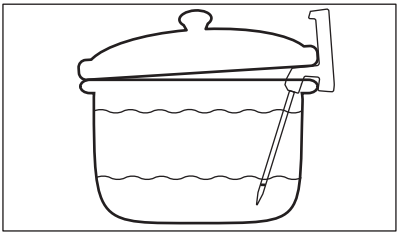
Timern startar omedelbart.

5. För att stoppa funktionen manuellt, tryck på ■ i det övre vänstra hörnet på displayen.

Hällen sänker automatiskt värmeinställningsnivån när kokpunkten har uppnåtts.

Råd och tips:

- Funktionen är bäst lämpad för vattenkokning och tillagning av potatisar.
- Ladda Matlagningstermometer före tillagning.
- Kalibrera Matlagningstermometer före användning för att avgöra den exakta kokpunkten.
- Fyll kastrullen med kallt eller rumstempererat vatten. Den minsta vätskenivån måste helt täcka den markerade miniminivån på Matlagningstermometer. Den maximala vätskenivån lämnar minst 4 cm utrymme under kastrullkanten.



- Vid behov, tillsätt salt när kokpunkten har uppnåtts.
- Använd ett lock för att spara energi. Var försiktig när du tar bort den.

6.18 FUNKTIONER: Smälta

Du kan använda den här funktionen för att smälta t.ex. choklad eller smör.

> **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**
>
> Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kokkärlet på kokzonen.
2. Välj FUNKTIONER > Smälta.
3. Ställ in en timer-funktion vid behov.
4. Tryck på OK .

För att stoppa funktionen manuellt, tryck på ■ i det övre vänstra hörnet av displayen.

6.19 Rätter

Den här funktionen används för tillagning av olika rätter med hjälp av förinställda program avsedda för specifika matkategorier. Programmens tillgänglighet beror på kokzonen.

> **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**
>
> Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kokkärlet på kokzonen. Du kan använda en enda kokzon eller ansluta två sidozoner med Bridge. Du kan kombinera de fyra sektionerna i två kokzoner med olika storlekar eller i en stor kokzon med Flex Bridge.
2. Välj Rätter.
3. Välj typ av mat.
4. Anslut Matlagningstermometer vid behov.

Tryck på ⁄ för att justera temperaturen.

5. Ställ in en timerfunktion vid behov.
6. Följ instruktionerna på displayen.

Beroende på typ av mat och valt program kan du ställa in och ändra detaljer, t.ex. tillagningsstatus, värmenivå för stekning osv.

Råd och tips:

- De rätter som tillagas oftast läggs automatiskt till i listan över Oftast tillagad.
- Du kan lägga till program manuellt i listan över Favoriter ♡.
- Du kan dölja vissa program genom att trycka på 🗑. För att återställa programmen, gå till Inställningar > Inställningar > Rätter.

6.20 Hob²Hood

Det är en automatisk funktion som kopplar hällen till en lämplig köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet anges och justeras automatiskt utifrån lägesinställningen och temperaturen för det varmaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten manuellt från hällen eller från själva köksfläkten.

> ⓘ
>
> Om du ändrar fläkthastigheten på hällen, kommer standardanslutningen med hällen att avaktiveras. För att återaktivera funktionen, stäng av båda enheterna och slå på dem igen.

> ⓘ
>
> Hos vissa köksfläktar kan funktionen vara inaktiverad som standard. I dessa fall ska du aktivera funktionen först på köksfläkten och sedan på hällen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Ställa in automatiskt fläktläge

För att ställa in fläkten i automatiskt läge, välj mellan följande fläkthastigheter: Läge 2 - Läge 6. Fläkten reagerar när du använder hällen. Du kan ställa in att hällen endast ska aktivera belysningen genom att välja 1-läget.

1. Tryck på ☰.
2. Välj Inställningar > Hob²Hood.
3. Slå på en omkopplare för att aktivera fläkten.

Samtliga automatiska lägen visas som en lista.

