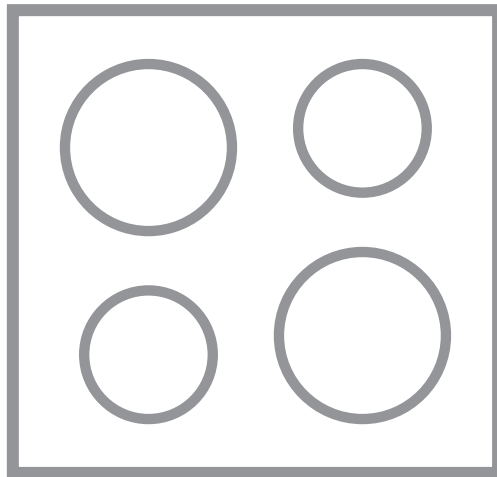


▶ IAE84853FB

- EN **User Manual**  
Hob
- FR **Notice d'utilisation**  
Table de cuisson
- DE **Benutzerinformation**  
Kochfeld
- IT **Istruzioni per l'uso**  
Piano cottura
- ES **Manual de instrucciones**  
Placa de cocción

# USER MANUAL



**AEG**

## FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Register your product for better service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|   |           |
|---|-----------|
| 1. SAFETY INFORMATION.....              | 3         |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....             | 5         |
| 3. INSTALLATION.....                    | 7         |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION.....             | 9         |
| <b>5. QUICK GUIDE</b> .....             | <b>10</b> |
| 6. BEFORE FIRST USE.....                | 11        |
| 7. DAILY USE.....                       | 11        |
| 8. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA..... | 17        |
| 9. HINTS AND TIPS.....                  | 19        |
| 10. CARE AND CLEANING.....              | 22        |
| 11. TROUBLESHOOTING.....                | 22        |
| 12. TECHNICAL DATA.....                 | 25        |
| 13. ENERGY EFFICIENCY.....              | 25        |
| 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....         | 26        |

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

### 1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

### 2.2 Electrical Connection

**WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

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

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



### **WARNING!**

Risk of fire and explosion

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



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

## 2.4 Care and cleaning

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

## 2.5 Service

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

## 2.6 Disposal



### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. INSTALLATION



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 3.1 Before the installation

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

Serial number .....

### 3.2 Built-in hobs

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

### 3.3 Connection cable

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



### WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.



### CAUTION!

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



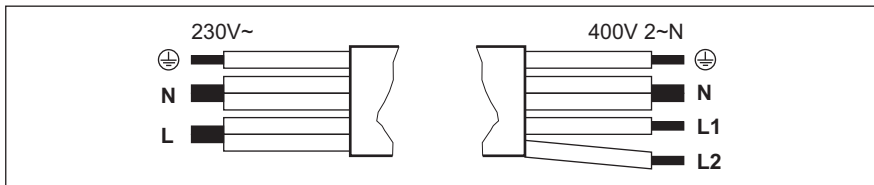
### CAUTION!

Do not connect the cable without cable end sleeve.

### Two-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove an insulation of the brown and black cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve of 1.5 mm<sup>2</sup> on common cable end (special tool required).

### Cable cross section



### One-phase connection - 230 V~

### Two-phase connection - 400 V 2 ~ N



Green - yellow

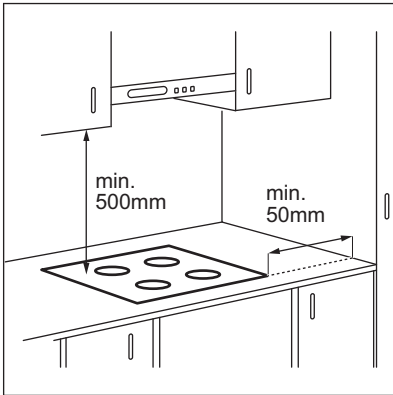
Green - yellow



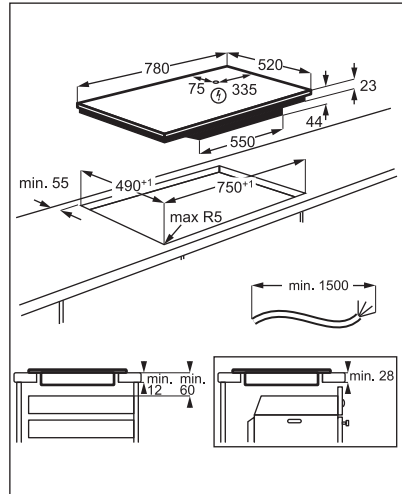
| One-phase connection - 230 V~ |                 | Two-phase connection - 400 V 2 ~ N |    |
|-------------------------------|-----------------|------------------------------------|----|
| N                             | Blue and blue   | Blue and blue                      | N  |
| L                             | Black and brown | Black                              | L1 |
|                               |                 | Brown                              | L2 |

### 3.4 Assembly

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

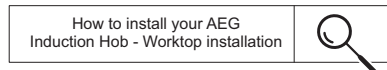


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



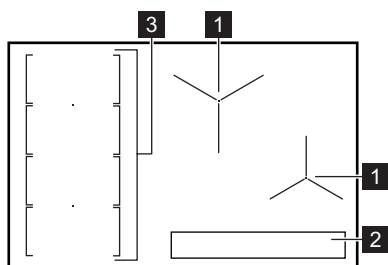
Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

 [www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)



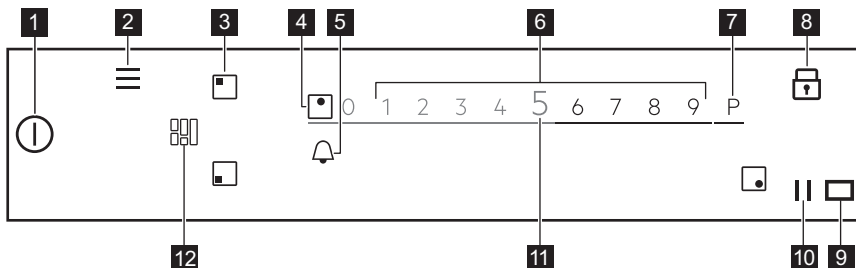
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout






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

### 4.2 Control panel layout



To see the available settings touch the appropriate symbol.

| Symbol | Comment   |
|--------|---|
| 1      | ON / OFF To activate and deactivate the hob.                |
| 2      | Menu To open and close the Menu.                            |
| 3      | Zone selection To open the slider for the selected zone.    |
| 4 -    | Zone indicator To show for which zone the slider is active. |
| 5      | - To set the timer functions.                               |
| 6 -    | Slider To adjust the heat setting.                          |
| 7      | PowerBoost To activate the function.                        |
| 8      | Lock To activate and deactivate the function.               |

| Symbol   | Comment  |
|--|--|
| 9   | - The window of the Hob <sup>2</sup> Hood infrared signal communicator. Do not cover it. |
| 10  | Pause To activate and deactivate the function.   |
| 11 0 - 9   | - To show the current heat setting.  |
| 12  | FlexiBridge To switch between three modes of the function.                               |

## 5. QUICK GUIDE


### 5.1 Using the display

- Only the backlit symbols can be used.
- To activate a given option, touch the relevant symbol on the display.
- The selected function is activated when you remove the finger from the display.
- To scroll the available options, use a quick gesture or drag your finger across the display. The speed of the gesture determines how fast the screen moves.
- The scrolling can stop by itself or you can stop it immediately if you touch the display.
- You can change most of the parameters shown on the display when you touch the relevant symbols.
- To select the required function or time you can scroll through the list and / or touch the option you want to choose.
- When the hob is activated and some of the symbols disappear from the display, touch it again. All the symbols come back on.
- For certain functions, when you start them, a pop-up window with additional information appears. To deactivate the


pop-up window permanently, check  before you activate the function.


- Select a zone first to activate the timer functions.


#### Symbols useful for display navigation


 To confirm the selection or setting.

 To go back / forwards one level in the Menu.


 To scroll up / down the instructions on the display.

 To activate / deactivate the options.

 To close the pop-up window.

 To cancel a setting.

### 5.2 Menu structure


Touch  to access and change the settings of the hob or activate some functions. The table shows the basic Menu structure.



#### Menu

Assisted Cooking

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| Hob Functions | PowerSlide<br>Melting |
|---------------|-----------------------|



|          |                       |   |
|----------|-----------------------|---|
| Settings | Child Lock            |   |
|          | Stopwatch             |   |
|          | Hob <sup>2</sup> Hood | H0 - Off<br>H1 - Light only<br>H2 - Fan speed low<br>H3 - Auto Fan Low<br>H4 - Auto Fan Medium<br>H5 - Auto Fan High<br>H6 - Auto Fan Boost |
|          | Setup                 | Assisted Cooking<br>Power Management<br>Language<br>Key Tones<br>Buzzer Volume<br>Display Brightness  |
|          | Service               | Demo Mode<br>License<br>Show Software Version<br>Alarm History<br>Reset All Settings  |

To leave the Menu touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu use  or .

When you touch and hold some of the options available in the Menu, a short

description appears. Follow the tips to easily navigate through the Menu.

If you are at the bottom of the Menu scroll the list up and use  or touch  to leave the Menu.

## 6. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.

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


## 7. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 7.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a

cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.

- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The white cooking zone symbol blinks and the induction cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and the hob deactivates.

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

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



When you use Pan Fry the hob deactivates after 1.5 hours. For Sous Vide the hob deactivates after 4 hours.

### 7.3 Using the cooking zones

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

Once you place a pot on the selected cooking zone the hob automatically detects it and the relevant slider appears on the display. The slider is visible for 8 seconds, after that time the display goes back to the main view. To close the slider faster tap the screen outside of the slider area.

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



Make sure that the pot is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips". Check the size of the pot in "Technical data".

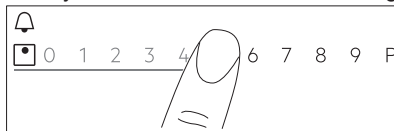
### 7.4 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone.

The slider for the active cooking zone appears on the display and is active for 8 seconds.

3. Touch or slide your finger to set the desired heat setting.

The symbol turns red and becomes bigger.



You can also change the heat setting while cooking. Touch the zone selection symbol on the main view of the control panel and move your finger to the left or right (to lower or increase the heat setting).

### 7.5 PowerBoost

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

1. Touch the desired zone symbol first.
2. Touch **P** or slide your finger to the right to activate the function for the chosen cooking zone.

The symbol turns red and becomes bigger. The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting.



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

## 7.6 OptiHeat Control(3 step Residual heat indicator)



### WARNING!

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

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

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

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

## 7.7 Timer



### Count Down Timer

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

You can set the function for each cooking zone separately.

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

The timer menu window appears on the display.

4. Check  to activate the function.

The symbols change to

5. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and/or minutes).
6. Touch OK to confirm your selection.

You can also choose **X** to cancel your selection.

When the time comes to an end, a signal sounds and blinks. Touch to stop the signal.

To deactivate the function set the heat

setting to **0**. Alternatively, touch to the left of the timer value, touch **X** next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

### Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate.

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

1. Select any cooking zone.  
The relevant slider appears on the display.
2. Touch .
3. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and minutes).
4. Touch OK to confirm your selection.

You can also choose **X** to cancel your selection.

When the time comes to an end, a signal sounds and blinks. Touch to stop the signal.



To deactivate the function touch to the left of the timer value, touch **X** next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

### Stopwatch

The function automatically starts counting immediately after you activate a cooking zone. You can use this function to monitor how long it operates.



1. Touch to access the Menu.
2. Scroll the Menu to select Settings > Stopwatch.

3. Touch the switch to turn the function on / off.



The function does not stop when you lift the pot. To reset the function and start it again manually touch , select Reset from the pop-up window. The function starts counting from 0. To Pause the function for one cooking session touch  and select Pause from the pop-up window. Select Start to continue counting.


## 7.8 Pause


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

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

The function does not stop the timer functions.

Touch  to activate the function.  comes on. The heat setting is lowered to 1.

To deactivate the function touch .


The function stops PowerBoost. The highest heat setting reactivates when you touch  again.


## 7.9 Lock

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

Set the heat setting first.


Touch  to activate the function.

To deactivate the function, touch  for 3 seconds.


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

## 7.10 Child Lock

This function prevents an accidental operation of the hob.

1. Touch  on the display to open the Menu.


2. Select Settings > Child Lock from the list.
3. Turn the switch on and touch the letters A-O-X in the alphabetical order to activate the function. To deactivate the function turn the switch off.



To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.


To navigate through the Menu, use < or >.

## 7.11 Assisted Cooking

This function adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. It can only be activated for the left front cooking zone or both zones on the left when bridged.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Assisted Cooking and choose the type of food you would like to prepare from the list.  
For each type of food there are a few options available. Follow the instructions shown on the display.
  - You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings.
  - You can set the timer function. When the pot reaches the intended temperature you can activate the timer.
  - You can change the default heat level.
3. Once the pot reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. To close the window and start the function touch OK. To deactivate the window permanently check  before you activate the function.

