

NCQ84K01AB

DE Benutzerinformation | **Kochfeld**

2

PT Manual de instruções | **Placa**

37



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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	13
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	14
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	19
8. TIPPS UND HINWEISE.....	24
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	26
10. FEHLERSUCHE.....	29
11. TECHNISCHE DATEN.....	32
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	33
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	35

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und den mobilen Geräten mit der entsprechenden App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten

Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss gut belüftet sein, damit keine Gase von offenem Feuer oder von Geräten, die mit Brennstoffen betrieben werden, in den Raum zurückströmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden und die vom Gerät aufgenommene Luft nicht in einen Lüftungskanal geleitet wird, der zur Ableitung von Rauch und Dampf von anderen Geräten (Zentralheizungssystemen, Thermosiphonsystemen, Warmwasserbereitern) dient.

- Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten betrieben wird, darf der im Raum erzeugte Vakuumwert maximal 0,04 mbar betragen.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und beseitigen Sie Fettablagerungen vom Gerät, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Falls das Gerät direkt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden soll, muss die elektrische Installation mit einer Trennvorrichtung ausgerüstet sein, die eine allpolige Trennung vom Netz ermöglicht. Die vollständige Trennung muss den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen. Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Installieren Sie das Gerät nicht so, dass Abluft in eine Wandöffnung entweicht, es sei denn, diese ist für diesen Zweck vorgesehen.
- Für die kanallose Installation muss die Lüfteröffnung direkt an der Wand positioniert oder durch eine zusätzliche Schrankwand getrennt werden, um den Zugang zu den Lüfterblättern zu verhindern.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Bei der Abgasinstallation und bei vorhandenem oder vorgeschriebenem Zubehör (Wandventil, Fensterschalter und/oder Fensteröffner) sollten die elektrischen Anschlüsse von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.

- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen)

müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissere dich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Die Belüftung muss in regelmäßigen Abständen von einer qualifizierten Person überprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalte die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Lege kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.

- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stelle kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Haubenfilter, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die integrierte Haube niemals ohne Haubenfilter.
- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Öffnen Sie den unteren Deckel nicht, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.

- Stelle keine kleinen oder leichten Gegenstände in der Nähe der integrierten Haube ab, um die Gefahr des Einklemmens zu vermeiden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

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

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

2.6 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Aufbau

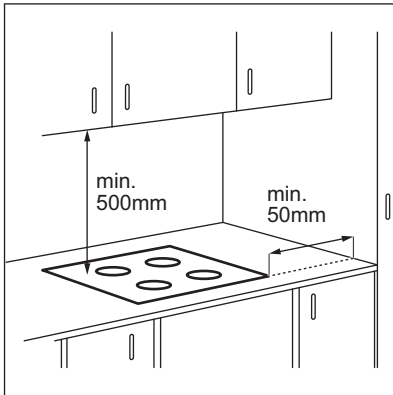
Ausführliche Informationen zur Installation Ihres Kochfelds finden Sie in der Installationsanleitung.

Folge dem Diagramm für die Kochfeldverbindung und dem Diagramm für die Fensterschalterverbindung (falls zutreffend), die in der Installationsbroschüre und/oder auf den Etiketten unter dem Kochfeld dargestellt sind.

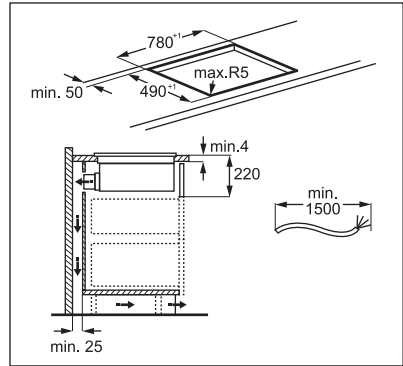
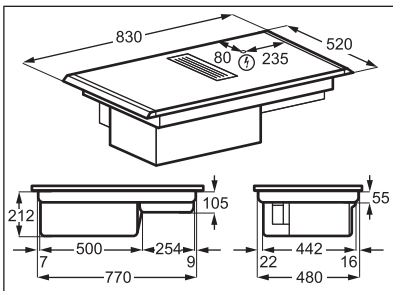


Nur für ausgewählte Länder

Im Falle einer Abgasinstallation kann ein Fensterschalter erforderlich sein (wende dich an einen autorisierten Techniker). Dieser muss separat erworben werden, da er nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten ist. Der Fensterschalter muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Siehe Installationshandbuch.



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



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



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

How to install your AEG
Extractor Hob



Filtergehäuse-Montage

Stelle vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass der Filter in das Gehäuse eingesetzt wird, wobei die schwarzen Seiten nach innen und die silbernen Seiten nach außen zeigen. Siehe „Reinigung des Haubenfilters“. Setze das Filtergehäuse nach der Montage in den Hohlraum der Haube ein und platziere das Gitter auf der Haube.

3.4 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert und darf nur an einer A gesicherten Sicherheitssteckdose betrieben werden.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält.
- Der einzelne Draht muss einen Durchmesser von mindestens 1,5 mm² aufweisen.
- Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

⚠️ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

⚠️ VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠️ VORSICHT!

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

⚠️ VORSICHT!

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

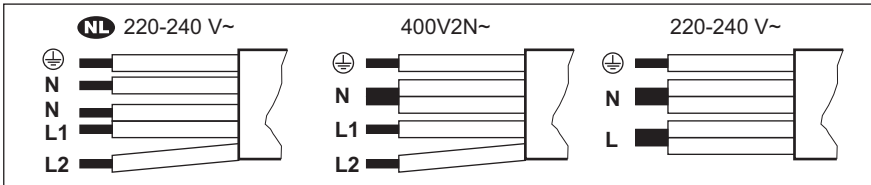
Einphasiger Anschluss

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

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

Zweiphasiger Anschluss

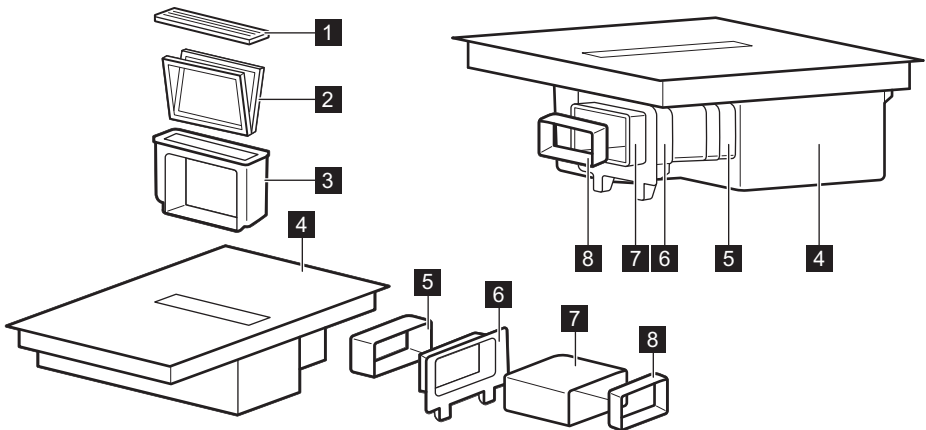
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



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

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Produktübersicht



1 Gitter

2 Filter

3 Filtergehäuse

4 Kochfeld

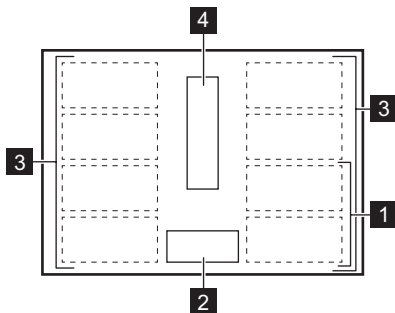
5 Steckverbinder

6 Schrankrückwandbefestigung

7 Rohr

8 Adapter

4.2 Anordnung der Kochflächen



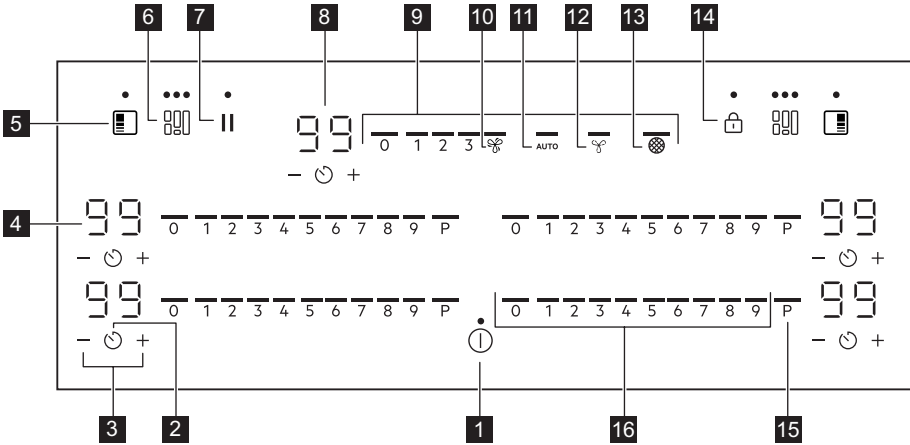
1 Induktionskochzone

2 Bedienfeld

3 Das flexible Induktionskochfeld bestehend aus vier Abschnitten

4 Abzugshaube

4.3 Bedienfeldlayout






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

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Timer	Einstellen der Funktion.
3	+ / -	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
4 -	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
5	PowerSlide	Ein- und Ausschalten der Funktion.
6	Flex Bridge (Flexible Bridge)	Umschalten zwischen den drei Modi der Funktion.
7	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
8 -	Anzeige des Hauben-Timers	Zeigt die Zeit in Minuten an.
9 -	Haubensteuerleiste	Einstellen einer Lüftergeschwindigkeit.
10	Boost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
11 AUTO	Automatikbetrieb der Haube	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12	Breeze	Ein- und Ausschalten der Funktion.
13	Haubenfilter-Anzeige	Um anzuzeigen und daran zu erinnern, dass der Haubenfilter regeneriert werden muss.
14	Sperren / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
15 P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
16 -	Kochfeld-Steuerungsleiste	Einstellen der Kochstufe.

4.4 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.
	Wi-Fi befindet sich in der Verbindungsphase.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!







Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

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

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

- Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste  gedrückt.
- Drücken Sie  auf dem vorderen Timer, bis **P** erscheint.
- Drücken Sie  /  auf dem vorderen Timer, um die Leistungsstufe einzustellen.
- Zum Beenden drücken Sie .

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.



VORSICHT!


Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

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

5.2 Drahtlos / App-Verbindung

Um die App nutzen zu können, muss das Kochfeld mit dem Netzwerk verbunden sein.

- Laden Sie AEG app aus dem App Store herunter.
- Öffnen Sie die App und registrieren Sie sich, um ein Konto zu erhalten.
- Ein neues Gerät hinzufügen.
- Halten Sie  gedrückt, bis  zu blinken beginnt.
- Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Onboarding-Prozess abzuschließen.

Wenn das Onboarding (die Verbindung) abgeschlossen ist, hört  auf zu blinken.

Ändern des Netzwerks

Um das Netzwerk zu ändern, müssen Sie das aktuelle Netzwerk verlassen und den Onboarding-Prozess erneut starten.

1. Gehen Sie zum Menü > Benutzereinstellungen > Onboarding und ändern Sie die Einstellung von Ein auf Aus.



Siehe „Menü-Struktur“.

Das Netzwerk wurde vergessen.

2. Öffnen Sie die App und starten Sie den Onboarding-Prozess erneut.




Siehe „Drahtlos / App-Verbindung“.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie  gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Topferkennung

Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

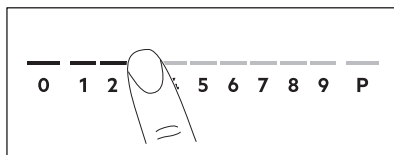
Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

6.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen

passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

6.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

6.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.






Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie **P**.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

WARNUNG!

 /  /  Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:





- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.




Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.



6.7 Timer

Countdown-Kurzzeitwecker

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll. Sie können die Funktion für die Abzugshaube separat einstellen. Sehen Sie „Funktionen der Abzugshaube“.




1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.



Zum Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie  oder .

Zum Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Kurzzeitwecker

1. Drücken Sie .
2. Die Zeit wird mit  oder  eingestellt. Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie  und . Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

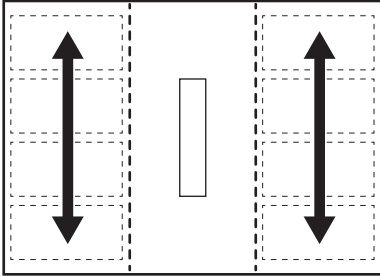
6.8 Leistungsbegrenzung

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

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.

- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.
- Die Dunstabzugshaube ist immer als elektrische Last verfügbar.