4. Välj läget.
5. Tryck på X eller 〈 för att spara valet och avsluta.

För att se aktuell fläkthastighetsnivå, tryck på . Fläkthastighetsnivån visas i displayens övre vänstra hörn. För att stänga av fläkten, tryck på . För att slå på fläkten, tryck på .

Automatiska lägen	Automatisk belysning	Koka[1]	Steka[2]
		Fläkthastighet	
OFF	Av	-	-
Läge 1	På	-	-
Läge 2[3]	På	1	1
Läge 3	På	-	1
Läge 4	På	1	1
Läge 5	På	1	2
Läge 6	På	2	3

[1] Hällen känner av kokningsprocessen och ställer in fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

[2] Hällen känner av stekningsprocessen och ställer in fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

[3] I det här läget aktiveras fläkten och belysningen oberoende av temperaturen.

Inställning av manuellt fläktläge

Du kan justera fläkthastighetsnivån manuellt.

1. Tryck på .
2. Tryck på Manuell.

Kontrollerna med aktuell fläkthastighet visas.

3. Tryck eller dra ditt finger för att ställa in fläkthastighetsnivån.

Aktivera maximal fläkthastighetsnivå genom att trycka på Boost. Fläkten körs i Boost-läge under en viss tid. Efter den tiden ändras fläkthastighetsnivån automatiskt till 3. För att stänga av Boost manuellt, tryck 0.

Fläktbelysning

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget Läge 1 - Läge 6. Du kan även tända eller släcka fläkten belysning manuellt.

Aktivera belysningen manuellt

1. Tryck på .
2. Tryck på för att tända belysningen.

Släck belysning genom att trycka på en gång till.

6.21 Språk

1. Tryck på för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Språk.
3. Välj språk från listan.

För att spara valet, tryck på X eller 〈. Välj sedan JA i popup-fönstret.

Om du väljer fel språk trycker du på > . En lista visas. Välj det första alternativet högst upp till vänster och sedan det första alternativet högst upp till vänster (alternativt det andra alternativet högst upp till höger, beroende på programversion). Skrolla ner för att välja rätt språk från listan. När pop-up-fönstret visas väljer du alternativet till höger.

6.22 Knappljud / Ljudvolym

Du kan välja typ av ljud på hällen eller stänga av ljudet helt. Du kan välja mellan ett klick (standard) eller ett pip.

Du kan även välja ljudvolymnivå.

1. Tryck på på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Knappljud / Ljudvolym.
3. Välj den funktion som passar bäst.

Inställningen sparas automatiskt.

6.23 Ljusstyrka

Du kan justera displayens ljusstyrka.

Det finns 5 ljusstyrkenivåer, 1 är den lägsta och 5 den högsta.

1. Tryck på för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Ljusstyrka.
3. Välj den nivå som passar bäst.

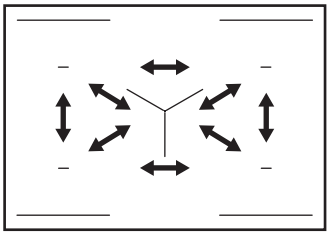
Inställningen sparas automatiskt.

6.24 Effektreglering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för nätspänningen delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner (anslutna till samma fas). Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den kokzon som valts först (eller en kokzon som använder FUNKTIONER eller Rätter) prioriteras alltid. Den återstående effekten delas mellan de andra kokzonerna i den ordning de valts.
- Kontrollfältets färg visar de tillgängliga värmeinställningsalternativen:
  - röd - aktuell värmeinställning,
  - vit - den maximala tillgängliga värmeinställningen,
  - ljusgrå – den otillgängliga värmeinställningen (Effektreglering är igång).
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.

Om hällens totala effekt är begränsad (1500 W–6000 W) fördelar funktionen den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Se kapitel "Före första användning" > ”FlexPower”.



7. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKZON

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 ▥ / ···Flex Bridge

Den flexibla induktionskokzonen består av fyra sektioner. Sektionerna kan kombineras till två kokzoner av olika storlek eller till en stor kokzon. Du kan välja rätt kombination av kokzoner genom att anpassa läget till storleken på kokkärlen du vill använda. Det finns tre tillgängliga lägen: Standard / Big Bridge / Max Bridge.