To stop the function touch  and Stop or touch  and select Assisted Cooking, choose any type of food and touch Stop.


To leave the Menu touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.


To navigate through the Menu use < or >.

## 7.12 Melting

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

use the function only for one cooking zone at a time.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Hob Functions > Melting from the list.
3. Touch Start.  
You need to select the desired cooking zone.  
If the cooking zone is already active a pop-up window appears. Cancel the previous heat setting to activate the function.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use < or >.

To stop the function, touch the zone selection symbol and then touch Stop.

### 7.13 Hob<sup>2</sup>Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and the temperature of the hottest pot on the hob.

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

To operate the function automatically, set the automatic mode to H1 - H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes the temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan. You can set the hob to activate only the light by selecting H1.



If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob is deactivated. To reactivate the function, turn both appliances OFF and ON again.

| Mode             | Auto-<br>matic<br>light | Boiling <sup>1)</sup> | Frying <sup>2)</sup> |
|------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|
| H0               | Off                     | Off                   | Off                  |
| H1               | On                      | Off                   | Off                  |
| H2 <sup>3)</sup> | On                      | Fan speed 1           | Fan speed 1          |
| H3               | On                      | Off                   | Fan speed 1          |
| H4               | On                      | Fan speed 1           | Fan speed 1          |
| H5               | On                      | Fan speed 1           | Fan speed 2          |
| H6               | On                      | Fan speed 2           | Fan speed 3          |


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


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

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

### Changing the modes

If you are not satisfied with the noise level / fan speed, you can switch between modes manually.


1. Touch .
- Select Settings > Hob<sup>2</sup>Hood from the list.
2. Choose the appropriate mode.

To leave the Menu touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.


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


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



### 7.14 Language

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language from the list.

3. Choose the appropriate language from the list.


If you chose the wrong language, touch . A list appears. Select the third option from the top, then the last but one option. Next, select the second option. Scroll down to choose the appropriate language from the list. Finally, choose the option on the right.


To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.



To navigate through the Menu, use  or .

### 7.15 Key Tones / Buzzer Volume

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

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


To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.


To navigate through the Menu, use  or .



### 7.16 Display Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 4 brightness levels, 1 is the lowest and 4 is the highest.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Display Brightness from the list.
3. Choose the appropriate level.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use  or .

### 7.17 Power limitation


Originally the appliance works at the highest possible power level (7200 W). You can change the maximum power if the installation does not support the full power.




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



If the power level is set to 1500 W, you cannot activate any function from Assisted Cooking. If the power level is lower than 7200 W, you cannot activate any other cooking zone when Assisted Cooking is running.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Power Management and choose the appropriate power level between 1500 W and 7200 W.

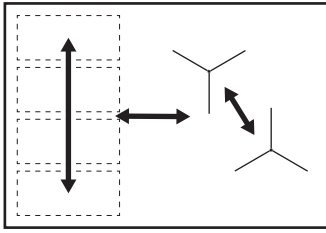
To leave the Menu touch the right side of the display, outside of the pop-up window, or touch  repeatedly.

### 7.18 Power Management

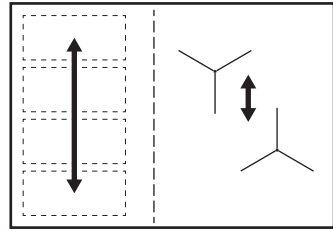
- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3600 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3600 W.
- The function decreases the power of the other cooking zones connected to the same phase, which has an influence on the available heat setting.
- The maximum heat setting is visible on the slider. Only the digits in white are active.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.

#### Power Management with Power limitation function

When you set the Power limitation function to **6000 W or less**, power of the hob is divided between all cooking zones.



When you set the Power limitation function to **more than 6000 W**, power of the hob is divided between two cooking zones in a pair.



## 8. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA




### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 FlexiBridge

The area on the left side can be combined into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area. You may choose a combination of 4 sections which depends on the size of the cookware you want to use. The cooking zone indicators change automatically and show the possible combination.

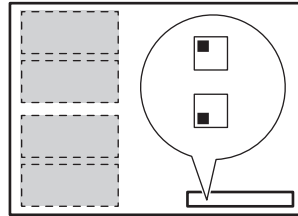
FlexiBridge Standard is the default mode which activates automatically when you activate the hob. Two cooking zones operate independently.

Touch  to switch between the FlexiBridge modes.

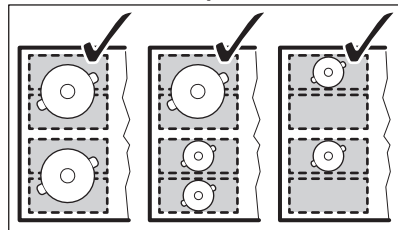
### 8.2 FlexiBridge Standard mode

This mode is active when you activate the hob. It connects the sections into two separate cooking zones. You can set the

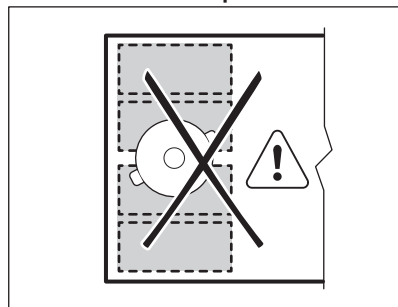
heat setting for each zone separately.




### Correct cookware position:

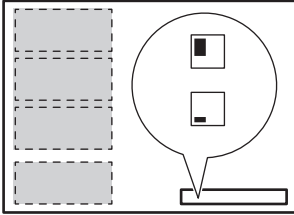


### Incorrect cookware position:




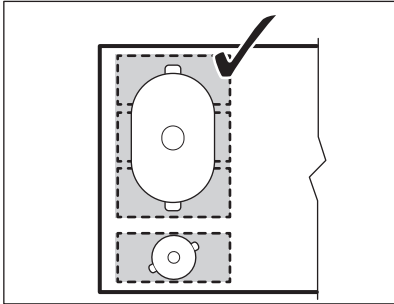
### 8.3 FlexiBridge Big Bridge mode

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

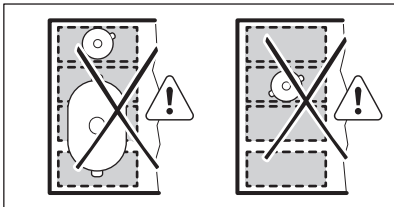


#### Correct cookware position:


To use this mode you have to place the cookware on the three connected sections. If you use cookware smaller than two sections the  blinks on the display and after 1 minute the zone switches off.

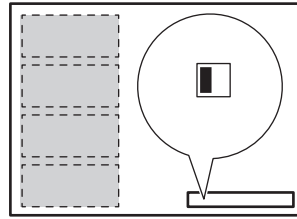


#### Incorrect cookware position:




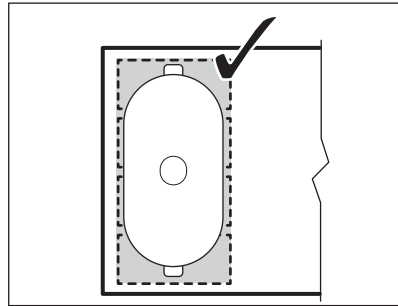
### 8.4 FlexiBridge Max Bridge mode

To activate the mode touch  until you see the correct mode indicator. This mode connects all sections into one cooking zone.

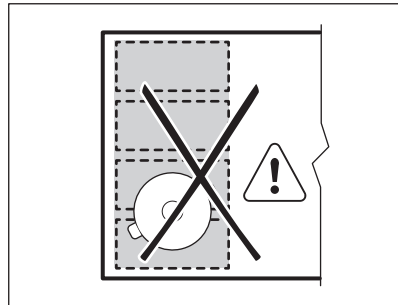


#### Correct cookware position:

To use this mode you have to place the cookware on the four connected sections. If you use cookware smaller than three sections the display shows  and after 1 minute the zone switches off.



#### Incorrect cookware position:





### 8.5 PowerSlide

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking surface. This function automatically divides the left cooking zones into three areas with different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjusts the pre-set power level accordingly. You can place

the pot in the front, middle or rear position. If you place the cookware at the front you get the highest heat setting (i.e. 9). To decrease it, move the cookware to the middle (heat setting - 5) or rear position (heat setting -1).




Use only one pot with a minimum bottom diameter of 160 mm when you operate the function.

1. Touch  once.
2. Scroll the Menu > Hob Functions to select the function from the list.
  - If any of the left zones operates a pop-up window appears asking you to confirm whether or not you want to cancel the previous heat settings.
  - The  symbol and the symbols of three zones with default heat settings appear on the display.

You can change the default heat setting in accordance with your needs and the heat setting will be saved for future use.

3. Place the pot on the cooking zone with the desired heat setting.  
Place the cookware in the centre of the desired zone and make sure you do not cover the neighbouring zones. Red indicators come on. Unless you see the red indicators the function cannot be activated.  
If you want to change the position of the pot lift it up and place on a different zone. Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.

To deactivate the function touch , a pop-up window appears. Touch Stop to deactivate the function. You can also deactivate the function from the Menu.



Move the pot from time to time. The function deactivates after 10 minutes of inactivity.

## 9. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

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

#### Cookware material

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

#### Cookware is suitable for an induction hob if:

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

#### Cookware dimensions

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

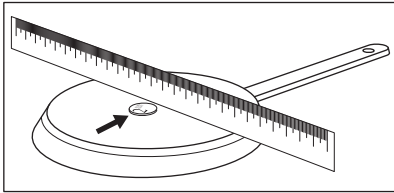


Refer to "Technical data".

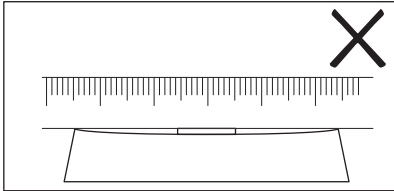
## 9.2 Correct pans for Pan Fry function

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

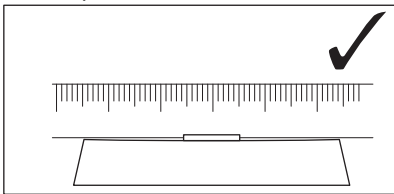
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2 or 5 Euro Cent (or with similar thickness) between the ruler and the bottom of the pan.



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



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



## 9.3 The noises during operation

If you can hear:

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

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

## 9.4 Öko Timer (Eco Timer)

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

## 9.5 Examples of cooking applications

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



The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to:   | Time (min)   | Hints                      |
|--------------|---|--------------|----------------------------|
| 1            | Keep cooked food warm.                                | as necessary | Put a lid on the cookware. |
| 1 - 2        | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine. | 5 - 25       | Mix from time to time.     |

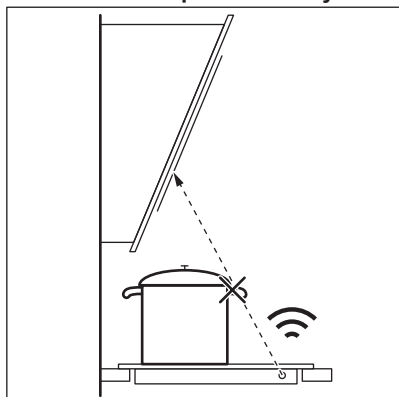
| Heat setting | Use to:  | Time (min)   | Hints   |
|--------------|--|--------------|---|
| 1 - 2        | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.  | 10 - 40      | Cook with a lid on.   |
| 2 - 3        | Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.  | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 3 - 4        | Steam vegetables, fish, meat.  | 20 - 45      | Add a couple of tablespoons of liquid.  |
| 4 - 5        | Steam potatoes.  | 20 - 60      | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.  |
| 4 - 5        | Cook larger quantities of food, stews and soups.   | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.   |
| 6 - 7        | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through.   |
| 7 - 8        | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.   | 5 - 15       | Turn halfway through.   |
| 9            | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |   |
| <b>P</b>     | Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.   |              |   |

## 9.6 Hints and Tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:

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

**The hood in the picture is only exemplary.**




Keep the window of the Hob<sup>2</sup>Hood infrared signal communicator clean.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob<sup>2</sup>Hood is on.

### Cooker hoods with the Hob<sup>2</sup>Hood function

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

## 10. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 10.1 General information

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



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

### 10.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar,

otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.
- The surface of the hob has horizontal grooves. Clean the hob with a moist cloth and some detergent with smooth movement from left to right. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth from left to right.