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



6.9 Funktionen der Abzugshaube

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann sowohl während des Kochvorgangs als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld neben dem Kochfeld arbeiten.

1. Drücken Sie eine der Gebläsestufen (1-3) auf der Bedienleiste der Abzugshaube, um die Haube zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und Anzeigen über der Bedienleiste der Abzugshaube erscheinen.

2. Stellen Sie die Lüftergeschwindigkeit je nach Bedarf ein, indem Sie eine der verfügbaren Stufen auf der Bedienleiste der Abzugshaube drücken.
3. Um die Abzugshaube zu deaktivieren, drücken Sie 0 auf der Bedienleiste der Abzugshaube.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste der Abzugshaube werden ausgeblendet.

AUTO


Die Funktion passt die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die gewählte Heizstufe des Kochfelds an.

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, ist die Funktion in der Regel standardmäßig aktiviert.

Sie können die Funktion aktivieren, während das Kochfeld eingeschaltet ist und keine der Kochzonen aktiv ist, oder zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kochvorgangs.




Wenn Sie die Funktion aktivieren, während das Kochfeld ausgeschaltet ist, keine der Kochzonen in Betrieb ist und keine Restwärme auf dem Bedienfeld sichtbar ist, schaltet sich die Funktion nach einigen Sekunden von selbst aus.

1. Drücken und halten Sie  um das Kochfeld zu aktivieren.
2. Drücken Sie AUTO um die Funktion zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld und wählen Sie eine Heizstufe. Erhöhen oder verringern Sie die Heizstufe nach Bedarf.

Die Abzugshaube reagiert auf die eingestellte Heizstufe und erhöht oder verringert die Lüftergeschwindigkeit entsprechend. Die Anzeigen über der Steuerleiste der Haube werden angezeigt.












4. Drücken Sie 0 auf der Bedienleiste des Kochfelds, um eine Kochzone zu deaktivieren oder  um das Kochfeld auszuschalten.

Wenn die Restwärmeanzeige erscheint, passt AUTO weiterhin die Lüftergeschwindigkeit an. Wenn die Restwärme niedrig ist, könnte Breeze ebenfalls den Betrieb aufnehmen.

5. Um die Funktion während des Kochens zu deaktivieren und in den manuellen Modus der Abzugshaube zu wechseln, drücken Sie AUTO oder eine andere Einstellung an der Bedienleiste der Abzugshaube.

Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt.

Automatikbetrieb – Lüftergeschwindigkeitsstufen

Abzugs- hauben- modus	Restwärmepegel (Kochfeld ist ausgeschaltet)				Restwärmepegel (Kochfeld ist eingeschaltet)			Kochen	Braten
	0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1	1
H3	-	-			-	1	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	2	3







Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während AUTO läuft, wird die Funktion für den nächsten Kochvorgang gespeichert.

Timer der Abzugshaube

Verwenden Sie die Funktion, um die Betriebsdauer der Abzugshaube festzulegen.



Es ist nicht möglich, den Timer der Abzugshaube einzustellen, während die Abzugshaube deaktiviert ist.

1. Drücken Sie  neben der Bedienleiste der Abzugshaube.
2. Drücken Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten. Der Timer beginnt herunterzuzählen.
 - Sobald der Timer heruntergezählt hat, stoppt der Betrieb der Abzugshaube.
 - Es ist möglich, den Abzugshauben-Timer einzustellen, während AUTO eingeschaltet ist. Wenn AUTO die Abzugshaube vor Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert, wird der Timer zurückgesetzt.
 - Wenn der Timer die Abzugshaube vor AUTO deaktiviert, wird die Funktion ausgeschaltet. Die Anzeigen über 0 und AUTO werden ausgeblendet.

- In beiden Fällen wird AUTO beim nächsten Einschalten des Kochfelds aktiviert.

Boost




Die Funktion aktiviert den Lüfter der Abzugshaube in seiner maximalen Geschwindigkeitsstufe.

1. Drücken Sie , um die Funktion zu aktivieren.
Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.
2. Drücken Sie bei Bedarf erneut , um die Funktion zu deaktivieren.
Die Funktion kann maximal 10 Minuten lang ununterbrochen arbeiten. Nach dieser Zeit wechselt die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit automatisch auf 3. Sie können die Funktion bei Bedarf wieder aktivieren.

Breeze

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter auf eine besonders niedrige Geschwindigkeit ein. Der Lüfter beginnt sofort nach Aktivierung der Funktion mit einem minimalen Geräuschpegel zu laufen. Verwenden Sie die Funktion nach dem Kochen, um eventuelle Gerüche zu entfernen.

Zum Aktivieren der Funktion bei ausgeschaltetem Kochfeld:

1. Drücken Sie .
Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint. Ein auf 60 Minuten eingestellter Timer erscheint im Display neben der Bedienleiste der Abzugshaube.
2. Passen Sie den Timer bei Bedarf mit  oder  an.
Nach Ablauf des Timers schaltet sich die Abzugshaube automatisch aus.

Auto Breeze

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter automatisch so ein, dass er nach dem Garen und Ausschalten des Kochfelds weiterläuft. Das Gebläse läuft maximal 20 Minuten lang mit der niedrigsten Drehzahl. Die Funktion beseitigt nach dem Kochen anhaltende Gerüche.







Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, ist die Funktion standardmäßig aktiviert.

Wenn die Funktion aktiviert ist, erscheint die obige AUTO Anzeige. Die verbleibende Laufzeit ist auf dem Display des Hauben-Timers sichtbar. Es ist nicht möglich, die eingestellte Zeit zu verändern. Sobald der Zyklus beendet ist, schaltet sich der Lüfter automatisch aus.

So deaktivieren Sie die Funktion während des Betriebs:

Drücken Sie AUTO oder 0 auf der Steuerleiste der Abzugshaube. Der Haubenlüfter schaltet sich aus.

So deaktivieren Sie die Funktion vollständig:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste  gedrückt.
2. Drücken Sie  auf dem vorderen Timer, bis **dF** auf dem Display erscheint.
3. Drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer, bis **Aus (-)** erscheint.
4. Zum Beenden drücken Sie .



Es wird empfohlen, die Funktion nicht zu deaktivieren und sie für die gesamte Dauer des Zyklus ununterbrochen laufen zu lassen.



6.10 Menüstruktur




Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.


Benutzereinstellungen

Sym- bol	Einstellung	Mögliche Optio- nen
C1	Wi-Fi	Ein / Aus (-)
C2	Wi-Fi Signalstärke	Drei Signalstärkestu- fen.
C3	Onboarding	Ein – Das Kochfeld wurde mit dem Netz- werk verbunden. Aus (-) – Das Netz- werk wurde verges- sen.
b	Ton	Ein / Aus (-)
P	Leistungsbegren- zung	15 - 72
H	Abzugshaubenmo- dus	1 - 4
dF	Auto Breeze	Ein / Aus (-)
E	Alarm / Fehlerhisto- rie	Die Liste der letzten Alarmer / Fehler.

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann  gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer.

Um das Menü zu verlassen: Drücken Sie .



Für weitere Details zu den Einstellungen und eine einfachere Menüführung laden Sie AEG app herunter.

OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.



Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- alle Kochzonen, sowie die Haube, ausgeschaltet sind,
- Sie nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung / Lüftergeschwindigkeitseinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
6 - 9	1,5 Stunden

Lüftergeschwindigkeitseinstellung	Die Haube schaltet sich ab nach
	10 Stunden
1 - 3	10 Stunden

7.2 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Heizstufe geschaltet. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1. Wenn Sie die Funktion aktivieren, während die Haube im automatischen Modus betrieben wird, reduziert sich die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters nicht.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann und verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1.

2. Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie .

Die vorherige Heizstufe / Lüftergeschwindigkeitseinstellung erscheint.

7.3 Sperren

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe / Dunstabzugshaubengeschwindigkeit versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe / Dunstabzugshaubengeschwindigkeit ein.

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .




Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie  erneut.




Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.




7.4 Kindersicherung



Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds und der Dunstabzugshaube.


Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung / Haubeneinstellung vor. Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über  ist eingeschaltet.

Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung / Haubeneinstellung vor. Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Kochen mit aktivierter Funktion: Drücken Sie , dann  für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie

können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.

7.5 Flexible Induktionskochfläche

WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


Flex Bridge-Funktion

Das flexible Induktionskochfeld besteht aus vier Abschnitten. Die Abschnitte können in zwei Kochzonen mit unterschiedlicher Größe oder in einem großen Kochbereich kombiniert werden. Sie wählen die Kombination der Abschnitte, indem Sie den Modus wählen, der für die Größe des Kochgeschirrs geeignet ist, das Sie verwenden möchten. Es gibt drei Modi: Standard, Big Bridge und Max Bridge.



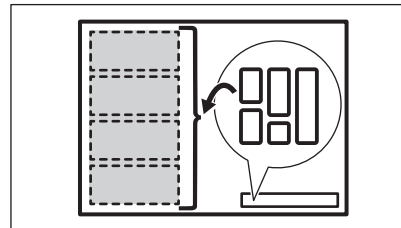
Stellen Sie die Kochstufe mit den beiden linken Einstellskalen ein.

Umschalten zwischen den Modi

Um zwischen den Modi zu wechseln, drücken Sie . Die eingestellten Heizstufen werden beibehalten.



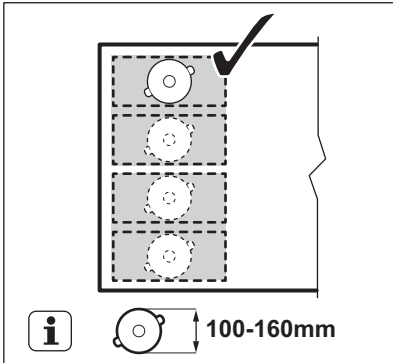
Bei einigen Modellen gibt es zwei flexible Kochbereiche, links und rechts. Um das flexible Kochfeld auf der rechten Seite zu bedienen, verwenden Sie die Symbole und die Bedienleisten auf der rechten Seite des Kochfelds.



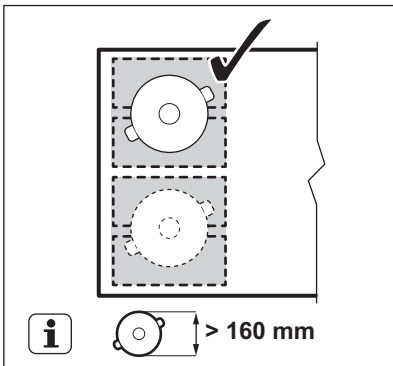
Durchmesser und Position des Kochgeschirrs

Wählen Sie den für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeigneten Modus. Das Kochgeschirr sollte den ausgewählten Bereich so weit wie möglich abdecken.

Stellen Sie das Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser kleiner als 160 mm mittig auf ein einzelnes Feld. Für die Modi Big Bridge und Max Bridge können Sie einen Bräter verwenden.



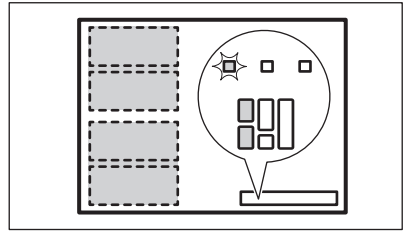
Stellen Sie das Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser größer als 160 mm mittig zwischen zwei Felder.



Flex Bridge Standard-Modus

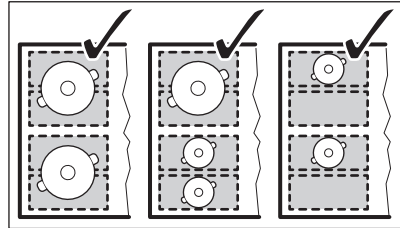
Dieser Modus ist standardmäßig aktiviert, wenn Sie die Funktion aktivieren. Sie verbindet die Abschnitte zu zwei getrennten Kochbereichen. Sie können die Heizstufe für jeden Bereich separat einstellen. Verwenden

Sie die beiden Bedienleisten auf der linken

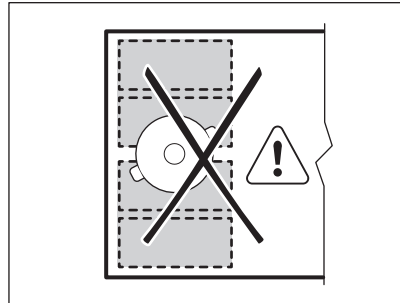


Seite.