1. Placera kokkärlet på kokzonerna.
2. Tryck på ☰ > Flex Bridge. Du kan också använda genvägen ··· som visas i zonöversikten.
3. Välj det läge som bäst passar storleken på ditt kokkärl.
4. Ställa in en värmeinställning.

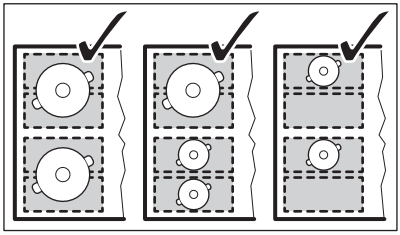
ⓘ

Du kan ställa in olika värmeinställningar för varje separat område som skapas av ett visst läge.

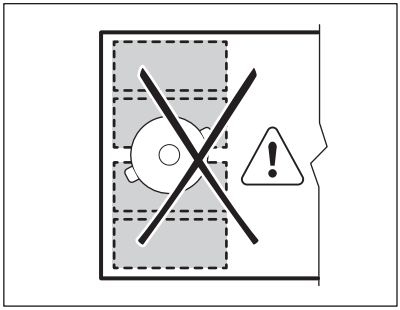
7.2 Flex Bridge standardläge

Detta läge kombinerar sektionerna i två tillagningsområden av samma storlek. De två områdena fungerar som oberoende kokzoner.

Rätt placering av kokkärl:



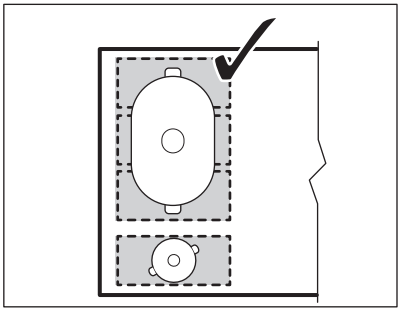
Felaktig placering av kokkärl:



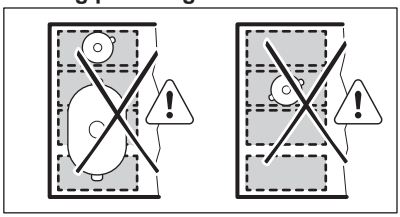
7.3 Flex Bridge Big Bridge-läge

Det här läget kombinerar de tre bakre sektionerna i en kokzon. Den främre enkla delen fungerar som en oberoende kokzon.

Rätt placering av kokkärl:



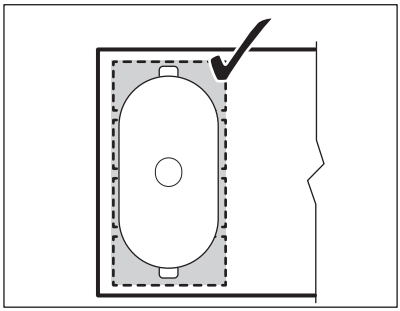
Felaktig placering av kokkärl:



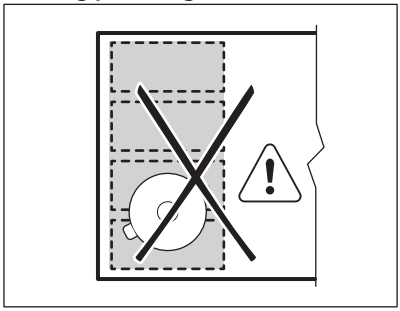
7.4 Flex Bridge Max Bridge-läge

Detta läge kombinerar alla sektioner för att bilda en stor tillagningsyta. Använd läget för att laga mat med en stor kastrull eller en plancha.

Rätt placering av kokkärl:



Felaktig placering av kokkärl:



8. RÅD OCH TIPS

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Kokkärl

ⓘ

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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

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

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 den högsta värmeinställningen.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kokkärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Se ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner” för korrekta kokkärlsmått. Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner”).
  - Kokkärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
  - Av både säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet ”Specifikationer för kokzonen”. Undvik att ställa kokkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hällfunktionerna.