## 11. TROUBLESHOOTING







### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 11.1 What to do if...

| Problem                                 | Possible cause   | Remedy  |
|---|--|---|
| You cannot activate or operate the hob. | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.                              |
|   | The fuse is blown.   | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
|   | You do not set the heat setting for 60 seconds.                                  | Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.  |
|   | You touched 2 or more sensor fields at the same time.                            | Touch only one sensor field.  |
|   | Pause operates.  | Refer to "Daily use".   |

| <b>Problem</b>   | <b>Possible cause</b>   | <b>Remedy</b>   |
|--|---|---|
| The display does not react to the touch.   | Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display.<br>There is some liquid or an object on the display. | Remove the objects. Move the pots away from the display.<br>Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.                             |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields.   | Remove the object from the sensor fields.   |
| The hob deactivates.   | You put something on the sensor field ①.  | Remove the object from the sensor field.  |
| Residual heat indicator does not come on.  | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.                       | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.  |
| You cannot activate the highest heat setting.  | Another zone is already set to the highest heat setting.<br><br>The Power limitation level is too low.                              | First reduce the power of the other zone.<br><br>Change the maximum power in the Menu. Refer to "Daily use".  |
| The sensor fields become hot.  | The cookware is too large or you put it too near to the controls.   | Put large cookware on the rear zones, if possible.  |
| Hob <sup>2</sup> Hood does not work.   | You covered the control panel.  | Remove the object from the control panel.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood operates, but only the light is on.  | You activated the H1 mode.  | Change the mode to H2 - H6 or wait until the automatic mode starts.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood modes H1 - H6 operate, but the light is off.   | There might be a problem with the light bulb.   | Contact an Authorised Service Centre.   |
| There is no sound when you touch the panel sensor fields.  | The sounds are deactivated.   | Activate the sounds. Refer to "Daily use".  |
| Wrong language is set.   | You changed the language by mistake.  | Reset all functions to the factory settings. Select Reset All Settings from the Menu.<br>Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again. Set Language, Display Brightness and Buzzer Volume. |
| The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.   | The cookware is in a wrong position on the flexible induction cooking area.   | Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".                 |

| Problem   | Possible cause  | Remedy   |
|---|---|--|
|   | The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.            | Use cookware with a diameter applicable to the activated function or function mode. Use cookware with a diameter smaller than 160 mm on a single section of the flexible induction cooking area. Refer to "Flexible induction cooking area".   |
| A cooking zone deactivates. A warning message saying the cooking zone is going to switch off comes on.  | Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.  | Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".  |
|  and a message come on. | Lock operates.  | Refer to "Daily use".  |
| O - X - A appears.  | Child Lock operates.  | Refer to "Daily use".  |
|  blinks.                | There is no cookware on the zone.   | Put cookware on the zone.  |
|   | The cookware is unsuitable.   | Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".  |
|   | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.   | Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".   |
|   | FlexiBridge operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by the cookware. | Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".  |
|   | PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area.                                | Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area".  |
|  and a number come on.  | There is an error in the hob.   | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |
| You can hear a constant beep noise.   | The electrical connection is incorrect.   | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.  |
| Cookware heats up longer than 5 min.  | The bottom of the cookware is not induction compatible.   | Use cookware with correct (flat, magnetic) bottom. Refer to "Hints and tips".  |

## 11.2 If you cannot find a solution...



If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the

servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

## 12. TECHNICAL DATA

### 12.1 Rating plate

Model IAE84853FB  
Typ 62 D4A 05 CD  
Induction 7.2 kW  
Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 597 570 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Made in: Germany  
7.2 kW  
 

### 12.2 Software Licences

The software included in the hob contains copyrighted software that is licensed under the BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 and others.

Check the full copy of the licence in: Menu > Settings > Service > License.

You can download the source code of the open source software by following the hyperlink present in the web product page.

### 12.3 Cooking zones specification

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

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

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

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Product Information\*

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Model identification    | IAE84853FB   |
| Type of hob             | Built-In Hob |
| Number of cooking zones | 2            |
| Number of cooking areas | 1            |
| Heating technology      | Induction    |

|  |                            |                                |
|--|----------------------------|--------------------------------|
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                       | Middle rear<br>Right front | 21.0 cm<br>18.0 cm             |
| Length (L) and width (W) of the cooking area                 | Left                       | L 45.6 cm<br>W 21.6 cm         |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)    | Middle rear<br>Right front | 189.1 Wh / kg<br>178.3 Wh / kg |
| Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking) | Left                       | 187.0 Wh / kg                  |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)              |                            | 185.7 Wh / kg                  |

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

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


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


### 13.2 Energy saving

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

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

## 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|  |    |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....                     | 28 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 30 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 32 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 34 |
| 5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....                    | 35 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....                | 37 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 37 |
| 8. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE.....         | 43 |
| 9. CONSEILS.....                                     | 45 |
| 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                      | 48 |
| 11. DÉPANNAGE.....                                   | 49 |
| 12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....                 | 52 |
| 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 53 |
| 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 54 |

# 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

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

- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

### 2.3 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des

rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

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

## 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

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

## 2.6 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

## 3.2 Tables de cuisson intégrées

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

## 3.3 Câble de connexion

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



### AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

**ATTENTION!**

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

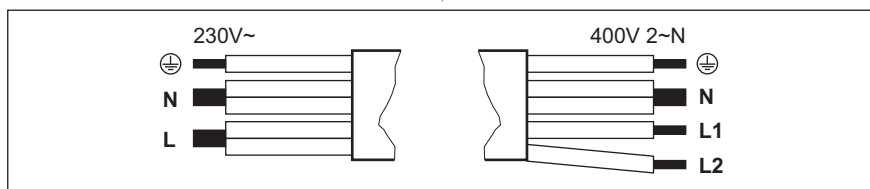
**ATTENTION!**

Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

**Raccordement biphasé**

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.

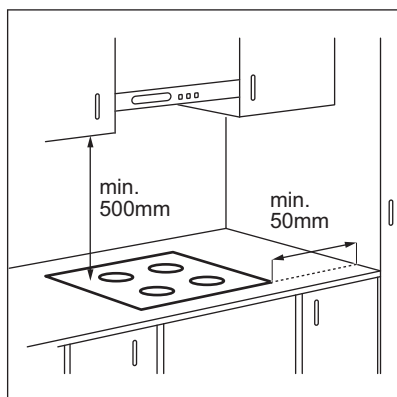
2. Retirez une isolation des extrémités des fils marron et noir.
3. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité de 1,5 mm<sup>2</sup> sur une extrémité du câble commun (outil spécial requis).

**Coupe transversale du câble**

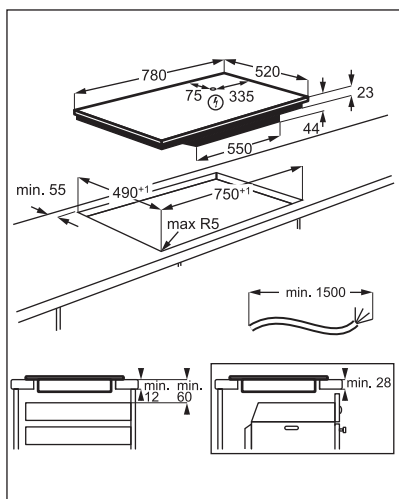
| Raccordement monophasé - 230 V~ |                | Raccordement biphasé (400 V 2 ~ N) |    |
|---------------------------------|----------------|------------------------------------|----|
|                                 | Vert - jaune   | Vert - jaune                       |    |
| N                               | Bleu et bleu   | Bleu et bleu                       | N  |
| L                               | Noir et marron | Noir                               | L1 |
|                                 |                | Marron                             | L2 |

**3.4 Assemblage**

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



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



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

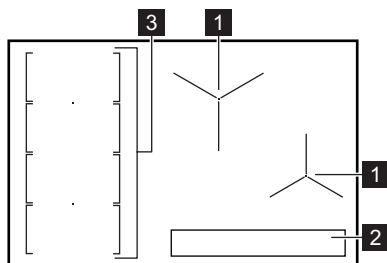


How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation



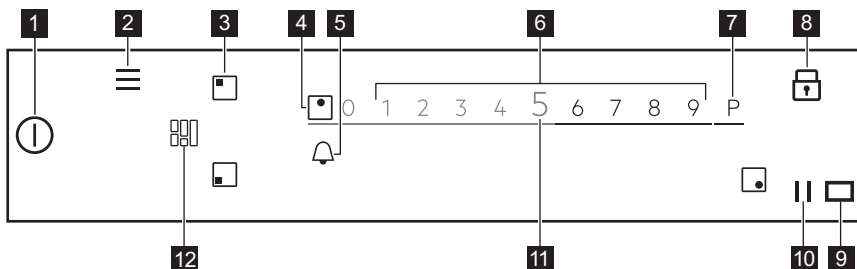
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson












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

### 4.2 Configuration du bandeau de commande



Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

|    | Symbole   | Commentaire       |   |
|----|---|-------------------|---|
| 1  |  | MARCHE / ARRÊT    | Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson.                           |
| 2  |  | Menu              | Pour ouvrir et fermer le Menu .   |
| 3  |  | Sélection de zone | Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée.   |
| 4  | -   | Voyant de zone    | Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé.                            |
| 5  |  | -                 | Pour régler les fonctions du Minuteur.  |
| 6  | -   | Curseur           | Pour régler le niveau de cuisson.   |
| 7  |  | PowerBoost        | Pour activer la fonction.   |
| 8  |  | Touches Verrouil. | Pour activer et désactiver la fonction.   |
| 9  |  | -                 | La fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob <sup>2</sup> Hood Ne la couvrez pas. |
| 10 |  | Pause             | Pour activer et désactiver la fonction.   |
| 11 | 0 - 9   | -                 | Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.  |
| 12 |  | FlexiBridge       | Pour basculer entre les trois modes de la fonction.                                       |

## 5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE


### 5.1 Utilisation de l'affichage

- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.


- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez  avant d'activer la fonction.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.

#### Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage

OK Pour confirmer la sélection ou le réglage.


 Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu .

## Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage


 Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.




 Pour activer/désactiver les options.

 Pour fermer la fenêtre contextuelle.

## Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage

 Pour annuler un réglage.

## 5.2 Menu structure

Appuyez sur  pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson, ou pour activer certaines fonctions. Le tableau indique la structure du Menu de base.

### Menu

Cuisson assistée

Fonctions table de cuisson      PowerSlide  
Fondre




Configurations      Sécurité enfant

Minuteur (Chronomètre)

Hob<sup>®</sup>Hood      H0 - Arrêt  
H1 - Éclairage uniquement  
H2 - Vitesse de ventil. Faible  
H3 - Ventilation auto faible  
H4 - Ventilation auto moyenne  
H5 - Ventilation auto élevée  
H6 - Ventilation auto Boost



Configuration      Cuisson assistée  
Gestionnaire de puissance  
Langue  
Son touches  
Volume Alarme  
Affichage Luminosité

Service      Mode démo  
Licence  
Version du logiciel  
Historique alarmes  
Réinitialiser tous les réglages

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou à droite de l'affichage, en dehors de la fenêtre contextuelle. Pour parcourir le Menu , utilisez  ou .

Lorsque vous maintenez votre doigt appuyé sur certaines des options disponibles dans le Menu , une brève description s'affiche.

Suivez les conseils pour parcourir facilement le Menu .

Si vous avez atteint le bas du Menu , faites défiler la liste vers le haut et utilisez  ou appuyez sur  pour quitter le Menu .

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la table de cuisson à l'alimentation, vous devez définir la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme.

Vous pouvez modifier le paramètre dans Menu > Configurations > Configuration. Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».


## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### 7.2 Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.

- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

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

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|---|
| 1 - 2             | 6 heures                                |
| 3 - 5             | 5 heures                                |
| 6                 | 4 heures                                |
| 7 - 9             | 1,5 heure                               |



Lorsque vous utilisez la fonction Poêle à frire, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La table de cuisson s'éteint après 4 heures avec la fonction Sous-vide.

### 7.3 Utilisation des zones de cuisson

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

Dès que vous placez le récipient sur la zone de cuisson sélectionnée, la table de cuisson le détecte automatiquement et le curseur

correspondant s'affiche. Le curseur reste visible pendant 8 secondes ; après cela, la vue principale s'affiche à nouveau. Pour fermer le curseur plus rapidement, appuyez sur l'affichage, en dehors de la zone du curseur.

Lorsque les autres zones sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »



Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

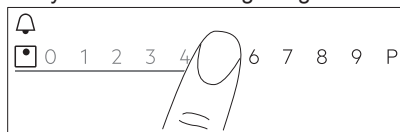
## 7.4 Niveau de cuisson

1. Allumez la table de cuisson.
2. Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

Le curseur de la zone de cuisson active s'affiche et reste actif pendant 8 secondes.

3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson souhaité.

Le symbole devient rouge et grossit.



Vous pouvez aussi changer le niveau de cuisson en cours de cuisson. Appuyez sur le symbole de sélection de la zone sur l'affichage principal du bandeau de commande et déplacez votre doigt vers la gauche ou la droite (pour augmenter ou réduire le niveau de cuisson).

## 7.5 PowerBoost

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

1. Appuyez d'abord sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur **P** ou faites glisser votre doigt sur la droite pour activer la fonction pour la zone de cuisson sélectionnée.