Richtige Position des Kochgeschirrs:



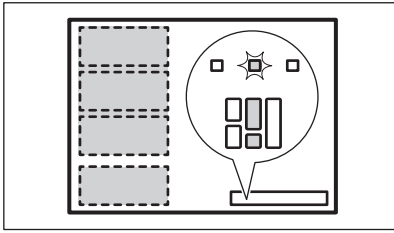
Falsche Position des Kochgeschirrs:



Flex Bridge Big-Bridge-Modus

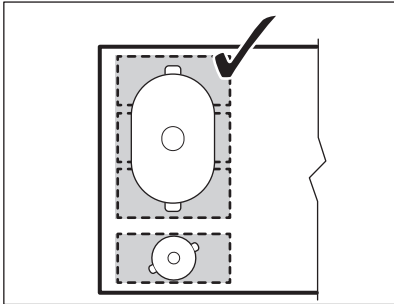
Um den Modus zu aktivieren, drücken Sie , bis Sie die richtige Modusanzeige  sehen. Dieser Modus verbindet die drei hinteren Bereiche zu einem Kochbereich. Der vordere Bereich wird nicht dazu geschaltet und dient als Einzelkochzone. Sie können die Heizstufe für jeden Bereich separat einstellen. Verwenden Sie die beiden Bedienleisten auf

der linken Seite.

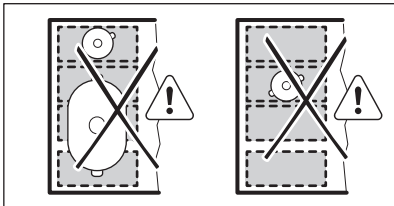


Richtige Position des Kochgeschirrs:



Achten Sie darauf, das Kochgeschirr auf die drei miteinander verbundenen Abschnitte zu stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.

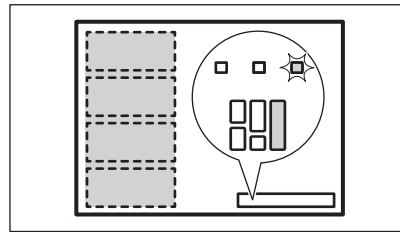


Falsche Position des Kochgeschirrs:



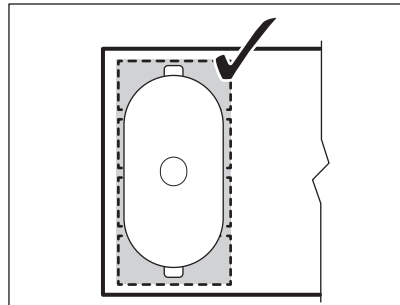
Flex Bridge Max-Bridge-Modus

Um den Modus zu aktivieren, drücken Sie , bis Sie die richtige Modusanzeige  sehen. Dieser Modus verbindet alle Bereiche zu einem Kochbereich. Stellen Sie die Heizstufe mit den beiden linken Bedienknöpfen ein.

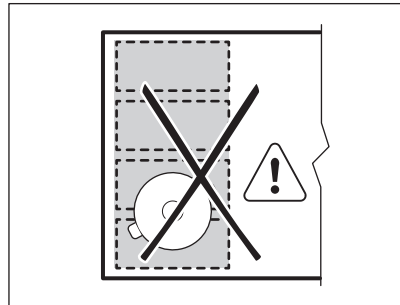


Richtige Position des Kochgeschirrs:

Achten Sie darauf, das Kochgeschirr auf die vier miteinander verbundenen Abschnitte zu stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.



Falsche Position des Kochgeschirrs:



PowerSlide

Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf eine andere Position des Induktionskochbereichs einstellen.

- Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Heizstufen. Das

Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Heizstufe entsprechend der Position ein.

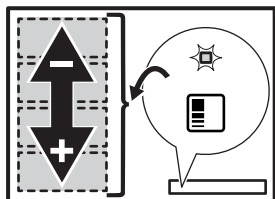
- Sie können das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der vordere Bereich hat die höchste Heizstufe. Um sie zu verringern, schiebe das Kochgeschirr auf die mittlere oder hintere Position.
- Wenn Sie die Funktion zum ersten Mal aktivierst, erhältst Sie die folgenden Standard-Heizeinstellungen: 9 für die vordere Position, 6 für die mittlere Position und 3 für die hintere Position.
- Sie können die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Das Kochfeld speichert deine Heizeinstellungen und verwendet sie wieder, wenn Sie die Funktion erneut einschaltest.
- Die Heizstufenanzeige der linken vorderen Bedienleiste zeigt die Heizstufe für diese Funktion an. **Ändere bei Bedarf die Heizeinstellstufe mit der linken vorderen Bedienleiste.** Die linke hintere Bedienleiste ist deaktiviert, während die Funktion arbeitet.






Bei einigen Modellen gibt es zwei flexible Kochbereiche, links und rechts. Zur Bedienung von PowerSlide auf der rechten Seite, verwende die rechte vordere Bedienleiste.




Verwende bei dieser Funktion nur einen Topf mit einem Bodendurchmesser von mindestens 160 mm.



1. Stelle das richtige Kochgeschirr auf die linke vordere Seite des Kochbereichs.
2. Halte  gedrückt, um das Kochfeld zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und Anzeigen über  und  erscheinen.


3. Drücke , um die Funktion zu aktivieren. Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.
4. Bewege das Kochgeschirr nach Bedarf auf dem Kochbereich vor und zurück. Um die Position des Kochgeschirrs zu ändern, hebe es an und stelle es auf einem anderen Teil des Bereichs ab. Schiebe das Kochgeschirr nicht, da dies Kratzer und Verfärbungen der Oberfläche verursachen kann.

Die Heizeinstellstufe an der Bedienleiste stellt sich automatisch ein.

5. Um die voreingestellten Heizstufen zu ändern, bewege das Kochgeschirr in den Bereich, den Sie zuerst einstellen möchtest.
6. Drücke eine beliebige der verfügbaren Heizeinstufen auf der linken vorderen Bedienleiste.

Die aktualisierten Heizeinstufen werden für die nächste Verwendung der Funktion gespeichert.

7. Wiederhole den Vorgang bei Bedarf für die restlichen Kochbereiche.
8. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken

Sie . Sie können auch 0 auf der linken vorderen Bedienleiste drücken.

Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt. Die Heizeinstellstufe wechselt auf 0.

Sie können einen Timer einstellen, während PowerSlide arbeitet. In diesem Fall schaltet der Timer die Kochzonen nicht aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Timer wirkt auf alle drei durch die Funktion aktivierten Kochbereiche gleichzeitig.

8. TIPPS UND HINWEISE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achte immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases oder der Seitenverkleidung zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen

Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.

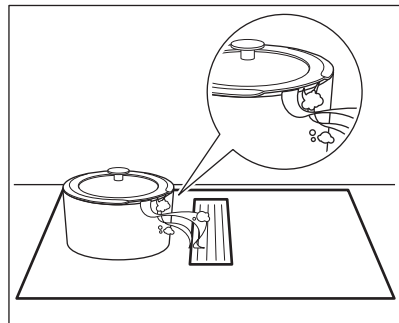
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeide es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Sehen Sie hierzu „Technische Daten“.

Dampfentlüftungsdeckel

Um die Kochvorgänge neben der Abzugshaube weiter zu optimieren, können Sie die speziellen Dampfentlüftungsdeckel mit Ihrem Kochgeschirr verwenden. Die Deckel sind so konstruiert, dass sie den im Inneren des Topfes entstehenden Dampf zur Abzugshaube leiten und so unerwünschte Kochgerüche und übermäßige Feuchtigkeit in der Küche minimieren. Die Deckel sind separat in verschiedenen Größen erhältlich und passen auf die meisten gängigen Kochgeschirr-Typen. Für weitere Informationen besuche unsere Website.



8.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten .
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des

Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

8.4 Vereinfachter Kochleitfaden

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitz, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

8.5 Tipps und Hinweise für die Abzugshaube

- Das Gitter, das die Abzugshaube abdeckt, besteht aus Aluminium und Edelstahl. Wenn die Abzugshaube nicht in Betrieb ist, können Sie Töpfe darauf abstellen. Es verursacht keine Schäden.
- Beim Betrieb des AUTO Modus startet die Lüftung zu Beginn eines jeden

Kochvorgangs mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit erhöht sich allmählich. Sie können die Geschwindigkeit des Lüfters auch manuell einstellen.

9. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwenden Sie den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

WARNUNG!

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

- Verwenden Sie für die Metallseitenverkleidung nur ein Geschirrspülmittel mit warmem Wasser. Reinigen und wischen Sie die Verkleidung mit einem Tuch ab.

WARNUNG!

Verwenden Sie zum Reinigen der Seitenverkleidung keine leicht scheuernde Reinigungsmilch, Poliermittel, Schaber oder die harte Schicht eines Schwamms.

- In dem Spalt zwischen der Glasoberfläche und der Seitenverkleidung können sich Schmutz und kleine Partikel von Lebensmitteln ansammeln. Reinigen Sie den Spalt zwischen der Glasoberfläche und der Seitenverkleidung mit einem Holzzahnstocher.

WARNUNG!

Verwenden Sie keine scharfen Metallwerkzeuge, um den Spalt zu reinigen, da diese den Spalt vergrößern und die Seitenverkleidung oder die Glasoberfläche beschädigen können.



Der Aufdruck auf der flexiblen Induktionskochfläche kann durch das Bewegen des Kochgeschirrs verschmutzt werden oder seine Farbe verändern. Sie können den Bereich wie beschrieben reinigen.

9.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achte darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9.3 Reinigung der Haube

Gitter

Das Gitter leitet die Luft in die Haube. Zusätzlich schützt es das Haubensystem und verhindert, dass versehentlich Fremdkörper hineinfallen. Sie können das Gitter von Hand oder in der Spülmaschine waschen. Wische das Gitter mit einem weichen Lappen ab.

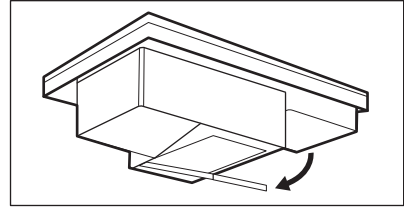
Wassertank

Unter der Haube befindet sich ein Wassertank. Er fängt das bei jedem Garvorgang entstehende Kondenswasser auf. Wasser kann jederzeit aus dem Haubensystem in den Wassertank tropfen. Denke daran, den Wassertank regelmäßig zu entleeren.

Stelle vor dem Öffnen des Wassertanks einen Behälter oder eine Schale darunter, um Wasser aufzufangen.

1. Um den Wassertank zu öffnen, schiebe die Verriegelungen heraus und öffne sie

nacheinander.



2. Entsorge das Wasser und spüle den Wassertank aus.

! WARNUNG!



Stelle sicher, dass keine Flüssigkeit in die Haube gelangt.

Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Haubensystems verschüttet werden:

1. Schalte die Haube aus.
2. Hebe das Gitter an und reinige den Haubenbereich vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
3. Wische die überschüssige Flüssigkeit, die sich am Boden des Haubenhohlraums angesammelt hat, mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch weg.
4. Reinige den Filter, falls erforderlich (siehe „Reinigung des Haubenfilters“).
5. Leere den Wassertank, falls erforderlich.
6. Schalte die Haube ein, stelle die Lüfterdrehzahl auf Stufe 2 oder höher und lasse ihn einige Zeit laufen, um die verbliebene Feuchtigkeit zu entfernen.

9.4 Filter der Haube reinigen

Der **2-in-1-Aktivkohle-Filter mit langer Lebensdauer** kombiniert die Filtration von Fett und Geruch in einer Einheit. Der Filter besteht aus zwei Elementen, die sich auf der linken und rechten Seite des Filtergehäuses befinden. Jedes Element besteht aus dem Fettfilter und dem langlebigen Kohlefilter. Der Fettfilter sammelt Fett, Öl und Speisereste und verhindert, dass diese in das Haubensystem gelangen. Der langlebige Kohlefilter mit Aktivkohleschaum neutralisiert Rauch und Kochgerüche. Reinigen und regenerieren Sie den Filter in regelmäßigen Abständen:

- Reinigen Sie den Filter, sobald das angesammelte Fett sichtbar ist. Die Reinigungshäufigkeit hängt von der Menge an Fett und Öl ab, die beim Kochen verwendet wird. Es wird empfohlen, den Filter alle 10–20 Stunden oder bei Bedarf häufiger zu reinigen.
- Regenerieren Sie den Filter nur, wenn die Benachrichtigung  aktiviert ist. Die maximale Anzahl der Regenerationszyklen beträgt 7. Nach dieser Zeit muss der Filter durch einen neuen ersetzt werden. Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler mit einer Anzeige, die Sie an das Regenerieren des Filters erinnert. Der Zähler für die Benachrichtigung startet automatisch, wenn Sie die Haube zum ersten Mal einschalten. Nach 100 Stunden Gebrauch beginnt die Filteranzeige  zu blinken, um zu signalisieren, dass es Zeit ist, den Filter zu regenerieren. Die Benachrichtigung bleibt 30 Sekunden lang eingeschaltet, nachdem Sie die Haube und das Kochfeld deaktiviert haben. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds.