ⓘ

Se ”Tekniska data”.

8.2 Buller under drift

ⓘ

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

Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en ”sandwichkonstruktion”).
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en ”sandwichkonstruktion”).
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

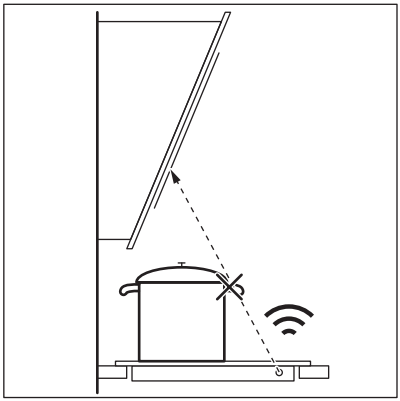
- klickljud: elektrisk omkoppling sker, kokkärlet detekteras när du har ställt det på hällen.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

8.3 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 som visas nedan är endast avsedd som illustration.



Håll fönstret till den Hob²Hood infraröda sändaren rent.

Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga sådana produkter nära hällen när Hob²Hood används.

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion
Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår konsumentwebbplats. AEG:s köksfläktar som fungerar med den här funktionen måste ha symbolen .

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Allmän information

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

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

Trycket på den flexibla induktionshällen kan bli smutsigt eller ändra färg om kokkärlen flyttas på ytan. Rengör området enligt beskrivningen.

9.2 Rengöring av hällens

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

9.3 Rengöra Matlagningstermometer

- Rengör Matlagningstermometer före den första användningen.
- Använd bara neutrala rengöringsmedel.
- Använd inte slipande produkter, repande rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål.
- Diska inte Matlagningstermometer i diskmaskin.

- Plasthandtaget kan missfärgas, vilket inte påverkar funktionen för Matlagningstermometer.