Le symbole devient rouge et s'agrandit.

La fonction se désactive automatiquement.

Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.



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

## 7.6 OptiHeat Control(indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)



### AVERTISSEMENT!

**III / II / I** Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs **III / II / I** s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

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


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

## 7.7 Minuteur

### Minuteur (sablier)

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

Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

1. Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
2. Touchez le symbole de la zone.
3. Appuyez sur .



La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

4. Cochez  pour activer la fonction.


Les symboles se changent en  .

5. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et/ou minutes).
6. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également

toucher  à gauche de la valeur du minuteur, toucher **X** à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.

### Minuteur

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

Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.



Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.


2. Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

3. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et minutes).
4. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.


Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.



Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur **X** à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

### Minuteur (Chronomètre)



La fonction démarre automatiquement le décompte, dès que vous activez une zone de cuisson. Cette fonction permet de surveiller la durée de fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche  pour accéder au Menu .
2. Faites défiler le Menu pour sélectionner Configurations > Minuteur (Chronomètre).
3. Touchez l'interrupteur pour allumer ou éteindre la fonction.



La fonction ne s'arrête pas si vous soulevez le récipient. Pour réinitialiser la fonction et la relancer manuellement, appuyez sur , sélectionnez Réinit. dans la fenêtre contextuelle. La fonction commence à compter à partir de **0**. Pour mettre la fonction en Pause en cours de cuisson, appuyez sur  et sélectionnez Pause dans la fenêtre contextuelle. Sélectionnez Démarrer pour reprendre le décompte.

## 7.8 || Pause


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

Lorsque la fonction est activée, seuls les symboles  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur le bandeau de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.  s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

La fonction arrête PowerBoost. Le niveau de cuisson le plus élevé se réactive lorsque vous appuyez à nouveau sur .

## 7.9 Touches Verrouil.

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.


Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.




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

## 7.10 Sécurité enfant


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



1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Sécurité enfant dans la liste.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres A-O-X dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction. Appuyez sur le sélecteur pour désactiver la fonction.


Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .

## 7.11 Cuisson assistée

La fonction ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson. Elle ne peut être activée que pour la zone de cuisson avant gauche ou pour les deux zones de gauche lorsqu'elles sont couplées.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Cuisson assistée et choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer. Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.
  - Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.
  - Vous pouvez régler la fonction minuteur. Lorsque le récipient atteint la température souhaitée, vous pouvez activer le minuteur.
  - Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut.
3. Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Pour fermer la fenêtre et lancer la fonction, appuyez sur OK. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez  avant d'activer la fonction.


Pour arrêter la fonction, appuyez sur  et Arrêter ou appuyez sur  et sélectionnez Cuisson assistée, choisissez un type d'aliment et appuyez sur Arrêter.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .

## 7.12 Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous pouvez utiliser la fonction pour une zone de cuisson à la fois uniquement.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Fonctions table de cuisson > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Démarrer. Vous devez sélectionner la zone de cuisson souhaitée.  
Si la zone de cuisson est déjà active, une fenêtre d'information s'affiche. Annulez le niveau de cuisson précédent pour activer la fonction.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .

Pour arrêter la fonction, appuyez sur le symbole de sélection de zone et appuyez sur Arrêter.

### 7.13 Hob<sup>2</sup>Hood

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

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

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur. Vous pouvez régler la table de cuisson pour n'activer que l'éclairage en sélectionnant le mode H1.




Si vous changez la vitesse de ventilateur de la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson est désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez puis rallumez les deux appareils.


| Mode             | Éclairage automatique | Faire bouillir <sup>1)</sup> | Faire frire <sup>2)</sup> |
|------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| H0               | Arrêt                 | Arrêt                        | Arrêt                     |
| H1               | Marche                | Arrêt                        | Arrêt                     |
| H2 <sup>3)</sup> | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| H3               | Marche                | Arrêt                        | Vitesse du ventilateur 1  |
| H4               | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| H5               | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 2  |
| H6               | Marche                | Vitesse du ventilateur 2     | Vitesse du ventilateur 3  |

- 1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.
- 2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.
- 3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

### Modification des modes

Si le niveau sonore / la vitesse du ventilateur ne sont pas satisfaisants, vous pouvez choisir un autre mode manuellement.


1. Appuyez sur . Sélectionnez Configurations>Hob<sup>2</sup>Hood dans la liste.
2. Choisissez le mode approprié.


Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou à droite de l'affichage, en dehors de la fenêtre contextuelle.


Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Après ce délai, le système arrête le ventilateur automatiquement et vous empêche de l'activer accidentellement pendant les 30 secondes suivantes.

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

## 7.14 Langue


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Langue dans la liste.
3. Choisissez la langue souhaitée dans la liste.


Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Une liste s'affiche. Sélectionnez la troisième option en partant du haut, puis la dernière option restante. Ensuite, sélectionnez la deuxième option. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue souhaitée dans la liste. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

## 7.15 Son touches / Volume Alarme

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Son touches / Volume Alarme dans la liste.
3. Choisissez l'option appropriée.


Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

## 7.16 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.


Il y a 4 niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 4 le plus élevé.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité dans la liste.
3. Choisissez le niveau approprié.


Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

## 7.17 Limitation de puissance

Lorsque l'appareil vous est livré, sa puissance est réglée à son plus haut niveau (7 200 W). Vous pouvez modifier la puissance maximale si votre installation ne supporte pas la pleine puissance.

 Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

 Si le niveau de puissance est réglé sur 1 500 W, vous ne pouvez activer aucune fonction à partir de Cuisson assistée. Si le niveau de puissance est réglé sur 7 200 W, vous ne pouvez activer aucune zone de cuisson lors du fonctionnement de Cuisson assistée.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Gestionnaire de puissance et choisissez le niveau de puissance adapté, entre 1 500 W et 7 200 W.

Pour quitter le Menu , appuyez sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle, ou appuyez à plusieurs reprises sur <.

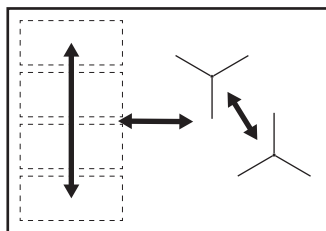
## 7.18 Gestionnaire de puissance

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Voir l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3600 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3600 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase, ce qui a une influence sur le niveau de chaleur disponible.
- Le niveau de cuisson maximum est visible sur le bandeau de sélection. Seuls les chiffres en blanc sont actifs.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

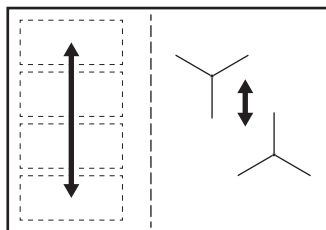
### Gestionnaire de puissance avec la fonction Limitation de puissance

Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **6000 W ou moins**, la

puissance de la table de cuisson est répartie entre toutes les zones de cuisson.



Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **plus de 6000 W**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre deux zones de cuisson par paire.



## 8. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE




### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 FlexiBridge

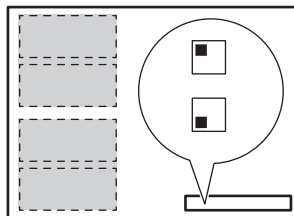
La zone de gauche peut être combinée en deux zones de cuisson de tailles différentes ou en une seule grande zone de cuisson. Vous pouvez choisir de combiner 4 sections en fonction de la taille du récipient que vous souhaitez utiliser. Les voyants de la zone de cuisson changent automatiquement et indiquent les combinaisons possibles.

FlexiBridge Le mode Standard est le mode par défaut. Il s'active automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson. Les deux zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

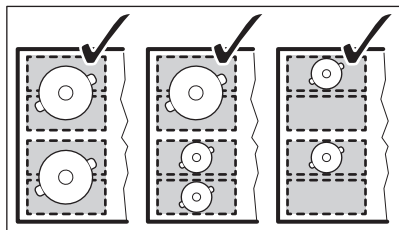
Appuyez sur  pour basculer entre les modes FlexiBridge.

### 8.2 FlexiBridge Mode standard

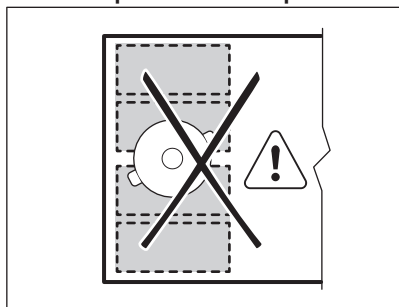
Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler séparément le niveau de cuisson de chaque zone.




**Bonne position du récipient :**

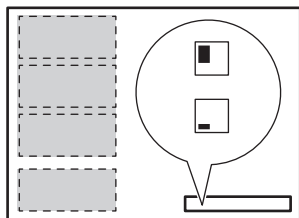


**Mauvaise position du récipient :**




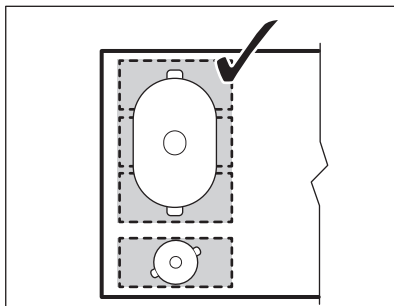
### 8.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

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

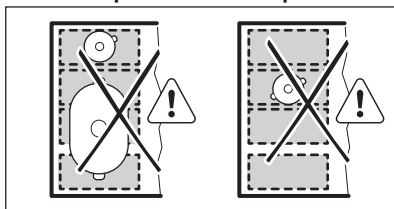


**Bonne position du récipient :**


Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections,  clignote sur l'affichage et la zone s'éteint au bout de 1 minute.

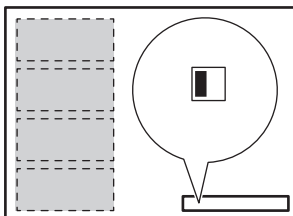


**Mauvaise position du récipient :**




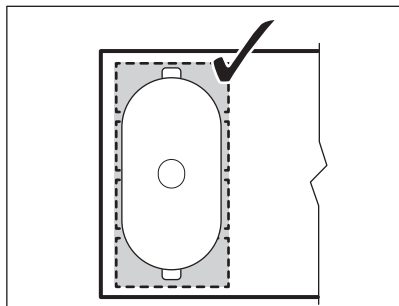
### 8.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode fusionne toutes les sections en une seule zone de cuisson.

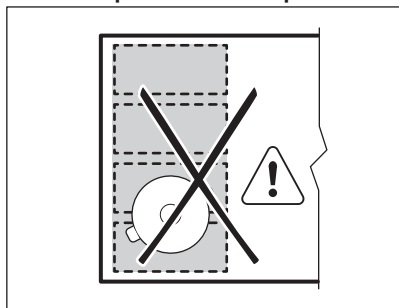


**Bonne position du récipient :**

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, l'affichage indique  et la zone s'éteint au bout de 1 minute.





**Mauvaise position du récipient :**



## 8.5 PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la surface de cuisson à induction. Cette fonction divise automatiquement les zones de cuisson de gauche en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de puissance prédéfini en fonction. Vous pouvez placer le récipient à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné (c.-à-d. 9). Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu (niveau de cuisson 5) ou l'arrière (niveau de cuisson 1).


**i** Utilisez uniquement un récipient avec un fond d'un diamètre de 160 mm lorsque la fonction est activée.

1. Appuyez une fois sur .
2. Faites défiler le Menu > Fonctions table de cuisson pour sélectionner la fonction dans la liste.
  - Si l'une des zones de gauche est activée, une fenêtre contextuelle apparaît pour vous demander si vous souhaitez annuler ou non les réglages précédents.
  - Le symbole  et les symboles des trois zones avec un niveau de cuisson par défaut s'affichent.

Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut en fonction de vos besoins. Ce réglage sera enregistré pour une utilisation ultérieure.

3. Placez le récipient sur la zone de cuisson ayant le niveau de cuisson souhaité. Placez le récipient au centre de la zone souhaitée et assurez-vous qu'il ne couvre pas les zones voisines. Les voyants rouges s'allument. Si vous ne voyez pas les voyants rouges, la fonction ne peut pas être activée.

Si vous souhaitez changer la position du récipient, soulevez-le et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

Pour activer la fonction, appuyez sur , une fenêtre contextuelle apparaît. Appuyez sur Arrêter pour désactiver la fonction. Vous pouvez également désactiver la fonction dans le Menu .