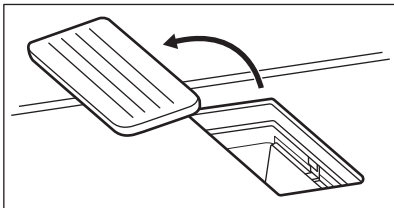
 **WARNUNG!**

Ein übersättigter Filter kann eine Brandgefahr darstellen.

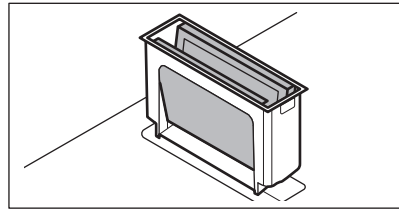
Demontage / Wiedermontage des Filters

Filter und Filtergehäuse befinden sich direkt unter dem Gitter in der Mitte des Kochfelds. Entfernen Sie sie vorsichtig, da sie aufgrund von angesammeltem Fett rutschig sein könnten.

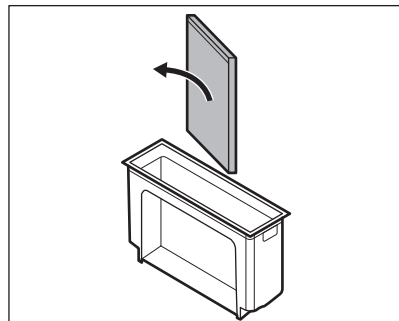
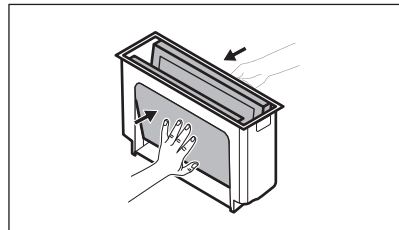
1. Entfernen Sie das Gitter.



2. Nehmen Sie das Filtergehäuse heraus.



3. Drücken Sie die beiden Elemente vorsichtig von außen nach innen und falten Sie sie zusammen. Nehmen Sie dann den Filter aus dem Filtergehäuse heraus.



4. Nach der Reinigung die Filtereinheit wieder zusammenbauen:
 - a. Schieben Sie die Filterelemente in das Filtergehäuse entlang der eingebauten Schienen. Stellen Sie sicher, dass die schwarzen Seiten nach innen und die silbernen Seiten nach außen zeigen. Nach dem Zusammenbau sollten Sie die schwarze Seite im Hohlraum sehen können.
 - b. Setzen Sie das Filtergehäuse wieder in den Haubenhohlraum ein.

Reinigung des Filtergehäuses

Reinigen Sie das Filtergehäuse manuell mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Sie können es auch im Geschirrspüler reinigen.


Reinigung des Filters

1. Waschen Sie den Filter ohne Reinigungsmittel in warmem Wasser. Reinigungsmittel können die Geruchsfiltration beschädigen. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, ein weiches Tuch oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können den Filter auch im Geschirrspüler bei 65 – 70 °C (mit einem Programm länger als 90 Min), ohne Reinigungsmittel und ohne Geschirr reinigen.
2. Trocknen Sie den Filter im Backofen für 20 - 30 Min bei 70 °C. Legen Sie den Filter auf den mittleren Gitterrost. Stellen Sie sicher, dass Sie eine

Backofenfunktion ohne Gebläse verwenden. Alternativ können Sie den Filter über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen. Der Filter muss vor dem Zusammenbau vollständig getrocknet werden.

3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder in den Haubenhohlraum ein.

Regenerieren des Filters

1. Reinigen Sie zuerst den Filter, wie oben in Schritt 1 beschrieben.
2. Legen Sie den Filter bei 80 – 110 °C 60 Min lang in den Backofen. Legen Sie den Filter auf den mittleren Gitterrost. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder in den Haubenhohlraum ein.
4. Drücken Sie  kurz, um den Zähler zurückzusetzen. Der Zähler wird neu gestartet.



10. FEHLERSUCHE


WARNUNG!




Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
	Pause ist eingeschaltet.	Sehen Sie „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unschlagmäßiger elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Sehen Sie „Leistungsbegrenzung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Sehen Sie „Täglicher Gebrauch“.
Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.	Stellen Sie das Kochgeschirr an die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Sehen Sie „Flexible Induktionskochfläche“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus nicht geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Sehen Sie „Flexible Induktionskochfläche“.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Sperren ist eingeschaltet.	Sehen Sie „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Sehen Sie „Tipps und Hinweise“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Sehen Sie hierzu „Technische Daten“.
	Flex Bridge (Flexible Bridge) ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Anzahl von Abschnitten des eingeschalteten Funktionsmodus oder ändern Sie den Funktionsmodus. Sehen Sie „Flexible Induktionskochfläche“.
Die Bedienleiste blinkt zweimal und schaltet ab.	PowerSlide ist eingeschaltet. Zwei Töpfe werden auf die flexible Induktionskochfläche gestellt oder das Kochgeschirr deckt mehr als eine durch die Funktion aktivierte Kochfläche ab.	Verwenden Sie nur einen Topf. Sehen Sie „Flexible Induktionskochfläche“.
Die Bedienleiste für die Abzugshaube blinkt und die Abzugshaube startet nicht oder schaltet ab.	Der Lüfter kann sich unter bestimmten Bedingungen von selbst ausschalten, z. B. wenn der Raum nicht richtig belüftet wird.	Öffnen Sie das Fenster. Möglicherweise müssen Sie den Fensterschalter installieren. Sehen Sie „Montage“. Wenn der Fensterschalter bereits vorhanden ist, vergewissern Sie sich, dass er korrekt installiert wurde. Sehen Sie Installationshandbuch. Drücken Sie ein beliebiges Symbol. Die Abzugshaube funktioniert wieder.
Der Haubenlüfter funktioniert nicht richtig, wenn die Haubenfunktionen aktiviert sind.	Die Umgebungstemperatur um die Abzugshaube ist zu hoch. Es besteht eine unzureichende Luftzirkulation in und um die Abzugshaube.	Schalten Sie das Kochfeld aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Warten Sie mindestens 10 Sekunden und stecken Sie es dann wieder ein. Weitere Vorschläge: Versuchen Sie, die Umgebungstemperatur herunterzukühlen. Nehmen Sie den Haubenfilter heraus und entfernen Sie die Restfeuchtigkeit aus dem Inneren der Haube. Sehen Sie „Reinigung und Pflege“. Lassen Sie das Haubensystem einen Tag lang trocknen und aktivieren Sie dann die Haube erneut.
Der beim Kochen erzeugte Dampf wird von der Haube nicht ausreichend absorbiert.	Die Deckel auf dem Kochgeschirr sind nicht richtig platziert.	Wenn Ihr Kochgeschirr keine Dampf-abzugsdeckel hat, achten Sie darauf, die Deckel so zu kippen, dass der freigesetzte Dampf in Richtung der Haube geleitet wird. Unter „Tipps und Tricks“ finden Sie Informationen zu den speziellen Dampf-abzugsdeckeln, die für die Verwendung mit der integrierten Haube empfohlen werden.
	Der Haubenfilter ist übersättigt.	Regenerieren Sie den Haubenfilter und setzen Sie die Benachrichtigung zurück. Sehen Sie „Reinigung und Pflege“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. Weitere Details finden Sie in der App.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
 blinkt.	Die WLAN-Verbindung ist unterbrochen.	Stellen Sie die drahtlose Verbindung wieder her. Überprüfen Sie Ihr Home-Netzwerk. Schalten Sie Wi-Fi aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, sehen Sie „Vor der ersten Inbetriebnahme“ > „Netzwerk ändern“.
Die Steuerung per App funktioniert nicht.	Die WLAN-Verbindung ist unterbrochen.	Starten Sie die Verbindung in Ihrem Gerät neu, indem Sie Wi-Fi aus- und wieder einschalten. Sehen Sie „Menüstruktur“ (Option C1).

10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...



Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell NCQ84K01AB
 Typ 66 D4A 05 DA
 Induktion 7.2 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 061 01
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.2 kW
 

11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Flexible Induktionskochfläche	2300	3200	10	minimum 105

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

11.3 Informationen zum Hauptanschluss

Frequenz	2.4 GHz WLAN	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)	
Verschlüsselung	WPA, WPA2	

Erläuterungen zu Artikel 10 (10) von RED (Richtlinie 2014/53/EU) vom 5. November 2020.
 Liste der Länder: Belgien, Bulgarien, Tschechische Republik, Dänemark, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Slowenien, Slowakei, Finnland, Schweden, Norwegen, Island, Liechtenstein, Schweiz, Türkei und Nordirland.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen für Kochfelder

Modellbezeichnung	NCQ84K01AB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochflächen	2	
Heiztechnik	Induktion	
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 45.8 cm B 21.4 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Rechts	L 45.8 cm B 21.3 cm
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	191.1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Rechts	191.1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	191.1 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

12.2 Kochfeld - Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

12.3 Produktinformationen und Produktinformationsblatt für Dunstabzugshaube

Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014		
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	AEG	
Modellkennung	NCQ84K01AB	
Jährlicher Energieverbrauch - AEChood	28.8	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A +	
Fluiddynamische Effizienz - FDEhood	32.4	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A	
Beleuchtungseffizienz - LEhood	-	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	
Fettabscheidegrads - GFEhood	85.1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	B	
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	270.0	m³/h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	500.0	m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe	630.0	m³/h
A-gewichtete Schalleistung bei niedrigster Gebläsestufe	49	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei höchster Gebläsestufe	64	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei Intensivgeschwindigkeit oder Boost	70	db(A) re 1 pW
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - Po	0.49	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand - Ps	-	W
Zusätzliche Informationen gemäß EU-Norm 66/2014		
Zeitverlängerungsfaktor - f	0.8	
Energieeffizienzindex - EEIhood	41.4	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	259.2	m³/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	444	Pa
Maximaler Luftstrom - Qmax	630.0	m³/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	98.8	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche - Emiddle	-	Lux

Gerät getestet gemäß: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

Die Daten in der obigen Tabelle beziehen sich auf die Geräte im Abluftmodus. Die

Geräte im Umluftmodus können in den Abluftmodus umgewandelt werden, indem Sie den Installationsanweisungen in der Installationsbroschüre folgen und einen speziellen Filter verwenden, der in unseren offiziellen Geschäften verfügbar ist. Für

weitere Informationen besuchen Sie unsere Website.

12.4 Haube – Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie den Haubenlüfter auf eine niedrige Geschwindigkeitsstufe ein. Nach Beendigung des Kochvorgangs lassen Sie die Haube noch ein paar Minuten laufen.

- Erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit nur, um große Mengen an Dampf oder Rauch zu beseitigen. Es wird empfohlen, die Funktion Boost nur in extremen Situationen zu verwenden.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Bedarf, um seine Effizienz zu erhalten.
- Verwenden Sie den maximalen Durchmesser des Luftkanalsystems, um die Effizienz zu optimieren und Lärm zu reduzieren.

13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

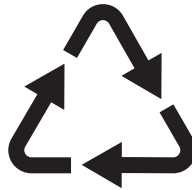
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verteiler (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Verteiler in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verteiler von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verteiler müssen zudem auf

Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

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

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

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

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

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

Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	37
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	40
3. INSTALAÇÃO.....	43
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	46
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	48
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	49
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	54
8. SUGESTÕES E DICAS.....	58
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	61
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	64
11. DADOS TÉCNICOS.....	67
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	67
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	69

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho e dispositivos móveis com a aplicação própria.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Certifique-se de que o local de instalação do aparelho tem uma boa ventilação, para evitar o refluxo de gases para o local provenientes de aparelhos de queima de gás ou outros combustíveis, incluindo chama desprotegida.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas e que o ar recolhido pelo aparelho não é conduzido para uma conduta de extração de gases de outros aparelhos (sistemas de aquecimento central, termossifões, esquentadores, etc.).

- A queda total de pressão criada na divisão com este aparelho a funcionar e outros que também estejam eventualmente a funcionar não pode ser superior a 0,04 mbar.
- Limpe o filtro do exaustor regularmente e remova os depósitos de gordura do aparelho para evitar o risco de incêndio.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho for ligado diretamente à alimentação elétrica, a instalação elétrica tem de ficar equipada com um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. É necessário garantir o corte total da ligação em conformidade com as condições especificadas para sobretensão de categoria III. O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos elétricos aplicáveis.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize

sempre luvas de proteção e calçado fechado.

- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Não instale o exaustor de forma a este ar para dentro de uma cavidade da parede, exceto se a cavidade tiver sido concebida com essa finalidade.
- Para a instalação sem canalização, a saída do ventilador tem de estar posicionada contra a parede ou tem de ser separada por uma parede de armário adicional, para prevenir o acesso às lâminas do ventilador.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
 - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.
- Em caso de instalação de escape e quando os acessórios estiverem presentes ou forem obrigatórios (válvula de parede, interruptor de janela e/ou abridor de janela), as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista

qualificado, de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.

- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrolle.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de

isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas. A ventilação tem de ser verificada periodicamente por uma pessoa qualificada.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isto evita choque elétrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Nunca utilize uma chama aberta quando o exaustor integrado estiver a funcionar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos objetos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Nunca retire a grelha ou o filtro do exaustor quando o exaustor integrado ou o aparelho estiverem a funcionar.
- Nunca utilize o exaustor integrado sem o filtro do exaustor.
- Não cubra a entrada do exaustor integrado com tachos.
- Não abra a tampa inferior quando o exaustor integrado ou o aparelho estiverem a funcionar.
- Não coloque objetos pequenos ou leves perto do exaustor integrado, para evitar o risco de ficarem presos.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

2.4 Cuidados e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente:

Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.6 Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série

3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastramento ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Montagem

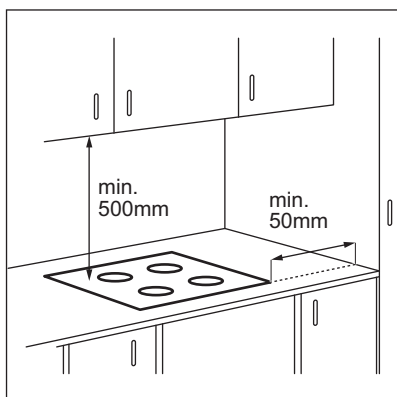
Consulte o folheto de instalação para obter informações detalhadas sobre como montar a placa.

Siga o diagrama de ligação da placa e o diagrama de ligação do interruptor da janela apresentado no folheto de instalação (se aplicável) e/ou as etiquetas por baixo da placa.

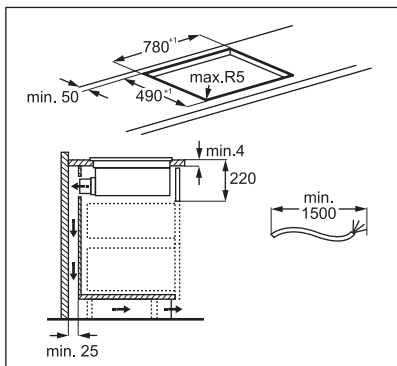
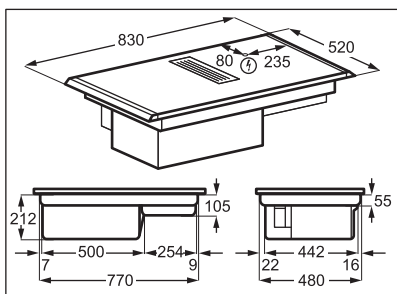
i

Apenas para países seleccionados

Em caso de instalação de extração, pode ser necessário um interruptor de janela (consulte um técnico autorizado). Precisa de a comprar separadamente, pois não é fornecida com a placa. O interruptor de janela tem de ser instalado por um técnico autorizado. Consulte o folheto de instalação.



Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.



Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa extratora AEG” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

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

How to install your AEG
Extractor Hob



Conjunto do encaixe do filtro

Antes da primeira utilização, certifique-se de que insere o filtro no interior da caixa, com os lados pretos virados para dentro e os lados prateados virados para fora,. Consulte “Limpar o filtro do exaustor”. Depois de montar o encaixe do filtro, coloque-o dentro da cavidade do exaustor e coloque a grelha no exaustor.

3.4 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação e só pode ser operada com uma tomada A de segurança com fusível.
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo H05V2V2-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C.
- O fio único tem de ter um diâmetro mínimo de 1,5 mm².
- Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

AVISO!

Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.

CUIDADO!

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

CUIDADO!

Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.

CUIDADO!

Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

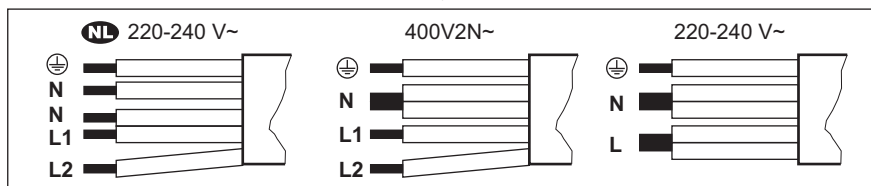
Ligação monofásica

1. Remova a manga de terminal dos fios preto, castanho e azul.

2. Remova uma parte do isolamento das extremidades castanhas, pretas e azuis do cabo.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).
5. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
6. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).

Ligação bifásica

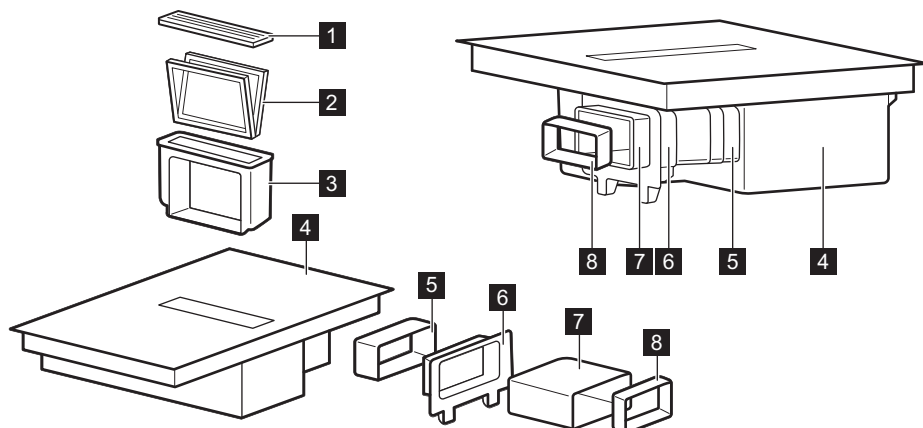
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).



NL 220 - 240 V~	Ligação bifásica: 400 V2N~	Ligação monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² ou 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² ou 3x4 mm ²
⊕ Verde - amarelo	⊕ Verde - amarelo	⊕ Verde - amarelo
N Azul e azul	N Azul e azul	N Azul e azul
L1 Preto	L1 Preto	L Preto e Castanho
L2 Castanho	L2 Castanho	

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral do produto



1 Grelha

2 Filtrar

3 Encaixe do filtro

4 Placa

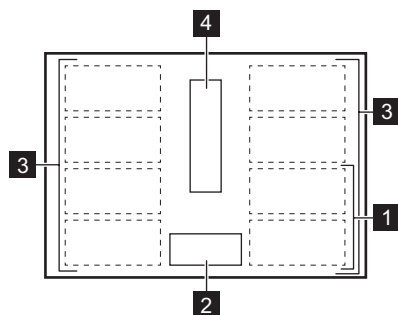
5 Conector

6 Encaixe de parede traseira do armário

7 Tubo

8 Adaptador

4.2 Disposição da superfície de cozedão



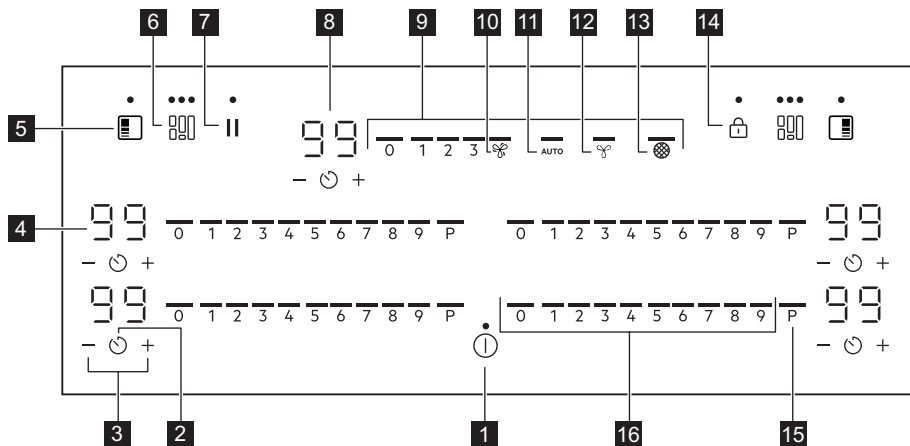
1 Zona de cozedura de indução

2 Painel de comandos

3 Área de cozedura de indução flexível composta por quatro secções


4 Exaustor

4.3 Disposição do painel de comandos






Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor	Função	Do ciclo
1		Ligado / Desligado Para ativar e desativar o aparelho.
2		Temporizador Para definir a função.
3		+ / - Para aumentar ou diminuir o tempo.
4	-	Visor do temporizador Para indicar o tempo em minutos.
5		PowerSlide Para activar e desactivar a função.
6		Flex Bridge (Flexible Bridge) Para alternar entre os três modos da função.
7		Pausa Para activar e desactivar a função.
8	-	Visor do temporizador do exaustor Para indicar o tempo em minutos.
9	-	Barra de comandos do exaustor Para definir uma velocidade da ventoinha.
10		Boost Para activar e desactivar a função.
11	AUTO	Modo automático do exaustor Para activar e desactivar a função.
12		Breeze Para activar e desactivar a função.
13		Indicador de filtro do exaustor Para indicar e lembrar que o filtro do exaustor precisa de ser regenerado.

Campo do sensor	Função	Do ciclo
14	 Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
15	P PowerBoost	Para activar a função.
16	- Barra de comandos da placa	Para seleccionar o grau de cozedura.

4.4 Indicadores do visor

Indicador	Descrição
	Ocorreu uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar a cozinhar/ manter quente/calor residual.
	Wi-fi está no processo de ligação.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!







Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limitação de potência

Limitação de potência define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica.

A placa está configurada para o nível de potência mais elevado, por predefinição.

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

1. Entre no menu: prima sem soltar  durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima  no temporizador até aparecer P.
3. Prima  /  no temporizador dianteiro para definir o nível de potência.
4. Prima  para sair.

Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.



CUIDADO!

Certifique-se de que a potência seleccionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.

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

5.2 Ligação sem fios/app

Para poder utilizar a aplicação, a placa tem de estar integrada.

1. Transfira AEG app da loja de aplicações.
2. Abra a aplicação e registe-se para criar uma conta.
3. Adicione um novo aparelho.
4. Mantenha premido  até que  comece a piscar.

5. Siga as instruções na aplicação para concluir o processo de integração.

Quando a integração estiver concluída para de piscar.

Alterar a rede

Para alterar a rede, tem de esquecer a rede atual e iniciar novamente o processo de integração.

1. Vá a Menu > Definições do utilizador > Integração e altere a definição de Ligado para Desligado.



Consulte "Estrutura do menu".

A rede é esquecida.

2. Abra a aplicação e inicie novamente o processo de integração.



Consulte "Ligação sem fios/App".

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido para ativar ou desativar a placa.

6.2 Deteção de tachos

Esta função indica a presença de tachos na placa e desativa as zonas de cozedura se não for detetado qualquer tacho durante uma sessão de cozedura.

Se colocar um tacho numa zona de cozedura antes de selecionar uma definição de cozedura, aparece o indicador acima de 0 na barra de comandos.

Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, os indicadores acima da barra de comandos correspondente começarão a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 120 segundos, a zona de cozedura é automaticamente desativada.

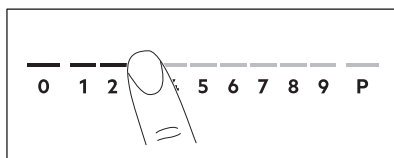
Para retomar a cozedura, certifique-se de que coloca o tacho novamente nas zonas de cozedura dentro do tempo limite indicado.

6.3 Utilizar as zonas de cozedura

Centre o tacho na zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se

automaticamente às dimensões da base do tacho.

6.4 Definição de cozedura



1. Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos.

Os indicadores acima da barra de comandos iluminam-se até ao nível de cozedura selecionado.

2. Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

6.5 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de confeção de indução. A função pode ser activada para uma zona de confeção de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de confeção de indução muda automaticamente para o grau de aquecimento mais elevado.






Consulte o capítulo "Dados técnicos".

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em **P**.

Para desativar a função: altere o nível de calor.

6.6 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

AVISO!

 /  /  Enquanto o indicador estiver visível, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

 - Continuar a cozinhar,

 - Manter quente,

 - Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:


- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.




O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.




6.7 Temporizador



Temporizador de contagem decrescente

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura. Pode definir a função para o exaustor separadamente. Consulte “Funções do exaustor”.

1. Prima . 00 aparece no visor do temporizador.

2. Prima  ou  para definir o tempo (00-99 minutos).
3. Prima  para iniciar o temporizador ou aguarde 3 segundos. O temporizador começa a contagem decrescente.



Para alterar a hora: selecione a zona de cozedura com  e prima  ou .