10. FELSÖKNING

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeinställningen på 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Pause är på.	Se ”Daglig användning”.
Displayen reagerar inte vid beröring.	Delar av displayen är täckt eller så har kastruller placerats för nära displayen. Det finns vätska eller något objekt på displayen.	Ta bort objekten. Flytta bort kastrullerna från displayen. Rengör displayen, vänta tills enheten har kallnat. Dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 1 minut.
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 under hällens yta vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
När du har aktiverat automatiska program (Rätter eller FUNKTIONER) värms hällen upp, stannar och startar sedan igen.	Detta är en säkerhetsfunktion för att säkerställa att Matlagningstermometer är i en kastrull för vilken automatiska program (Rätter eller FUNKTIONER) aktiverades.	Det är en normal funktion, ingen felfunktion.
Du kan inte aktivera den högsta värmeinställningen.	En annan zon har redan ställts in på högsta värmeinställning.	Minska först effekten på den andra zonen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
	FlexPower-nivån är för låg.	Ändra maxeffekten i Meny. Se kapitlet ”Före första användning”.
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Matlagningstermometer svarar inte eller displayen visar att Matlagningstermometer inte hittas.	Matlagningstermometer är urladdad eller Bluetooth ej inställd.	Ladda Matlagningstermometer. Anslut Matlagningstermometer till hällen via Bluetooth. Se ”Hopparning och kalibrering av Matlagningstermometer”.
Displayen visar att vattnets temperatur är högre än 100 °C.	Du kalibrerade inte Matlagningstermometer eller så gjorde du det fel.	Kalibrera Matlagningstermometer igen. Se ”Hopparning och kalibrering avMatlagningstermometer”.
	Du hällde i för mycket salt i vattnet.	Salta inte i kokande vatten.
	Andra produkter använder samma frekvens och stör anslutningen.	Ta bort andra apparater som kan störa anslutningen. Se "Tekniska data".
Temperaturen på maten är inte som förväntat.	Matlagningstermometer är inte isatt på ett korrekt sätt.	Se till att mätpunkten sitter i den tjockaste delen av maten. Se ”Daglig användning”.
Den röda lampan på Matlagningstermometer blinkar.	Matlagningstermometer är urladdad eller skadad.	Ladda Matlagningstermometer. Kontakta ett auktoriserat servicecenter om problemet kvarstår.
Hällen detekterar signifikanta temperaturförändringar.	Du har tillsatt vatten eller flyttat kastrullen under tillagning.	Undvik att tillsätta vatten eller att flytta på kastrullen efter att funktionen har startat.
	Värmen i kastrullen kunde inte spridas jämnt, gäller speciellt tjocka vätskor.	Rör om regelbundet.
Kastrullen blir för varm eller maten blir klar för snabbt.	Du har använt en kastrull som är för liten.	Använd kastruller som är lika stora som den kokzonen du ska använda. Se ”Tekniska data”.
Du kan inte aktivera en funktion.	En annan funktion kanske används på samma kokzon, vilket gör att den inte kan användas.	Stoppa funktionen innan du startar en annan.
Automatiska program (Rätter eller FUNKTIONER) eller SousVide stoppar.	I början av en tillagningssession är vätskans temperatur i kastrullen högre än 40 °C. Kokkärlet som används är mycket varmt.	Använd bara kalla vätskor. Förvärm inte kokkärlet.
Hob²Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
Hob²Hood-skärmen är inte synlig.	Hob²Hood är avstängt i inställningarna.	Gå till inställningar/Hob²Hood och aktivera funktionen.
Hob²Hood körs, men bara belysningen är på.	Du har aktiverat Läge 1.	Ändra läget till Läge 1 - Läge 6eller vänta tills det automatiska läget startar.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Hob²Hood Lägena 1 - 6 körs men belysningen är av.	Det kan vara fel på glödlampan.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se ”Daglig användning”.
Fel språk var inställt.	Du ändrade språket av misstag.	Följ instruktionerna i ”Daglig användning”, ”Språk” för att ändra till rätt språk.
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. Använd kokkärl med en diameter som är mindre än 160 mm på en sektion av den flexibla induktionskokzonen. Se ”Flexibel induktionskokzon”.
En kokzon har avaktiveras.	Automatisk avstängning stänger av kokzonen.	Stäng av hällen och sätt på den igen. Se ”Daglig användning”.
🔒 och ett meddelande visas.	Lås är på.	Se ”Daglig användning”.
E - U - O visas.	Barnlås är på.	Se ”Daglig användning”.
Fältet för effektnivå blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd lämpliga kokkärl. Se ”Råd och tips”.
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se ”Tekniska data”.
	Flex 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”.
E3 tänds.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Koppla bort hällen från eluttaget och kontrollera anslutningen. Se ”Installation”.
E4 tänds.	Zonens temperatursensor detekterar en för hög eller för låg temperatur.	Låt kokzonen svalna eller höj rumstemperaturen till över 15 °C. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet kvarstår.
E7 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Se till att ingenting blockerar fläkten. Om inget blockerar fläkten och problemet kvarstår, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ett konstant pipljud hörs.	Elanslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Kontakta en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Uppvärmning av kokkärl varar längre än 5 min.	Kokkärlets botten är inte induktionskompatibel.	Använd kokkärl med lämplig botten (plan, magnetisk). Se ”Råd och tips”.
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner”).
Hällen kan inte ansluta till det trådlösa nätverket.	Routern blockerar nya WLAN-anslutningar.	Se till att routern tillåter nya användare. Starta om routern vid behov.
	Hällens trådlösa anslutning är inte aktiverad.	Aktivera WiFi. Se kapitlet ”Före första användning”, Trådlös/appanslutning.
	Routerns frekvens är inställd på 5 GHz.	Ändra routerinställningar till 2,4 GHz eller 2,4+5 GHz. Om routern endast stöder 5 GHz kan hällen inte anslutas.
	Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern närmare hällen. Använd en WiFi-förstärkare för att stärka signalen vid behov.
Du kan inte se hällen i WLAN-nätverkslistan i appinställningarna.	Hällen är redan ansluten till nätverket men kanske inte syns.	Koppla bort hällen från nätverket. Se kapitlet ”Före första användning”, Trådlös/appanslutning.
En högre värmeinställning finns inte tillgänglig.	Effektreglering körs och minskar den maximala effekten.	Se ”Daglig användning”, Effektreglering.
Koka-funktionen startar inte.	Lasermarkeringen på Matlagningstermometer-spetsen är inte helt nedsänkt i vätska. Vattnet är för varmt. Matlagningstermometer är inte laddad.	Tillsätt mer vatten i kastrullen. Använd rumstempererat vatten. Ladda Matlagningstermometer innan du startar tillagningen.
Koka-funktionen fungerar felaktigt.	Temperaturavläsningen är felaktig eftersom Matlagningstermometer inte är kalibrerad.	Kalibrera Matlagningstermometer före den första tillagningen.
Uppvärmning med Steka-funktion tar lång tid.	Kokkärlet är för litet, för tungt eller har en ojämn botten.	Se ”Råd och tips”.