**i** De temps en temps, déplacez le récipient. La fonction se désactive au bout de 10 minutes d'inactivité.

## 9. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 9.1 Récipients de cuisson



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

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

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

### Matériaux des récipients de cuisson

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

### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

### Dimensions des récipients de cuisson

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

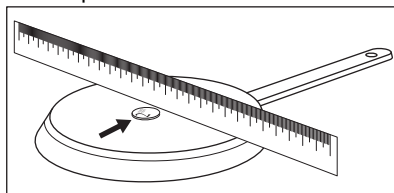


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

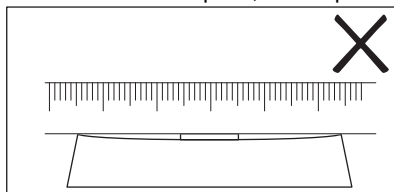
## 9.2 Récipients adaptés à la fonction Poêle à frire

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

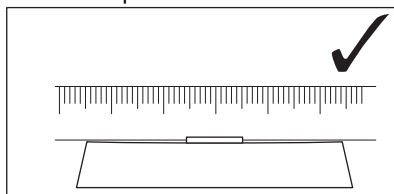
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



- a. Si la pièce passe entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



- b. Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



## 9.3 Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

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

élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit, le récipient est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

## 9.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

## 9.5 Exemples en matière de cuisson

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

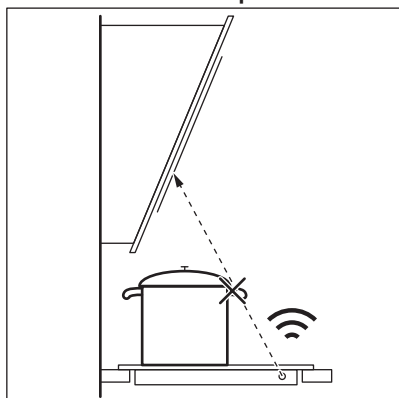
| Réglages de la température | Utilisez pour :  | Durée (min)   | Conseils   |
|----------------------------|--|---------------|--|
| 1                          | Gardez au chaud les aliments cuits.  | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient.  |
| 1 - 2                      | Sauce hollandaise,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

## 9.6 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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


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



**i** Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob<sup>2</sup>Hood reste propre.

**i** D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Informations générales

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



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

### 10.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la

surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une

solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

## 11. DÉPANNAGE







### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Que faire si...

| Problème  | Cause possible  | Solution  |
|---|---|---|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.  | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.  |
|   | Le fusible a disjoncté.   | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.  |
| L'affichage ne répond pas au toucher.                                   | Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 60 secondes.  | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.   |
|   | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.  | Appuyez sur une seule touche sensitive.   |
| L'affichage ne répond pas au toucher.                                   | Pause est activé.   | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
|   | Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage. | Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. |

| Problème   | Cause possible  | Solution   |
|--|---|--|
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt.<br>Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.  | Retirez l'objet des touches sensibles.   |
| La table de cuisson se met à l'arrêt.  | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.   | Retirez l'objet de la touche sensitive.  |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.   | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.   |
| Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.   | Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.  | Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.  |
|  | Le niveau Limitation de puissance est trop faible.  | Changez la puissance maximale dans le Menu . Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».  |
| Les touches sensibles deviennent chaudes.  | Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.  | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.  |
| Hob®Hood ne fonctionne pas.  | Vous avez recouvert le bandeau de commande.   | Retirez l'objet du bandeau de commande.  |
| Hob®Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.   | Vous avez activé le mode H1.  | Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre.  |
| Les modes Hob®Hood H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.  | Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.   | Contactez un service après-vente agréé.  |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.   | Les signaux sonores sont désactivés.  | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
| Vous avez sélectionné la mauvaise langue.  | Vous avez modifié la langue par erreur.   | Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tous les réglages dans le Menu . Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez Langue, Affichage Luminosité et Volume Alarme. |
| La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.   | Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.  | Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».                                   |

| Problème   | Cause possible   | Solution   |
|--|--|--|
|  | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e).           | Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».  |
| La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche. | Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.  | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
|  et un message s'affichent.              | Touches Verrouil. est activé.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
| O - X - A s'affiche.   | Sécurité enfant est activé.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
|  clignote.                               | Il n'y a pas de récipient sur la zone.   | Posez un récipient sur la zone.  |
|  | Le récipient n'est pas adapté.   | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».  |
|  | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.   | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».   |
|  | FlexiBridge est activé. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient. | Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement activé, ou modifiez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».   |
|  | PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible.                             | N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».   |
|  et un chiffre s'affichent.            | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.  | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche.  | Le branchement électrique est incorrect.   | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.   |

| Problème                            | Cause possible  | Solution   |
|-------------------------------------|---|--|
| Le récipient chauffe plus de 5 min. | Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction. | Utilisez un récipient avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |

## 11.2 Si vous ne trouvez pas de solution...


Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 12.1 Plaque signalétique

Modèle IAE84853FB  
 Type 62 D4A 05 CD  
 Induction 7.2 kW  
 Numéro de série.....  
 AEG

PNC 949 597 570 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
 Fabriqué en : Allemagne  
 7.2 kW  


### 12.2 Licenses du logiciel

Le logiciel inclus dans cette table de cuisson contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 et autres.

Consultez la copie complète de la licence dans : Menu > Configurations > Service > Licence.

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel en open source en suivant le lien hypertexte indiqué sur la page Internet du produit.

### 12.3 Caractéristiques des zones de cuisson

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

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

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

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations produits\*

|   |                                 |                                |
|---|---------------------------------|--------------------------------|
| Identification du modèle  | IAE84853FB                      |                                |
| Type de table de cuisson  | Plan de cuisson intégré         |                                |
| Nombre de zones de cuisson  | 2                               |                                |
| Nombre de surfaces de cuisson   | 1                               |                                |
| Technologie de chauffage  | Induction                       |                                |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                         | Arrière central<br>Avant droite | 21,0 cm<br>18,0 cm             |
| Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson                  | Gauche                          | L 45,6 cm<br>l 21,6 cm         |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)      | Arrière central<br>Avant droite | 189,1 Wh / kg<br>178,3 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking) | Gauche                          | 187,0 Wh / kg                  |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       | 185,7 Wh / kg                   |                                |

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

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


Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.


### 13.2 Économie d'énergie

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

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

## 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**F** FRANCE ONLY



## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 56 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 58 |
| 3. MONTAGE.....                       | 60 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 63 |
| 5. <b>KURZANLEITUNG</b> .....         | 64 |
| 6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....     | 65 |
| 7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 65 |
| 8. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE..... | 72 |
| 9. TIPPS UND HINWEISE.....            | 74 |
| 10. REINIGUNG UND PFLEGE.....         | 77 |
| 11. FEHLERSUCHE.....                  | 78 |
| 12. TECHNISCHE DATEN.....             | 81 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 81 |
| 14. UMWELTTIPPS.....                  | 82 |

## 1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.

- Verwenden Sie das richtige Stromnetz Kabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetz Kabel 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

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



### WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzen, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand

verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.

- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



#### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer dem Glas/der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.

### **2.4 Reinigung und Pflege**

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

### **2.5 Wartung**

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

### **2.6 Entsorgung**



#### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## **3. MONTAGE**



#### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### **3.1 Vor der Montage**

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

Seriennummer .....

### 3.2 Einbau-Kochfelder

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

### 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.



**WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.



**VORSICHT!**

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



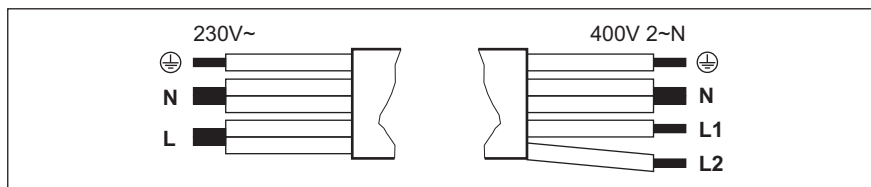
**VORSICHT!**

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

**Zweiphasiger Anschluss**

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie die Isolierung der braunen und schwarzen Adern.
3. Bringen Sie am gemeinsamen Kabelende eine neue Aderendhülse mit 1,5 mm<sup>2</sup> an (Spezialwerkzeug erforderlich).

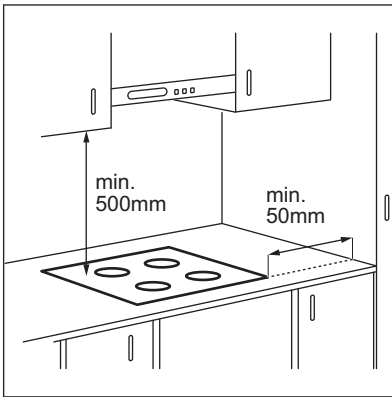
**Kabelquerschnitt**



| Einphasiger Anschluss – 230 V~ |                   | Zweiphasiger Anschluss – 400 V 2 ~ N |    |
|--------------------------------|-------------------|--------------------------------------|----|
|                                | Grün – gelb       | Grün – gelb                          |    |
| N                              | Blau und blau     | Blau und blau                        | N  |
| L                              | Schwarz und braun | Schwarz                              | L1 |
|                                |                   | Braun                                | L2 |

### 3.4 Aufbau

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



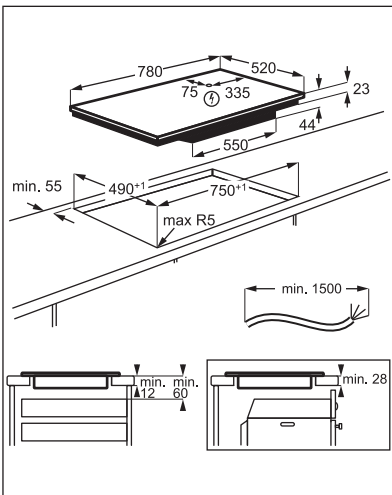
Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation

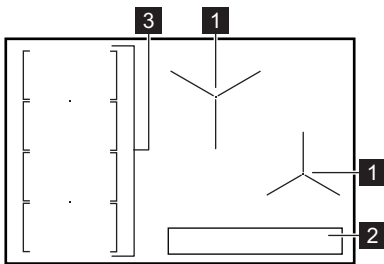


Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



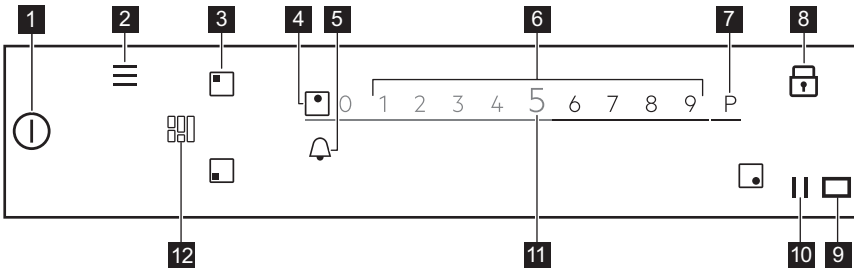
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen






- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld
- 3** Flexible Induktionskochfläche bestehend aus vier Bereichen

### 4.2 Bedienfeldlayout



Berühren die das entsprechende Symbol, um die verfügbaren Optionen anzuzeigen.


| Symbol            | Anmerkung     |  |
|-------------------|---------------|--|
| <b>1</b>          | EIN / AUS     | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.                             |
| <b>2</b>          | Menü          | Menü öffnen und schließen.                                       |
| <b>3</b>          | Zonenwahl     | Einblenden der Einstellskala der ausgewählten Zone.              |
| <b>4</b> -        | Zonenanzeige  | Anzeige für welche Kochzone die Einstellskala eingeschaltet ist. |
| <b>5</b>          | -             | Einstellen der Timer-Funktionen.                                 |
| <b>6</b> -        | Einstellskala | Einstellen der Kochstufe.  |
| <b>7</b> <b>P</b> | PowerBoost    | Zum Einschalten der Funktion.                                    |
| <b>8</b>          | Verriegelung  | Ein- und Ausschalten der Funktion.                               |

| Symbol   | Anmerkung  |
|--|--|
| 9   | - Das Fenster des Hob²Hood-Infrarotsignal-Kommunikators. Nicht abdecken. |
| 10  | Pause Ein- und Ausschalten der Funktion.                                 |
| 11 0 - 9   | - Anzeige der aktuellen Kochstufe.                                       |
| 12  | FlexiBridge Zwischen drei Modi der Funktion umschalten.                  |








## 5. KURZANLEITUNG

### 5.1 Verwenden des Displays


- Es können nur die hinterleuchteten Symbole verwendet werden.
- Berühren Sie zum Einschalten einer Option das entsprechende Symbol auf dem Display.
- Die gewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Sie das Display nicht mehr berühren.
- Scrollen Sie in den verfügbaren Optionen mit einer schnellen Handbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display. Die Geschwindigkeit der Handbewegung entscheidet darüber, wie schnell die Anzeige wechselt.
- Die Scrollbewegung stoppt von selbst oder Sie können sie durch Berühren des Displays sofort anhalten.
- Sie können die meisten auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie in der Liste blättern und/oder die gewünschte Option berühren.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühren Sie das Display erneut. Alle Symbole leuchten wieder.
- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Popup-Fenster mit zusätzlichen

- Informationen. Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.
- Wählen Sie zuerst die Kochzone aus, bevor Sie die Timerfunktionen einschalten.