Para desativar a função: selecione a zona de cozedura com  e prima . O tempo restante decresce até 00.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desativada. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

Conta-minutos

1. Premir .

2. Prima  ou  para definir a hora.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

Para desativar a função: prima  e . O tempo restante decresce até 00.

6.8 Gestão de potência

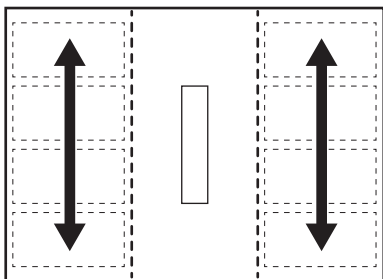
Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura (ligadas à mesma fase). A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. Cada fase tem um limite máximo de carga elétrica. Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- A definição de aquecimento da primeira zona de cozedura selecionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as outras zonas de

cozedura, de acordo com a ordem de seleção.

- Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, a barra de comandos pisca e mostra as temperaturas programadas máximas possíveis.
- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da zona de cozedura selecionada por último. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.
- O exaustor está sempre disponível com carga elétrica.

Consulte a ilustração para ver as combinações possíveis em que a potência pode ser distribuída entre as zonas de cozedura.



6.9 Funções do exaustor

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Ativar e desativar o exaustor

O exaustor pode funcionar em paralelo com placa durante a sessão de cozedura, bem como enquanto a placa está desligada.

1. Para ativar o exaustor, prima um dos níveis de velocidade da ventoinha (1-3) na barra de comandos do exaustor.

É emitido um sinal sonoro e aparecem indicadores por cima da barra de comandos do exaustor.

2. Ajuste a velocidade da ventoinha conforme necessário, premindo um dos

níveis disponíveis na barra de comandos do exaustor.

3. Para desativar o exaustor, pressione 0 na barra de comandos do exaustor.

Desaparecem os indicadores acima da barra de comandos do exaustor.

AUTO

A função ajusta automaticamente o nível de velocidade da ventoinha com base no nível de definição de cozedura selecionado da placa.

Quando utilizar a placa pela primeira vez, a função é normalmente ativada por predefinição.

Pode ativar a função enquanto a placa estiver ligada e nenhuma das zonas de cozedura estiver ativa, ou em qualquer altura durante a sessão de cozedura.



Se ativar a função com a placa desligada, se nenhuma das zonas de cozedura estiver ativa e não houver calor residual visível no painel de comandos, a função será desativada por si só após alguns segundos.

1. Mantenha premido ⓘ para ativar a placa.
2. Para ativar a função, prima o botão AUTO.

É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo.

3. Coloque o tacho na placa e selecione um nível de definição de cozedura. Aumente ou diminua o nível de definição de cozedura conforme necessário.

O exaustor reage ao nível de definição de cozedura, aumentando ou diminuindo o nível de velocidade da ventoinha em conformidade. Aparecem os indicadores acima da barra de controlo do exaustor.

4. Prima 0 na barra de comandos da placa para desativar uma zona de cozedura ou ⓘ para desativar a placa.

Se o indicador de calor residual aparecer, AUTO continuará a ajustar a velocidade da ventoinha. Se o calor restante for baixo, Breeze pode também começar a funcionar.

5. Para desativar a função durante a cozedura e mudar para o modo manual

do exaustor, prima AUTO ou prima qualquer outra definição na barra de controlo do exaustor.

É emitido um sinal sonoro e o indicador acima do símbolo desaparece.

Modos automáticos – níveis de velocidade da ventoinha

Modo de exaustor	Nível de calor residual (a placa está desligada)			Nível de calor residual (a placa está ligada)			Ferver	Fritar
0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3



Se desativar a placa enquanto AUTO esta estiver a funcionar, a função será memorizada para a sessão de cozedura seguinte.

Temporizador do exaustor

Utilize a função para especificar durante quanto tempo o exaustor deve funcionar.

Quando o exaustor está desativado, não é possível regular o temporizador do exaustor.

1. Pressione ao lado da barra de comandos do exaustor.
2. Prima ou para definir o tempo (00-99 minutos).
3. Prima para iniciar o temporizador. O temporizador começa a contagem decrescente.
 - Quando o temporizador terminar a contagem decrescente, o exaustor para de funcionar.
 - Pode definir o temporizador do exaustor enquanto AUTO estiver ligado. Se AUTO desativar o exaustor antes do tempo definido, o temporizador será reiniciado.
 - Se o temporizador desativar o exaustor antes de AUTO, a função será desligada. Os indicadores acima de 0 e AUTO desaparecem.

- Em ambos os casos, a função AUTO será ativada da próxima vez que ligar o exaustor.

Boost

A função ativa a ventoinha do exaustor no nível de velocidade máximo.

1. Para ativar a função, prima o botão . É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo.
2. Prima novamente para desativar a função, se necessário.

A função pode estar ativa ininterruptamente durante um máximo de 10 minutos. Após esse tempo, a velocidade da ventoinha muda automaticamente para 3. Se necessário, pode ativar novamente a função.

Breeze

A função define a ventoinha do exaustor para uma velocidade muito baixa. A ventoinha começa a funcionar com um nível de ruído mínimo imediatamente após a função ser ativada. Utilize a função após a cozedura para remover odores que permaneçam.

Para ativar a função quando a placa está desligada:

1. Premir .

É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo. Uma definição de temporizador para 60 minutos aparece no visor junto à barra de comandos do exaustor.

2. Ajuste o temporizador utilizando \oplus ou \ominus , se necessário.

Depois de o temporizador terminar a contagem decrescente, o exaustor desativa-se automaticamente.

Auto Breeze

A função define automaticamente a ventoinha do exaustor para continuar a funcionar depois de terminar de cozinhar e desligar a placa. A ventoinha funciona a um nível de velocidade mínimo durante um máximo de 20 minutos. A função remove quaisquer odores persistentes após a cozedura.

Quando utilizar a placa pela primeira vez, a função é ativada por predefinição.

Quando a função está ativa, AUTO aparece o indicador acima. O tempo de funcionamento restante é visível no visor do temporizador do exaustor. Não é possível ajustar o tempo definido. Quando o ciclo terminar, a ventoinha desliga-se automaticamente.

Para desativar a função durante o funcionamento:

Prima AUTO ou 0 na barra de controlo do exaustor.

A ventoinha do exaustor desativa-se.

Para desativar completamente a função:

1. Entre no menu: prima sem soltar $\textcircled{1}$ durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar \textcircled{A} .
2. Prima \textcircled{C} no temporizador dianteiro até **dF** aparecer no visor.
3. Prima \oplus ou \ominus no temporizador frontal até aparecer **Desligado (-)**.
4. Prima $\textcircled{1}$ para sair.



Recomenda-se que não desative a função e que a deixe funcionar ininterruptamente durante todo o ciclo.

6.10 Estrutura do menu

A tabela apresenta a estrutura básica do menu.

Definições do utilizador

Símbolo	Definição	Opções possíveis
C1	Wi-fi	Ligado / Desligado (-)
C2	Wi-fi potência do sinal	Três níveis de força do sinal.
C3	Integração	Ligado – a placa está integrada. Desligado (-) – A rede é esquecida.
b	Som	Ligado / Desligado (-)
P	Limitação de potência	15 - 72
H	Modo de exaustor	1 - 4
dF	Auto Breeze	Ligado / Desligado (-)
E	Histórico de alarmes/erros	A lista de alarmes/erros recentes.

Para introduzir as definições do

utilizador: prima sem soltar $\textcircled{1}$ durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar \textcircled{A} . As definições aparecem no temporizador das zonas de cozedura da esquerda.

Navegar no menu: o menu consiste no símbolo de definição e um valor. O símbolo aparece no temporizador traseiro e o valor aparece no temporizador dianteiro. Para navegar entre as definições, prima \textcircled{C} no temporizador dianteiro. Para alterar o valor da definição, prima \oplus ou \ominus no temporizador dianteiro.

Para sair do menu: prima $\textcircled{1}$.



Para obter mais detalhes sobre as definições e uma navegação mais fácil no menu, transfira AEG app.


OffSound Control

Pode ativar/desativar os sons no Menu > Definições do utilizador.



Consulte “Estrutura do menu”.

Quando os sons estão desligados, ainda pode ouvir o som quando:

- tocar em ,
- o temporizador faz a contagem regressiva,
- você prime um símbolo inativo.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS


7.1 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

- todas as zonas de cozedura, bem como o exaustor, estão desativadas,
- após a ativação da placa, não é selecionada qualquer definição de cozedura ou definição de velocidade da ventoinha,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Remova o objeto ou limpe o painel de comandos.
- o aparelho fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Deixe a zona de cozedura arrefecer antes de utilizar a placa novamente.
- não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa é desativada.

Relação entre a definição de cozedura/ definição de velocidade da ventoinha e o tempo após o qual o aparelho se desativa:



Definição de cozedura	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

Definição da velocidade da ventoinha	O exaustor desativa-se após
	10 horas

Definição da velocidade da ventoinha	O exaustor desativa-se após
1 - 3	10 horas

7.2 Pausa

Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa. A velocidade do ventilador do exaustor diminui para 1. Quando ativar a função com o exaustor a funcionar no modo automático, a velocidade da ventoinha do exaustor não será reduzida.

Quando a função estiver ativa,  e  podem ser utilizados. Todos os outros símbolos no painel de comando estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador.

1. Para ativar a função: prima .

A definição de cozedura é diminuída para 1. A velocidade do ventilador do exaustor diminui para 1.

2. Para desativar a função: prima .


A definição de cozedura anterior / definição de velocidade da ventoinha aparece.

7.3 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está a funcionar. Impede uma alteração acidental da definição de cozedura / velocidade da ventoinha.

Comece por selecionar a definição de cozedura / a velocidade da ventoinha.

Para ativar a função: prima .




Para desativar a função: prima  novamente.




A função é desativada quando a placa é desativada.




7.4 Dispositivo de segurança para crianças




Esta função evita o funcionamento acidental da placa e do exaustor.

Para ativar a função: prima . Não selecione qualquer definição de cozedura/ definição do exaustor. Mantenha premido  durante 3 segundos, até aparecer o indicador acima do símbolo. Desative a placa com .



Quando desativar a placa, a função continua ativa. O indicador acima de  está aceso.

Para desativar a função: prima . Não selecione qualquer definição de cozedura/ definição do exaustor. Mantenha premido  durante 3 segundos, até o indicador acima do símbolo desaparecer. Desative a placa com .

Cozinhar com a função ativada: prima  e, em seguida, prima  durante 3 segundos, até que o indicador acima do símbolo desapareça. Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

7.5 Área de cozedura de indução flexível

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Flex Bridge função


A área de confeção de indução flexível é composta por quatro secções. As secções

podem ser combinadas em duas zonas de confeção com tamanho diferente ou numa grande área de confeção. Pode escolher a combinação das secções através da seleção do modo correspondente ao tamanho do tacho que pretender utilizar. Existem três modos: Padrão, Ponte grande e Ponte máx.



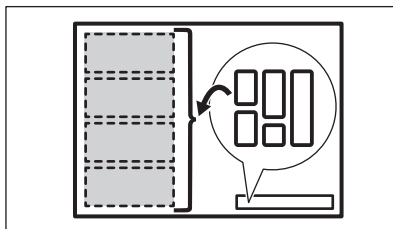
Para seleccionar a definição de cozedura, utilize as duas barras do lado esquerdo.

Alternar entre os modos

Para alternar entre os modos, prima . Serão mantidos os níveis de definições de cozedura.



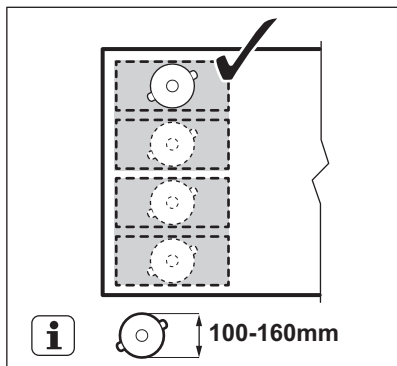
Em alguns modelos, existem duas áreas de cozedura flexíveis: esquerda e direita. Para utilizar a área de cozedura flexível do lado direito, utilize os símbolos e as barras de comandos do lado direito da placa.



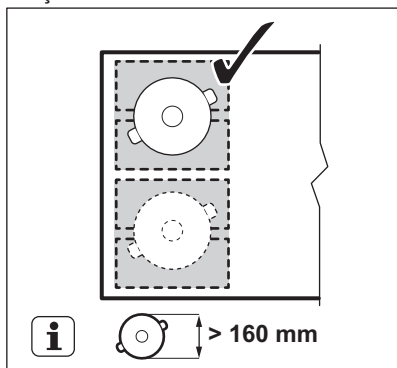
Diâmetro e posição do tacho

Escolha o modo correspondente ao tamanho e à forma do tacho. O tacho deve cobrir tanto quanto possível a área seleccionada.