10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. 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 serviceboken.

11. TEKNISKA DATA

11.1 Produktdekal

Modell TH85IH50IB
Typ 62 D5A 05 FA
Induktion
Serienummer .....
AEG

PNC 949 598 306 ML 00
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Tillverkad i. Tyskland
7.35 kW

11.2 WiFi anslutning

WiFi frekvens	2400 - 2483,5 MHz
EIRP max	20 dBm / 100 mW

11.3 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	Boost [W]	Boost maximal koktid [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Mitten bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210
Flexibel induktionskokzon	2300	3200	10	minst 105

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlens material och storlek.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

11.4 Matlagningstermometer tekniska specifikationer

Matlagningstermometer är godkänd för användning i kontakt med mat.

Driftfrekvens	2400 - 2483,5 MHz
Maximal sändningseffekt	7 dBm
Temperaturområde	0 - 200°C
Mätcykel	2 sek

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation enligt (EU) nr 66/2014

Modellidentifiering		TH85IH50IB
Typ av häll		Inbyggnadshäll
Antal kokzoner		3
Antal kokområden		1
Uppvärmningsmetod		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Mitten bak Höger fram Höger bak	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Kokområdets längd (L) och bredd (B)	Vänster	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Mitten bak Höger fram Höger bak	189.1 Wh/kg 187.3 Wh/kg 179.6 Wh/kg
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Vänster	191.1 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		188.2 Wh/kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-2.

12.2 Optimeringstips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

12.3 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Strömförbrukning i frånläge	0,5 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2,0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga ströms-parläget	2 min

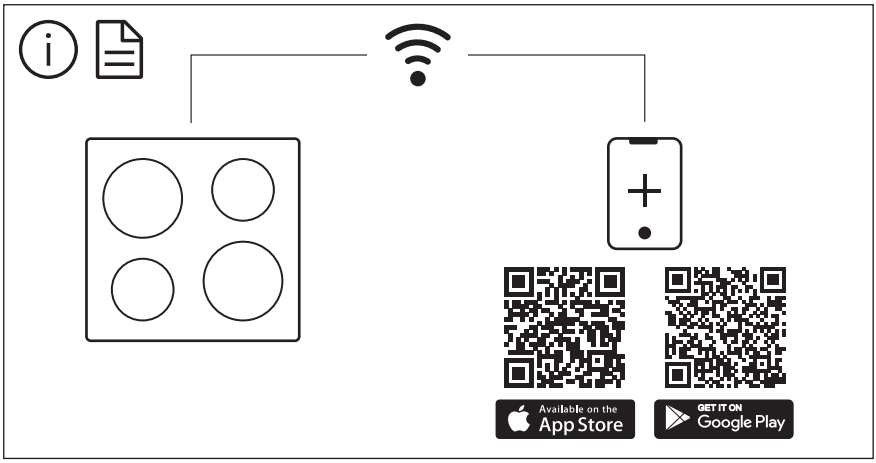
Produkten har testats enligt: EN 50564, EN IEC 63474.

Se kapitlet "Före första användning" för vägledning om hur du aktiverar och avaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

13. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♲. Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter som är märkta med symbolen 🗑 med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

aeg.com



867385209-B-312026