#### Nützliche Symbole für die Navigation im Display

-  Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
-  Eine Ebene im Menü zurück/weiter gehen.
-  Nach oben/unten in den Anweisungen auf dem Display scrollen.
- 
-  Ein-/Ausschalten der Optionen.
-  Schließen des Popup-Fensters.
-  Abbrechen einer Einstellung.

### 5.2 Menü -Struktur

Berühren Sie , um die Einstellungen des Kochfelds aufzurufen und zu ändern oder andere Funktionen einzuschalten. Die Tabelle zeigt die grundlegende Menü-Struktur an.

#### Menü

|                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| Koch-Assistent     |                         |
| Kochfeldfunktionen | PowerSlide<br>Schmelzen |

|               |                 |   |
|---------------|-----------------|---|
| Einstellungen | Kindersicherung |   |
|               | Stoppuhr        |   |
|               | Hob*Hood        | H0 - Aus<br>H1 - Nur Beleuchtung<br>H2 - Niedrige Lüftergeschw.<br>H3 - Autom. Lüfter, niedrig<br>H4 - Autom. Lüfter, mittel<br>H5 - Autom. Lüfter, hoch<br>H6 - Autom. Lüfter, Verstärkung |
|               | Setup           | Koch-Assistent<br>Leistungsbegrenzung<br>Sprache<br>Tastentöne<br>Lautstärke<br>Helligkeit  |
|               | Service         | Demomodus<br>Lizenz<br>Softwareversion<br>Alarmhistorie<br>Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen  |

Berühren Sie **≡** oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters, um Menü zu beenden. Zum Navigieren durch das Menü, verwenden Sie **<** oder **>**.

Wenn Sie einige der im Menü verfügbaren Optionen länger berühren, wird eine kurze Erklärung angezeigt. Beachten Sie die Tipps zum einfachen Navigieren durch das Menü.

Wenn Sie am Ende des Menü sind, dann scrollen Sie in der Liste nach oben.

Verwenden Sie dann **<** oder berühren Sie **≡**, um das Menü zu beenden.

## 6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen

haben, müssen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke einstellen.

Sie können die Einstellung in Menü > Einstellungen > Setup ändern. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

## 7. TÄGLICHER GEBRAUCH



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie **⓪** 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

## 7.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Das weiße Kochzonensymbol blinkt und die Induktionskochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile erscheint eine Meldung und das Kochfeld schaltet sich aus.

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

| Kochstufe | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-----------|--------------------------------------|
| 1 - 2     | 6 Stunden                            |
| 3 - 5     | 5 Stunden                            |
| 6         | 4 Stunden                            |
| 7 - 9     | 1,5 Stunden                          |



Wenn Sie Braten verwenden, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Sous-vide schaltet sich das Kochfeld nach 4 Stunden aus.

## 7.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich

automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Wenn Sie einen Topf auf die ausgewählte Kochzone stellen, erkennt das Kochfeld ihn automatisch und das Display zeigt die zugehörige Einstellskala an. Die Einstellskala erscheint 8 Sekunden im Display und danach wird wieder die Hauptansicht angezeigt. Um die Einstellskala schneller zu schließen, tippen Sie auf das Display außerhalb des Skalenbereichs.

Sind andere Zonen eingeschaltet, ist die Kochstufeneinstellung für die Zone, die Sie benutzen möchten, möglicherweise eingeschränkt. Siehe „Leistungsbegrenzung“.



Achten Sie darauf, dass der Topf für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Topfgröße anhand der „Technischen Daten“.

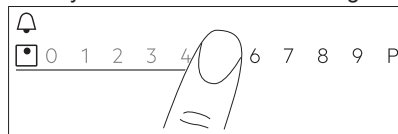
## 7.4 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone.

Die Einstellskala der aktiven Kochzone erscheint im Display und bleibt 8 Sekunden eingeschaltet.

3. Berühren Sie die gewünschte Kochstufe oder streichen Sie mit Ihrem Finger über die Einstellskala.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer.



Sie können die Kochstufe auch während des Kochvorgangs ändern. Berühren Sie das Zonenauswahlsymbol auf der Hauptansicht des Bedienfeldes und bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die Kochstufe zu verringern oder erhöhen.

## 7.5 PowerBoost

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

1. Berühren Sie zuerst das Symbol der gewünschten Zone.
2. Berühren Sie **P** oder streichen Sie mit Ihrem Finger nach rechts, um die Funktion für die ausgewählte Kochzone einzuschalten.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer. Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie zur manuellen Ausschaltung der Funktion die Kochzone und ändern Sie ihre Kochstufe.



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

## 7.6 OptiHeat Control(3-stufige Restwärmeanzeige)



### WARNUNG!

III / II / I 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 Indikatoren III / II / I werden angezeigt, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 7.7 Kurzzeitwecker



### Countdown-Timer

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

Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.

1. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.
  2. Berühren Sie das Kochzonensymbol.
  3. Berühren Sie .
- Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.
4. Aktivieren Sie zum Einschalten der Funktion .

Die Symbole ändern sich in .

5. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und/oder Minuten).
6. berühren Sie OK, um Ihre Wahl zu bestätigen.

Sie können auch mit **X** Ihre Auswahl löschen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und blinkt. Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.

Stellen Sie die Temperatur auf **0**, um die Funktion auszuschalten. Oder berühren Sie

links vom Timerwert, berühren Sie **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Pop-up-Fenster.



### Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind.



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.


1. Wählen Sie eine Kochzone aus. Die entsprechende Einstellskala erscheint auf dem Display.
2. Berühren Sie .

Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

3. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und Minuten).
4. berühren Sie OK, um Ihre Wahl zu bestätigen.


Sie können auch mit **X** Ihre Auswahl löschen.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  links vom Timerwert, berühren Sie **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

## Stoppuhr



Die Funktion zählt automatisch hoch, wenn Sie eine Kochzone einschalten. Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

1. Berühren Sie , um das Menü aufzurufen.
2. Scrollen Sie im Menü, um Einstellungen > Stoppuhr auszuwählen.
3. Berühren Sie den Schalter, um die Funktion ein- oder auszuschalten.

Die Funktion wird nicht ausgeschaltet, wenn Sie den Topf anheben. Berühren Sie  und wählen Sie im Popup-Fenster Zurücksetzen, um die Funktion auszuschalten und manuell wieder einzuschalten. Die Funktion fängt bei **0** mit dem Zählen an. Berühren Sie  und wählen Sie im Popup-Fenster Pause, um die Funktion für einmaliges Kochen Pause. Wählen Sie START, um mit der Zählung fortzufahren.


## 7.8 Pause


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


Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können nur die Symbole  und  verwendet

werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

 leuchtet auf. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion .


Die Funktion schaltet PowerBoost aus. Die höchste Kochstufe wird durch erneutes


Berühren von  wieder eingestellt.


## 7.9 Verriegelung

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.


Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .




Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  3 Sekunden lang.

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

## 7.10 Kindersicherung



Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.



1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Kindersicherung in der Liste.
3. Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben A-O-X in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten. Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.




Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 7.11 Koch-Assistent

Diese Funktion passt die Temperatur an verschiedene Speisen an und behält sie während des Garvorgangs bei. Sie kann nur für die vordere linke Kochzone oder die beiden linken Zonen im Brückenmodus eingeschaltet werden.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Koch-Assistent und wählen Sie die Speise, die Sie zubereiten möchten, in der Liste.  
Es sind für jede Speise einige Optionen verfügbar. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.
  - Sie können OK über dem Popup-Fenster berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden.
  - Sie können die Timer-Funktion einschalten. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie den Timer einschalten.
  - Sie können die voreingestellte Kochstufe ändern.
3. Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Berühren Sie OK, um das Fenster zu schließen und die Funktion zu starten. Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Fenster dauerhaft zu schließen.

Berühren Sie  und Stop, um die Funktion auszuschalten, oder berühren Sie  und wählen Sie Koch-Assistent, wählen Sie eine Speise und berühren Sie Stop.




Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 7.12 Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z.B. Schokolade oder Butter. Sie können die Funktion nur für jeweils eine Kochzone verwenden.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.

2. Wählen Sie Kochfeldfunktionen > Schmelzen in der Liste.
3. Berühren Sie START.  
Sie müssen die gewünschte Kochzone auswählen.  
Ist die Kochzone bereits eingeschaltet, erscheint ein Popup-Fenster.  
Deaktivieren Sie die vorherige Kochstufe zum Einschalten der Funktion.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion das Zonenwahlsymbol und dann Stop.

## 7.13 Hob<sup>2</sup>Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld.

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

Stellen Sie für den automatischen Betrieb der Funktion den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an. Durch die Wahl von H1 können Sie das Kochfeld so einstellen, dass es nur die Beleuchtung einschaltet.



Wenn Sie die Lüftergeschwindigkeit der Dunstabzugshaube ändern, wird die standardmäßige Verbindung mit dem Kochfeld getrennt. Um die Funktion wieder einzuschalten, müssen Sie beide Geräte aus und wieder einschalten.

| Wasche<br>n/<br>Trocknen | Auto-<br>mati-<br>sche<br>Ein-<br>schal-<br>tung<br>der<br>Be-<br>leuch-<br>tung | Kochen <sup>1)</sup>    | Braten <sup>2)</sup>    |
|--------------------------|--|-------------------------|-------------------------|
| H0                       | Aus  | Aus                     | Aus                     |
| H1                       | Ein  | Aus                     | Aus                     |
| H2 <sup>3)</sup>         | Ein  | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H3                       | Ein  | Aus                     | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H4                       | Ein  | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H5                       | Ein  | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 2 |
| H6                       | Ein  | Lüftergeschwindigkeit 2 | Lüftergeschwindigkeit 3 |

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

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

3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

## Ändern der Modi

Gefällt Ihnen der Geräuschpegel/die Lüftergeschwindigkeit nicht, können Sie manuell zwischen den Modi umschalten.

1. Berühren Sie

Wählen Sie Einstellungen>Hob<sup>2</sup>Hood in der Liste.

2. Wählen Sie den entsprechenden Modus aus.

Berühren Sie oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters, um Menü zu beenden.

Wenn Sie das Garen beenden und das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

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

## 7.14 Sprache

1. Berühren Sie auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Sprache in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Sprache in der Liste.

Haben Sie die falsche Sprache gewählt,

berühren Sie . Es erscheint eine Liste. Wählen Sie die dritte Option von oben und dann die vorletzte Option. Wählen Sie dann die zweite Option. Scrollen Sie nach unten, um die gewünschte Sprache in der Liste auszuwählen. Wählen Sie zum Schluss die Option auf der rechten Seite.




Berühren Sie zum Verlassen des Menü oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü oder .

## 7.15 Tastentöne / Lautstärke

Sie können den Ton des Kochfelds wählen oder ihn ausschalten. Sie können zwischen einem Klick (Standard) oder einem Pieptton wählen.

1. Berühren Sie auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup> Tastentöne / Lautstärke in der Liste.


### 3. Wählen Sie die gewünschte Option.




Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 7.16 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.


4 Helligkeitsstufen stehen zur Auswahl, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.


1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Helligkeit in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe.


Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .


## 7.17 Leistungsbegrenzung

Ursprünglich arbeitet das Gerät mit der höchstmöglichen Leistungsstufe (7200 W). Sie können die maximale Leistungsstufe ändern, wenn die Installation nicht für sie ausgelegt ist.

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

 Ist die Leistungsstufe auf 1500 W eingestellt, dann können Sie keine Funktion von Koch-Assistent einschalten. Ist die Leistungsstufe auf weniger als 7200 W eingestellt, dann können Sie keine andere Kochzone einschalten, solange Koch-Assistent läuft.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Leistungsbegrenzung und wählen Sie die geeignete Leistungsstufe zwischen 1500 W und 7200 W.

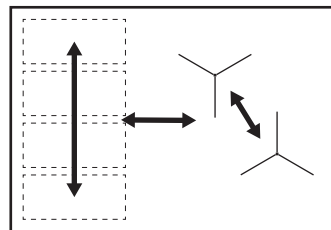
Berühren Sie zum Beenden des Menü die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters oder berühren Sie  mehrmals hintereinander.

## 7.18 Leistungsbegrenzung

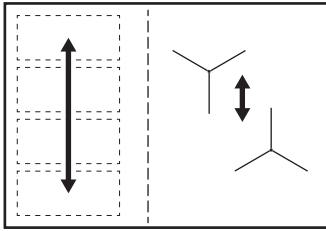
- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3600 W belastet werden.
- Die Funktion teilt die Leistung auf Kochzonen auf, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtstromlast aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3600 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind, was sich auf die verfügbare Kochstufe auswirkt.
- Die maximale Kochstufe ist auf der Einstellskala sichtbar. Es sind nur die weißen Zahlen aktiv.
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.