Coloque o tacho com o diâmetro inferior a 160 mm, no centro, numa única secção. Pode utilizar um grelhador para os modos da função Ponte (Big Bridge e Max Bridge).

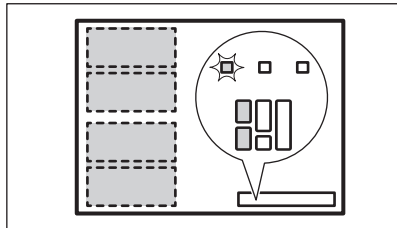


Se utilizar um tacho com diâmetro superior a 160 mm, coloque-o no centro entre duas secções.

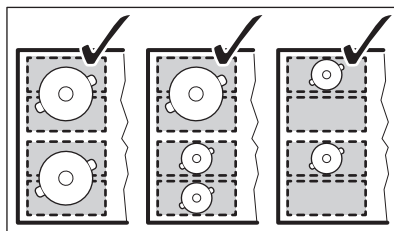


Flex Bridge modo normal

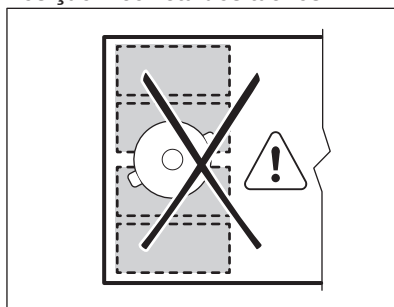
Este modo é ativado por predefinição quando a função é ativada. Liga as secções em duas áreas de cozedura separadas. Pode seleccionar a definição de cozedura de cada área independentemente. Use as duas barras de comandos no lado esquerdo.





Posição correta dos tachos:

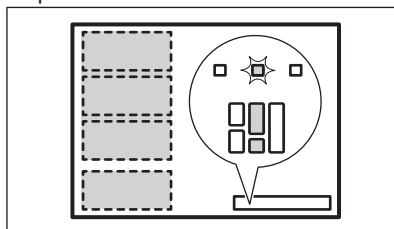


Posição incorreta dos tachos:



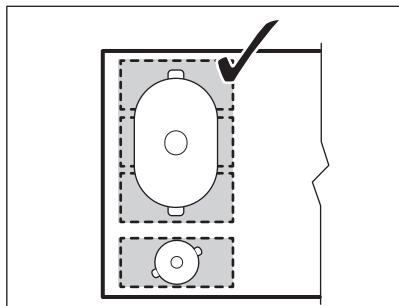
Flex Bridge modo Big Bridge

Para ativar o modo, prima  até ver o indicador de modo correto . Este modo liga as três secções traseiras a uma área de cozedura. A secção frontal não está ligada e funciona como uma zona de cozedura separada. Pode seleccionar a definição de cozedura de cada área independentemente. Use as duas barras de comandos no lado esquerdo.

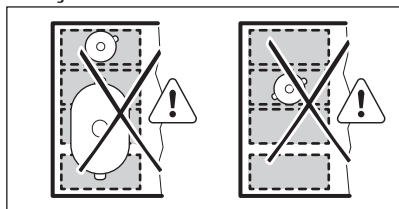


Posição correta dos tachos:



Certifique-se de que coloca o tacho nas três secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que duas secções, a barra de comandos pisca e a zona é desativada após 2 minutos.

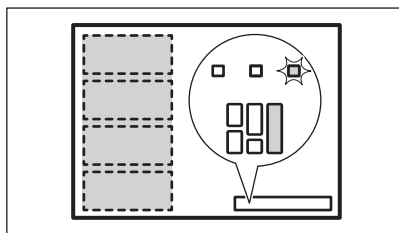


Posição incorreta dos tachos:



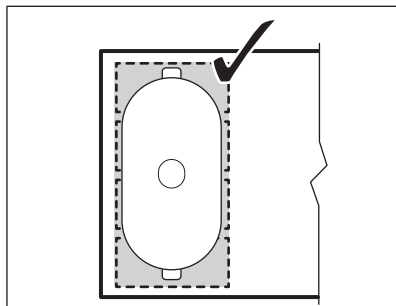
Flex Bridge modo Max Bridge

Para ativar o modo, prima  até ver o indicador de modo correto . Este modo liga todas as secções a uma área de cozedura. Para seleccionar a definição de cozedura, utilize as duas barras de comandos do lado esquerdo.

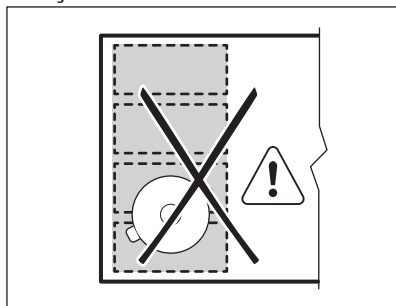


Posição correta dos tachos:

Certifique-se de que coloca o tacho nas quatro secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que três secções, a barra de comandos pisca e a zona é desligada após 2 minutos.



Posição incorreta dos tachos:



PowerSlide

Esta função permite ajustar a temperatura movendo o tacho para outra posição sobre a área de confeção de indução.

- A função divide a área de confeção de indução em três áreas com diferentes definições de aquecimento. A placa deteta a posição do tacho e ajusta a definição de cozedura correspondente à posição.
- Pode colocar o tacho na posição dianteira, central ou traseira. Se colocar o tacho na posição dianteira, obtém a definição de aquecimento mais elevada. Para diminuir, mova o tacho para a posição central ou traseira.
- Quando ativar a função pela primeira vez, obterá as seguintes definições de cozedura predefinidas: 9 para a posição dianteira, 6 para a posição intermédia e 3 para a posição traseira.
- Pode alterar as definições de aquecimento para cada posição independentemente. A placa memoriza as suas definições de cozedura para a próxima vez que ativar a função.

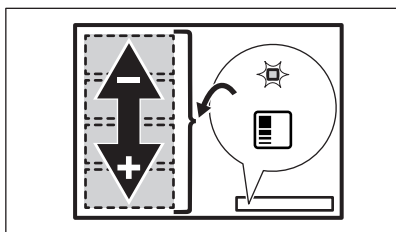
- A indicação da definição de cozedura da barra de comandos dianteira esquerda mostra a definição de cozedura para esta função. **Para alterar a definição de cozedura, utilize apenas a barra de comandos dianteira esquerda.** A barra de comando traseira esquerda é desativada enquanto a função está ativa.



Em alguns modelos, existem duas áreas de cozedura flexíveis: esquerda e direita. Para operar PowerSlide no lado direito, utilize a barra de comando dianteira direita.



Utilize apenas um tacho com um diâmetro mínimo da base de 160 mm quando utilizar a função.



1. Coloque o tacho correto no lado esquerdo da frente da área de cozedura.
2. Mantenha premido para ativar a placa. É emitido um sinal sonoro e aparecem os indicadores e acima.
3. Para ativar a função, prima o botão .

É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo.

4. Desloque o tacho para trás e para a frente na área de cozedura, conforme necessário. Para alterar a posição do tacho, levante-o e coloque-o numa parte diferente da área. Não deslize o tacho, pois pode causar riscos e descoloração na superfície.

O nível da definição de cozedura na barra de comandos ajusta-se automaticamente.

5. Para alterar os níveis predefinidos da definição de cozedura, mova o tacho para a área que pretende ajustar primeiro.
6. Prima qualquer um dos níveis de definições de aquecimento disponíveis na barra de comandos dianteira esquerda. Os níveis de definições de cozedura atualizados serão memorizados para a próxima vez que utilizar a função.
7. Repita o procedimento para as restantes áreas de cozedura, se necessário.
8. Para desativar a função, prima . Também pode premir 0 na barra de comando dianteira esquerda.

É emitido um sinal sonoro e o indicador acima do símbolo desaparece. O nível da definição de cozedura muda para 0.

Pode definir um temporizador durante o funcionamento de PowerSlide. Neste caso, o temporizador não desativa as zonas de cozedura quando o tempo definido termina. O temporizador afeta as três áreas de cozedura ativadas pela função em simultâneo.

8. SUGESTÕES E DICAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Tachos



Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o tacho deve ser o mais espesso e plano possível.
- Certifique-se de que as bases das panelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro ou no friso lateral, pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um ímã puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.
- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.

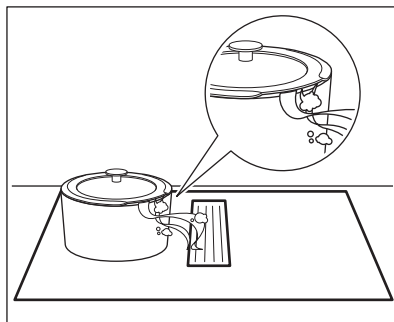


Consulte os "Dados técnicos".

Tampas para ventilação de vapor

Para otimizar ainda mais as sessões de confeção, além do exaustor, pode utilizar

tampas especiais para ventilação de vapor com os seus tachos. As tampas foram concebidas para direcionarem o vapor produzido no interior do tacho para o exaustor, minimizando cheiros de cozinhado e humidade excessiva indesejados na cozinha. As tampas estão disponíveis para comprar separadamente em vários tamanhos, para encaixar nos tipos de tachos mais comuns. Para mais informações, visite o nosso website.



8.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de confeção é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de aquecimento definido e da duração da confeção.

8.4 Guia de cozedura simplificado

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não é linear. Quando aumenta o grau de cozedura, não é proporcional ao aumento do consumo de potência. Isto significa que uma zona de cozedura com um grau médio de

cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês; derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo.
4 - 5	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor.	20 - 60	Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante o processo. Mantenha a tampa na panela.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire, quando necessário.
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire, quando necessário.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada.		

8.5 Sugestões e conselhos sobre o exaustor

• A grelha que cobre o exaustor é feita de alumínio e aço inoxidável. Pode colocar tachos sobre ela quando o exaustor não estiver a funcionar. Não causará quaisquer danos.

- Quando o modo AUTO está ativo, a ventoinha inicia a uma velocidade baixa, no início de cada sessão de confeção. A velocidade aumenta gradualmente. Também pode ajustar a velocidade da ventoinha manualmente.

9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um agente de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

AVISO!

Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

- Para as guarnições laterais metálicas, utilize apenas um detergente da loiça com água morna. Utilize um pano para limpar e limpar o friso.

AVISO!

Não utilize leite de limpeza ligeiramente abrasivo, detergentes de polimento, raspadores ou a camada dura de uma esponja para limpar o friso lateral.

- O espaço entre a superfície de vidro e o revestimento lateral pode acumular sujidade e pequenas partículas de alimentos. Utilize um palito de madeira para limpar o espaço entre a superfície de vidro e o friso lateral.

AVISO!

Não utilize ferramentas metálicas afiadas para limpar a folga, pois podem alargar a folga e danificar o friso lateral ou a superfície de vidro.



A impressão da área de aquecimento de indução flexível pode ficar suja ou mudar de cor devido ao movimento do tacho. Pode limpar a área da forma descrita.

9.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas parte metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

9.3 Limpar o exaustor

Grelha

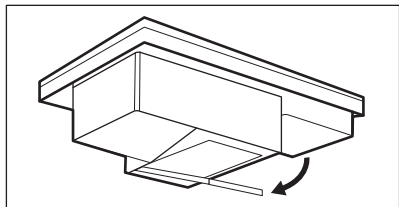
A grelha conduz o ar para o exaustor. Além disso, protege o sistema do exaustor e impede que objetos estranhos caiam no seu interior acidentalmente. Pode lavar a grelha manualmente ou numa máquina de lavar loiça. Limpe a grelha com um pano macio.

Tabuleiro de recolha de gotas

Existe um depósito de água por baixo do exaustor. Ele recolhe a condensação criada durante cada processo de confeção. Em qualquer altura, a água pode pingar do sistema do exaustor para o depósito de água. Lembre-se de esvaziar o reservatório de água regularmente.

Antes de abrir o depósito de água, coloque um recipiente ou tabuleiro por baixo para recolher a água.

1. Para abrir o depósito de água, faça deslizar os trincos para fora e abra-os, um a um.



2. Elimine a água e enxague o depósito de água.

⚠ AVISO!

Certifique-se de que não entram líquidos dentro do exaustor.

Se água ou outros líquidos forem derramados no interior do sistema do exaustor:

1. Desligue o exaustor.
2. Levante a grelha e limpe cuidadosamente a área do exaustor com um pano ou uma esponja húmidos e um agente de limpeza suave.
3. Remova o excesso de líquido que se juntou no fundo da cavidade do exaustor, utilizando uma esponja ou um pano seco.
4. Limpe o filtro, se necessário (consulte "Limpar o filtro do exaustor").
5. Esvaziar o reservatório de água, se necessário.
6. Ligue o exaustor, regule o nível de velocidade da ventoinha para 2 ou superior e deixe-a funcionar durante algum tempo, para retirar a humidade restante.

9.4 Limpar o filtro do exaustor

O filtro **de carbono 2 em 1 de longa duração** combina a filtração de gordura e odores numa só unidade. O filtro é composto por dois elementos localizados no lado esquerdo e direito do compartimento do filtro. Cada elemento é composto pelo filtro de gordura e pelo filtro de carbono de longa duração. O filtro de gordura recolhe a gordura, o óleo e os restos de alimentos e evita que estes entrem no sistema do exaustor. O filtro de carbono de longa

duração, contendo espuma de carbono ativa, neutraliza o fumo e os odores dos cozinhados. Limpe o filtro regularmente e regenere-o periodicamente:

- Limpe o filtro assim que a gordura acumulada for visível. A frequência de limpeza depende da quantidade de gordura e óleo utilizados para cozinhar. Recomenda-se a limpeza do filtro a cada 10-20 horas, ou mais frequentemente, se necessário.
- Regenere o filtro apenas quando a notificação estiver ativada. O número máximo de ciclos de regeneração é de 7. Depois desse tempo, o filtro precisa de ser substituído por um novo. A placa tem um contador incorporado com uma notificação que avisa quando for necessário regenerar o filtro. O contador para a notificação inicia automaticamente quando ligar o exaustor pela primeira vez. Após 100 horas de utilização, o indicador do filtro começa a piscar para sinalizar que está na altura de regenerar o filtro. A notificação permanece durante 30 segundos após desativar o exaustor e a placa. A notificação não bloqueia a utilização da placa.

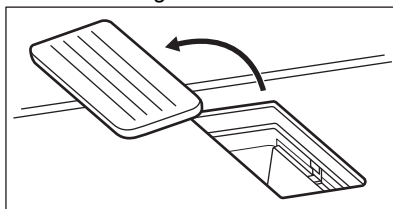
⚠ AVISO!

Um filtro sobressaturado pode constituir risco de incêndio.

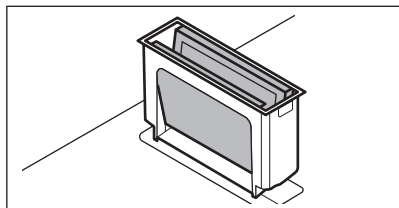
Desmontagem/remontagem do filtro

O filtro e a caixa do filtro estão localizados mesmo por baixo da grelha, no centro da placa. Remova-os cuidadosamente, pois podem estar escorregadios devido à gordura acumulada.

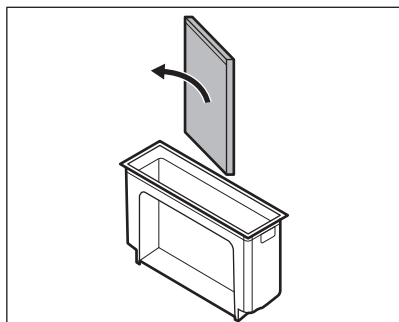
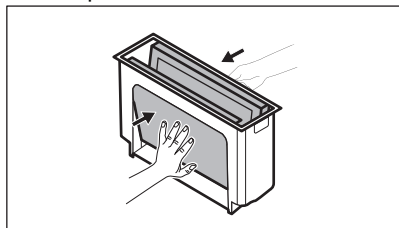
1. Remova a grelha.



2. Retire o compartimento do filtro.



- Empurre suavemente os dois elementos a partir do exterior para dentro e dobre-os. Em seguida, retire o filtro do compartimento do filtro.



- Volte a montar a unidade de filtração após a limpeza:
 - Faça deslizar os elementos do filtro no interior do compartimento do filtro ao longo das calhas integradas. Certifique-se de que os lados pretos estão virados para dentro e os lados prateados estão virados para fora. Depois de voltar a montar, deverá conseguir ver o lado preto dentro da cavidade.
 - Volte a colocar a caixa do filtro dentro da cavidade do exaustor.


Limpar o compartimento do filtro

Lave manualmente a caixa do filtro com um detergente suave e um pano macio. Também pode lavá-la na máquina de lavar loiça.

Limpar o filtro

- Lave o filtro em água morna, sem quaisquer agentes de limpeza. Os detergentes podem danificar a filtração de odores. Pode utilizar uma esponja macia, um pano macio ou uma escova de limpeza não abrasiva para remover restos de alimentos, se necessário. Também pode lavar o filtro na máquina de lavar loiça a 65-70°C (utilizando um programa superior a 90 min), sem detergentes e sem pratos na mesma carga.
- Seque o filtro no forno durante 20-30 min a 70 °C. Coloque o filtro na prateleira central em grelha. Certifique-se de que utiliza uma função do forno sem ventilador. Em alternativa, pode deixar o filtro secar durante a noite à temperatura ambiente. O filtro tem de estar completamente seco antes de voltar a montar.
- Volte a montar a unidade de filtração e volte a colocá-la no interior da cavidade do exaustor.

Regenerar o filtro


- Limpe primeiro o filtro, conforme descrito acima no passo 1.
 - Coloque o filtro no forno a 80-110 °C durante 60 min. Coloque o filtro na prateleira central em grelha. Utilize uma função do forno sem ventilador.
 - Volte a montar a unidade de filtração e volte a colocá-la no interior da cavidade do exaustor.
 - Prima  brevemente para reiniciar o contador.
- O contador é reiniciado.


10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS





AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa funciona.	Consulte "Pausa".
Pode ouvir um som constante.	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
Não consegue seleccionar a definição de aquecimento máxima para uma das zonas de confeção.	As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente.	Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de potência".
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor  .	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".

Problema	Causa possível	Solução
A zona flexível de confeção de indução não aquece o tacho.	O tacho está numa posição errada sobre a zona flexível de confeção de indução.	Coloque o tacho na posição correta sobre a zona flexível de confeção de indução. A posição do tacho depende da função que estiver ativada ou do modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".
	O diâmetro da base do tacho não é adequado para a função que está ativada ou para o modo da função.	Utilize um tacho com diâmetro adequado à função que está ativada ou ao modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".
O indicador acima do símbolo  acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.	Consulte "Dispositivo de segurança para crianças" e "Bloqueio".
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados para placas de indução. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
	Flex Bridge (Flexible Bridge) funciona. Uma ou mais secções do modo da função que está a funcionar não estão cobertas pelo tacho.	Coloque o tacho sobre o número correcto de secções do modo da função que está a funcionar ou altere o modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".
A barra de comandos pisca duas vezes e desliga-se.	PowerSlide funciona. Dois tachos são colocados na zona flexível de confeção de indução ou os tachos cobrem mais do que uma zona de cozedura ativada pela função.	Utilize apenas um tacho. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".
A barra de comandos do exaustor pisca e o exaustor não inicia nem desliga.	O ventilador pode desligar-se em certas condições, por exemplo, quando a divisão não está adequadamente ventilada.	Abra a janela. Poderá ser necessário instalar o interruptor da janela. Consulte a secção "Montagem". Se o interruptor da janela já estiver presente, certifique-se de que foi instalado corretamente. Consulte o folheto de instalação. Prima qualquer símbolo. O exaustor funciona novamente.

Problema	Causa possível	Solução
O ventilador do exaustor não funciona bem quando as funções do exaustor são ativadas.	A temperatura ambiente em redor do exaustor é demasiado elevada. A circulação de ar no interior e à volta do exaustor é insuficiente.	Desative a placa e desligue-a da corrente elétrica. Aguarde pelo menos 10 segundos e depois ligue-a novamente. Outras sugestões: Tente baixar a temperatura da área em redor. Retire o filtro do exaustor e remova a humidade residual do interior do exaustor. Consultar "Manutenção e limpeza". Deixe o sistema do exaustor secar durante um dia e depois ative o exaustor novamente.
O vapor produzido durante a cozedura não é suficientemente absorvido pelo exaustor.	As tampas dos tachos não estão bem colocadas.	Se o tacho não tiver tampas ventiladas, certifique-se de que inclina as tampas de modo a que o vapor libertado seja direcionado para o exaustor. Consulte "Sugestões e conselhos" para obter informações sobre as tampas ventiladas a vapor especiais recomendadas para serem utilizadas com o exaustor integrado.
	O filtro do exaustor está sobressaturado.	Regenere o filtro do exaustor e reponha a notificação. Consultar "Manutenção e limpeza".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro. Para mais detalhes, vá à aplicação.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 intermitente.	A ligação da rede sem fios foi perdida.	Restaure a ligação sem fios. Verifique a sua rede doméstica. Desligue e ligue o Wi-fi. Se o problema persistir, consulte a secção "Antes da primeira utilização" > "Alterar a rede".
A conectividade não funciona.	A ligação da rede sem fios foi perdida.	Reinicie a ligação no seu aparelho desligando e ligando o Wi-fi. Consulte a secção "Estrutura do menu" (opção C1).

10.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a

manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

11. DADOS TÉCNICOS

11.1 Placa de classificação

Modelo NCQ84K01AB
Tipo 66 D4A 05 DA
Indução 7.2 kW
N.º de série
AEG

PNC 949 598 061 01
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha e
7.2 kW



11.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".	2300	3200	10	mínimo de 105

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

11.3 Informações principais de conectividade

Frequência	2.4 GHz WLAN	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	
Potência máxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)	
Encriptação	WPA, WPA2	

Orientação sobre o artigo 10 (10) do RED (Diretiva 2014/53/EU) de 5 de novembro de 2020. Lista de países: Bélgica, Bulgária, República Checa, Dinamarca, Alemanha, Estónia, Irlanda, Grécia, Espanha, França, Croácia, Itália, Chipre, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Hungria, Malta, Países Baixos, Áustria, Polónia, Portugal, Roménia, Eslovénia, Eslováquia, Finlândia, Suécia, Noruega, Islândia, Liechtenstein, Suíça, Turquia e Irlanda do Norte.

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Informação do produto para placa

Identificação do modelo	NCQ84K01AB
Tipo de placa	Placa encastrada

Número de áreas de aquecimento		2
Tecnologia de aquecimento		Indução
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Esquerda	C45.8cm L21.4cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Direita	C45.8cm L21.3cm
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	191.1Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Direita	191.1Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		191.1Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

12.2 Placa -Placa economizadora de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.

- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

12.3 Informação do Produto e Ficha Informativa do Produto para o exaustor

Ficha de informação do produto segundo a (EU) No 65/2014		
Nome do fornecedor ou marca comercial	AEG	
Identificador de modelo	NCQ84K01AB	
Consumo anual de energia - CAEexaustor	28.8	kWh/a
Classe de eficiência energética	A +	
Eficiência dinâmica dos fluidos - EDFexaustor	32.4	
Classe de eficiência dinâmica dos fluidos	A	
Eficiência de iluminação- ELEXaustor	-	lux/W
Classe de eficiência de iluminação	-	
Eficiência de filtragem de gorduras - EFGexaustor	85.1	%
Classe de eficiência de filtragem de gorduras	B	
Débito de ar mínimo em utilização normal	270.0	m³/h
Débito de ar máximo em utilização normal	500.0	m³/h
Fluxo de ar no modo intensivo ou boost	630.0	m³/h

Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima	49	db(A) re 1 pW
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima	64	db(A) re 1 pW
Nível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost	70	db(A) re 1 pW
Consumo energético medido no estado de desativação - Po	0.49	W
Consumo energético medido no estado de vigília - Ps	-	W
Informações adicionais segundo a (EU) No 66/2014		
Fator de aumento de tempo - f	0.8	
Índice de eficiência energética - IEEexaustor	41.4	
Débito de ar medido no ponto de maior eficiência - QBEP	259.2	m³/h
Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência - PBEP	444	Pa
Débito de ar máximo - Qmax	630.0	m³/h
Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência - WBEP	98.8	W
Potência nominal do sistema de iluminação - WL	-	W
Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura - Emédia	-	lux

Aparelho testado de acordo com: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.


Os dados na tabela acima referem-se aos aparelhos no modo de extração. Os aparelhos em modo de recirculação podem ser transformados em modo de extração seguindo as instruções de instalação fornecidas no folheto de instalação e utilizando um filtro dedicado disponível nas nossas lojas oficiais. Para mais informações, visite o nosso website.


12.4 Exaustor - Poupança de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Quando começar a cozinhar, regule a ventoinha do exaustor para um nível de velocidade baixo. Quando a cozedura terminar, mantenha o exaustor a funcionar durante alguns minutos.
- Aumente a velocidade do ventilador apenas para eliminar grandes quantidades de vapor ou fumo. Recomenda-se a utilização da função Boost apenas em situações extremas.
- Limpe o filtro do exaustor regularmente e substitua-o quando necessário para manter a sua eficiência.
- Utilize o diâmetro máximo do sistema de condutas para otimizar a eficiência e minimizar o ruído.

13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos

eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.





aeg.com

867384183-B-172024



CE