### Leistungsbegrenzung mit Leistungsbegrenzung-Funktion

Bei Einstellung der Leistungsbegrenzung Funktion auf **6000 W oder weniger**, wird die Leistung des Kochfelds zwischen allen Kochzonen aufgeteilt.



Bei Einstellung der Leistungsbegrenzung-Funktion auf **mehr als 6000 W**, wird die Leistung des Kochfelds zwischen zwei Kochzonen aufgeteilt.



## 8. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE




### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 8.1 FlexiBridge

Der Bereich auf der linken Seite lässt sich zu zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einer großen Kochfläche zusammen schalten. Sie können eine Kombination aus 4 Bereichen wählen, die von der Größe des zu verwendenden Kochgeschirrs abhängt. Die Kochzonenanzeigen ändern sich automatisch und zeigen die mögliche Kombination an.

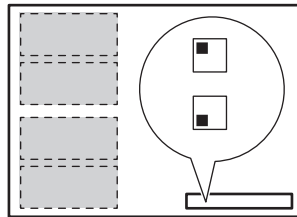
FlexiBridge Standard ist der voreingestellte Modus, der automatisch gewählt wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Die beiden Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

Berühren Sie , um zwischen den FlexiBridge Modi umzuschalten.

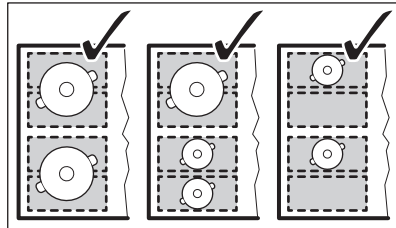
### 8.2 FlexiBridge Standardmodus

Dieser Modus ist eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Er schaltet die Bereiche zu zwei getrennten Kochzonen zusammen. Sie können die Kochstufe für

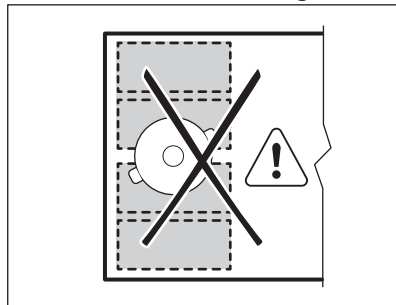
jede Zone getrennt einstellen.




**Richtige Position des Kochgeschirrs:**

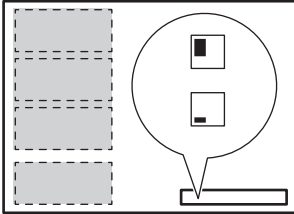


**Falsche Position des Kochgeschirrs:**




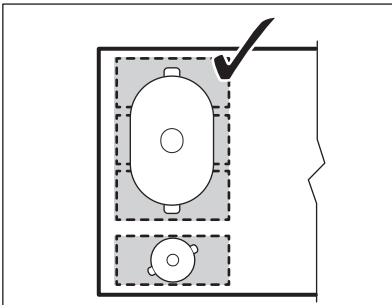
### 8.3 FlexiBridge Big Bridge-Modus

Berühren Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet die drei hinteren Bereiche zu einer Kochfläche zusammen. Der vordere Bereich wird nicht dazu geschaltet und dient als Einzelkochzone. Sie können die Kochstufe für jede Zone getrennt einstellen.

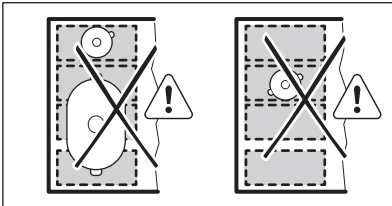


#### Richtige Position des Kochgeschirrs:


Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf die drei zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, blinkt  im Display und die Kochzone wird nach 1 Minute ausgeschaltet.

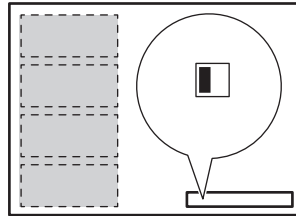


#### Falsche Position des Kochgeschirrs:




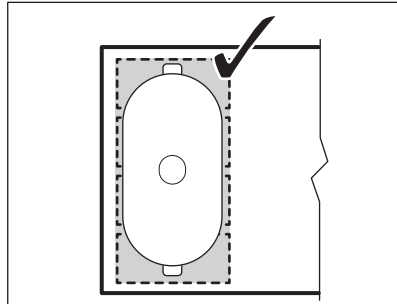
### 8.4 FlexiBridge Max Bridge-Modus

Berühren Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet alle Bereiche zu einer großen Kochfläche zusammen.

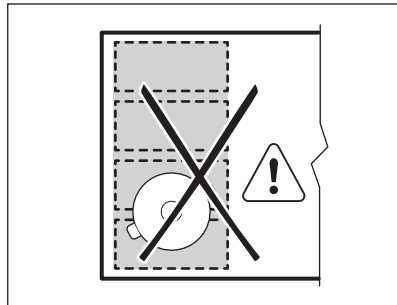


#### Richtige Position des Kochgeschirrs:

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf alle vier zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, zeigt das Display  an und die Kochzone wird nach 1 Minute ausgeschaltet.



#### Falsche Position des Kochgeschirrs:





## 8.5 PowerSlide

Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen anderen Bereich der Induktionskochfläche einstellen. Diese Funktion unterteilt die linken Kochzonen automatisch in drei Bereiche mit unterschiedlichen Kochstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die voreingestellte Leistungsstufe ein. Sie können das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der vordere Bereich hat die höchste Kochstufe (d.h. 9). Schieben Sie zur Reduzierung das Kochgeschirr in die mittlere (Kochstufe 5) oder hintere Position (Kochstufe 1).



Verwenden Sie bei dieser Funktion einen Topf mit einem Mindestbodendurchmesser von 160 mm.


1. Berühren Sie  einmal.
2. Scrollen Sie im Menü > Kochfeldfunktionen, um eine Funktion der List auszuwählen
  - Ist eine der linken Zonen in Betrieb, erscheint ein Popup-Fenster, das Sie auffordert zu bestätigen, dass Sie die vorherigen Kochstufen löschen möchten.
  - Das Display zeigt das Symbol  und die Symbole der drei Zonen mit den

Standardeinstellungen der Kochstufen an.

Sie können die Standard-Kochstufe an Ihre Bedürfnisse anpassen. Sie wird dann für die zukünftige Nutzung gespeichert.

3. Stellen Sie den Topf auf die Kochzone mit der gewünschten Kochstufe. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Mitte der gewünschten Zone und achten Sie darauf, nicht die benachbarten Zonen zu bedecken. Es leuchten rote Anzeigen. Wenn die roten Anzeigen nicht leuchten, können Sie die Funktion nicht einschalten. Wenn Sie die Position des Topfes ändern möchten, heben Sie ihn an und stellen Sie ihn auf einen anderen Bereich. Durch Verschieben des Kochgeschirrs kann die Oberfläche verkratzen oder sich verfärben.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion

, es erscheint ein Popup-Fenster.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion Stop. Sie können die Funktion auch im Menü ausschalten.



Verschieben Sie den Topf von Zeit zu Zeit. Die Funktion schaltet sich nach 10 Minuten ohne Tastenbetätigung aus.

## 9. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

### Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).

- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

**Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:**

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

**Abmessungen des Kochgeschirrs**

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.

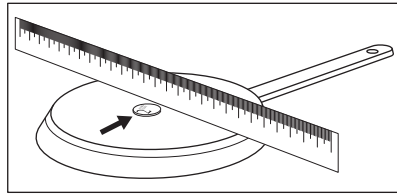


Siehe hierzu „Technische Daten“.

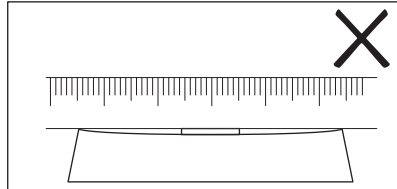
**9.2 Geeignete Pfannen für die Funktion Braten**

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden. So prüfen Sie, ob die Pfanne geeignet ist:

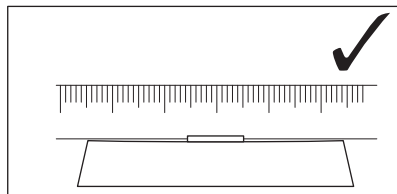
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Pfannenboden.
3. Versuchen Sie eine 1-, 2-Euro oder 5-Cent Münze oder eine mit einer ähnlichen Dicke zwischen das Lineal und den Pfannenboden zu schieben.



a. Die Pfanne ist nicht geeignet, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



b. Die Pfanne ist geeignet, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



**9.3 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, der Topf wird erkannt, wenn Sie ihn auf das Kochfeld stellen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

## 9.4 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

## 9.5 Beispiele für Kochanwendungen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist

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



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung für:   | Dauer (Min.) | Tipps  |
|-----------|---|--------------|--|
| 1         | Warmhalten von gekochten Speisen.   | nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.   |
| 1 - 2     | Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.   | 5 - 25       | Von Zeit zu Zeit rühren.   |
| 1 - 2     | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.  | 10 - 40      | Mit einem Deckel garen.  |
| 2 - 3     | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.  | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4     | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.   | 20 - 45      | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.  |
| 4 - 5     | Kartoffeln dünsten.   | 20 - 60      | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.  |
| 4 - 5     | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.  | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.   |
| 6 - 7     | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Zeit wenden.   |
| 7 - 8     | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.   | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Zeit wenden.   |
| 9         | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                       |              |  |
| <b>P</b>  | Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.   |              |  |

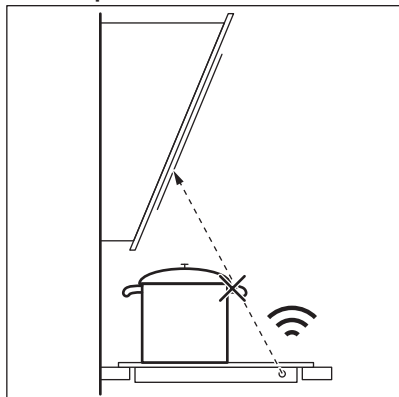
## 9.6 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.

- Stellen Sie kein Halogenlicht auf die auf die Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfuss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der


Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.  
**Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**



**i** Halten Sie das Fenster für das Hob<sup>2</sup>Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.

**i** Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

### Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 10. REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 10.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

**i** Der Aufdruck auf der flexiblen Induktionskochfläche kann verschmutzen oder seine Farbe ändern, wenn das Kochgeschirr verschoben wird. Sie können den Bereich auf Standardweise reinigen.

### 10.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit

einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

- Die Oberfläche des Kochfelds hat horizontale Rillen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel mit einer sanften

Bewegung von links nach rechts. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch mit einer Bewegung von links nach rechts trocken.


## 11. FEHLERSUCHE







### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 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. Siehe Anschlussplan.  |
|  | 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 ein, bevor 60 Sekunden verstrichen sind.   |
| Das Display reagiert nicht, wenn es berührt wird.  | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.   | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.  |
|  | Pause ist eingeschaltet.   | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|  | Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display.<br>Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display. | Entfernen Sie die Objekte. Schieben Sie die Töpfe vom Display weg. Reinigen Sie das Display, warten Sie bis das Gerät kalt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein. |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal. | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.  | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.   |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.   | Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.                 | Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.  |

| <b>Störung</b>   | <b>Mögliche Ursache</b>  | <b>Problembeseitigung</b>  |
|--|--|--|
| Die Restwärmanzeige funktioniert nicht.  | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche ist beschädigt. | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.  |
| Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.                            | Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.<br><br>Die Leistungsbegrenzung-Stufe ist zu niedrig.       | Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.<br><br>Ändern Sie die maximale Leistung in der Menü. Siehe „Täglicher Gebrauch“.  |
| Die Sensorfelder werden heiß.  | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.   | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.   |
| Hob®Hood funktioniert nicht.   | Sie haben das Bedienfeld bedeckt.  | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.   |
| Hob®Hood funktioniert, aber nur die Beleuchtung ist eingeschaltet.             | Sie haben den H1 Modus eingeschaltet.  | Ändern Sie den Modus in H2 - H6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.   |
| Hob®Hood-Modi H1 bis H6 funktionieren, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet. | Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.   | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.   |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.  | Der Ton ist ausgeschaltet.   | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.  |
| Es ist die falsche Sprache eingestellt.  | Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.   | Setzen Sie alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurück. Wählen Sie Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen aus dem Menü. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein. Stellen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein.                    |
| Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht.              | Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.                           | Stellen Sie das Kochgeschirr an die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.   |
|  | 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. Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 160 mm, wenn Sie nur einen Bereich der flexiblen Induktionskochfläche einschalten. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“. |

| Störung  | Mögliche Ursache   | Problembeseitigung   |
|--|--|--|
| Eine Kochzone wird ausgeschaltet. Es erscheint eine Warnmeldung, dass die Kochzone ausgeschaltet wird.           | Automatische Abschaltung schaltet die Kochzone aus.  | Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.  |
|  und eine Meldung leuchten auf.  | Verriegelung ist eingeschaltet.  | Siehe „Täglicher Gebrauch“.  |
| Es wird O - X - A angezeigt.   | Kindersicherung ist eingeschaltet.   | Siehe „Täglicher Gebrauch“.  |
|  blinkt.                         | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.   | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.   |
|  | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.   | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.   |
|  | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.  | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.   |
|  | FlexiBridge ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt. | Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Anzahl von Abschnitten des Funktionsmodus, der den Funktionsmodus aktiviert oder ändert. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.  |
|  | PowerSlide ist eingeschaltet. Auf dem flexiblen Induktionskochfeld befinden sich zwei Töpfe.                                     | Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.   |
|  und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.   | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein.<br>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. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.  | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.  | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.   |
| Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.  | Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.   | Verwenden Sie Kochgeschirr mit richtigem (flachen, magnetischem) Boden. Siehe „Tipps und Hinweise“.  |

## 11.2 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 Garanzzeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garanzzeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garanzbroschüre.

## 12. TECHNISCHE DATEN

### 12.1 Typenschild

Modell IAE84853FB  
Typ 62 D4A 05 CD  
Induktion 7.2 kW  
Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 570 00  
220–240 V/400 V 2N ~ 50–60 Hz  
Hergestellt in: Deutschland  
7.2 kW  
 

### 12.2 Softwarelizenzen

Die im Kochfeld verwendete Software enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 und anderen lizenziert ist.

Die Vollversion der Lizenz finden Sie unter:  
Menü > Einstellungen > Service > Lizenz.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den Hyperlink auf der Web-Produktseite herunterladen.

### 12.3 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone                           | Nennleistung<br>(höchste Koch-<br>stufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost ma-<br>ximale Einschalt-<br>dauer [Min.] | Durchmesser des<br>Kochgeschirrs<br>[mm] |
|------------------------------------|--|----------------|---|--|
| Mitte hinten                       | 2300   | 3200           | 10  | 125 - 210                                |
| Vorne rechts                       | 1800   | 2800           | 10  | 145 - 180                                |
| Flexible Induktions-<br>kochfläche | 2300   | 3200           | 10  | min. 100                                 |

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

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

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen\*

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| Modellbezeichnung      | IAE84853FB      |
| Kochfeldtyp            | Einbau-Kochfeld |
| Anzahl der Kochzonen   | 2               |
| Anzahl der Kochflächen | 1               |
| Heiztechnik            | Induktion       |

|   |                              |                            |
|---|------------------------------|----------------------------|
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)           | Mitte hinten<br>Vorne rechts | 21,0 cm<br>18,0 cm         |
| Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche               | Links                        | L 45,6 cm<br>B 21,6 cm     |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)   | Mitte hinten<br>Vorne rechts | 189,1 Wh/kg<br>178,3 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking) | Links                        | 187,0 Wh/kg                |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)      |                              | 185,7 Wh/kg                |

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinie EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

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


Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.


### 13.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## 14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|  |     |
|--|-----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....              | 84  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                | 86  |
| 3. INSTALLAZIONE.....                          | 88  |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....               | 91  |
| 5. GUIDA RAPIDA.....                           | 92  |
| 6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....               | 93  |
| 7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....                    | 93  |
| 8. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE..... | 99  |
| 9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....          | 102 |
| 10. MANUTENZIONE E PULIZIA.....                | 105 |
| 11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....   | 105 |
| 12. DATI TECNICI.....                          | 108 |
| 13. EFFICIENZA ENERGETICA.....                 | 109 |
| 14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....          | 110 |

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.

- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato .
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di

un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.

- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

### 2.3 Utilizzo:



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

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



#### **AVVERTENZA!**

Pericolo di incendio ed esplosioni.

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



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.
- Le pentole in ghisa, alluminio o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/ceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.

## 2.4 Pulizia e cura

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

detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

## 2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

## 2.6 Smaltimento



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

# 3. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta

dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

## 3.2 Piani di cottura da incasso

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

### 3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.



#### AVVERTENZA!

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



#### ATTENZIONE!

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



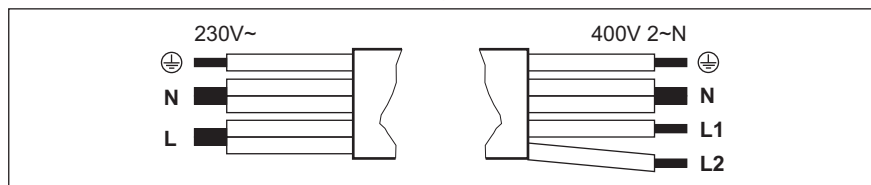
#### ATTENZIONE!

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

#### Collegamento bifase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere l'isolamento dei cavi marrone e nero.
3. Applicare una nuova guaina terminale di 1,5 mm<sup>2</sup> sull'estremità del cavo comune (attrezzo speciale richiesto).

#### Sezione cavo



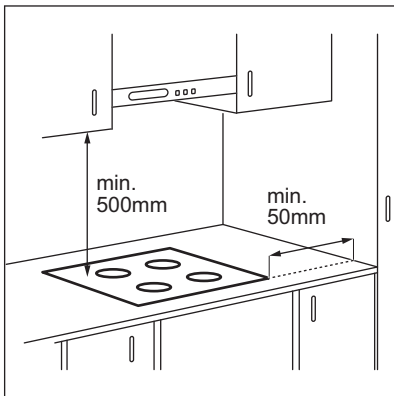
#### Collegamento a una fase - 230 V~

#### Collegamento a due fasi - 400 V 2 ~ N

|   |                |              |    |
|---|----------------|--------------|----|
|   | Verde-giallo   | Verde-giallo |    |
| N | Blu e blu      | Blu e blu    | N  |
| L | Nero e marrone | Nero         | L1 |
|   |                | Marrone      | L2 |

### 3.4 Montaggio

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



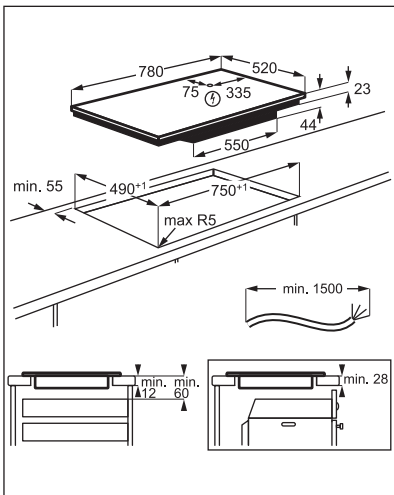
Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation

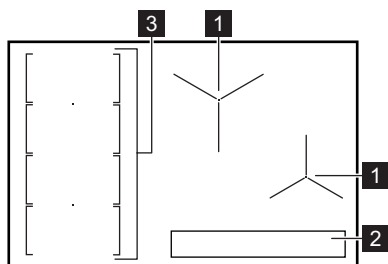


Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



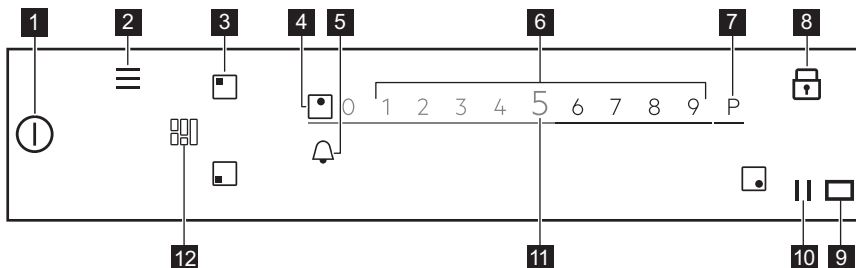
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione del piano di cottura






- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi
- 3** Zona di cottura a induzione flessibile composta da quattro sezioni

### 4.2 Disposizione del pannello dei comandi



Per vedere le impostazioni disponibili, toccare il relativo simbolo.


| Simbolo    | Commento  |
|------------|---|
| <b>1</b> ① | ON/OFF Per attivare e disattivare il piano di cottura.        |
| <b>2</b> ≡ | Menu Per aprire e chiudere il Menu.                           |
| <b>3</b> □ | Selezione zona Per aprire il cursore per la zona selezionata. |
| <b>4</b> - | Spia zona Per mostrare per quale zona è attivo il cursore.    |
| <b>5</b> 🔔 | - Per impostare le funzioni del Timer.                        |
| <b>6</b> - | Cursore Per regolare il livello di potenza.                   |
| <b>7</b> P | PowerBoost Per attivare la funzione :                         |
| <b>8</b> 🔒 | Blocco Per attivare e disattivare la funzione.                |

| Simbolo  | Commento   |
|--|--|
| 9   | - La finestrella del trasmettitore del segnale a infrarossi Hob <sup>2</sup> Hood. Non coprirla. |
| 10  | Sospendi Per attivare e disattivare la funzione.   |
| 11 0 - 9   | - Per mostrare il livello di potenza attuale.  |
| 12  | FlexiBridge Per alternare le tre modalità della funzione.  |

## 5. GUIDA RAPIDA







### 5.1 Uso del display

- Sarà possibile usare solo i simboli retro-illuminati.
- Per attivare una determinata opzione, sfiorare il simbolo pertinente sul display.
- La funzione selezionata viene attivata non appena si toglie il dito dal display.
- Per scorrere fra le diverse opzioni, usare un gesto rapido o trascinare il dito sul display. La velocità del movimento determina la velocità di movimento dello schermo.
- Lo scorrimento può arrestarsi da solo oppure essere arrestato immediatamente sfiorando il display.
- Sarà possibile modificare la maggior parte dei parametri indicati sul display quando vengono toccati i relativi simboli.
- Per selezionare la funzione o l'ora necessaria è possibile scorrere l'elenco o sfiorare l'opzione che si desidera impostare.
- Quando il piano cottura è attivo e alcuni dei simboli scompaiono dal display, sfiorarlo nuovamente. Tutti i simboli si riaccendono.
- Per alcune funzioni, quando vengono avviate, compare una finestra pop-up con ulteriori informazioni. Per disattivare in


modo permanente la finestra pop-up, controllare  prima di attivare la funzione.

- Selezionare prima una zona per attivare le funzioni timer.

#### Simboli utili per la navigazione su display

|  |  |
|--|--|
|   | Per confermare la selezione o le impostazioni.     |
|   | Per andare indietro/avanti di un livello nel Menu. |
|   | Per scorrere su / giù con le istruzioni a display. |
|   | Per attivare / disattivare le opzioni.             |
|   | Per chiudere la finestra pop-up.                   |
|  | Per annullare un'impostazione.                     |

### 5.2 Menu struttura




Toccare  per accedere e modificare le impostazioni del piano cottura o attivare alcune funzioni. La tabella mostra la struttura del Menu di base.

#### Menu

Cottura guidata



|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| Funzioni del piano cottura | PowerSlide<br>Scioglimento |
|----------------------------|----------------------------|

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Impostazioni          | Sicurezza Bambini  |
|                       | Contaminuti  |
| Hob <sup>®</sup> Hood | H0 - Spento<br>H1 - Solo luce<br>H2 - Velocità ventola bassa<br>H3 - Ventola automatica bassa<br>H4 - Ventola automatica media<br>H5 - Ventola automatica alta<br>H6 - Ventola automatica auto |
| Configurazione        | Cottura guidata<br>Gestione energia<br>Lingua<br>Volume Toni<br>Volume segnale acustico<br>Luminosità  |
| Assistenza tecnica    | Modalità Demo<br>Termometro<br>Mostra ver. software<br>Cronologia allarmi<br>Reimposta tutto   |

Per uscire dal Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi all'interno del Menu, usare  oppure .

Quando si toccano e tengono premute alcune delle opzioni disponibili in Menu,

compare una breve descrizione. Seguire i consigli per spostarsi con facilità in Menu.

Se ci si trova in fondo a Menu, scorrere l'elenco verso l'alto e usare  o toccare  per uscire dal Menu.

## 6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Primo collegamento alla rete elettrica

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare Lingua, Luminosità e Volume segnale acustico.

È possibile modificare l'impostazione in Menu > Impostazioni > Configurazione. Fare riferimento alla sezione "Uso quotidiano".


## 7. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Attivazione e disattivazione

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

## 7.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea o non vi sono pentole su una determinata zona. Il simbolo bianco della zona cottura lampeggia e la zona di cottura a induzione si disattiva automaticamente dopo 2 minuti.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, compare un messaggio e il piano di cottura si spegne.

**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

| Livello di potenza | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1 - 2              | 6 ore                                 |
| 3 - 5              | 5 ore                                 |
| 6                  | 4 ore                                 |
| 7 - 9              | 1,5 ora                               |



Quando si usa Saltare in padella il piano cottura si disattiva dopo 1,5 ore. Per Sous-vide il piano cottura si disattiva dopo 4 ore.

## 7.3 Utilizzo delle zone di cottura

Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

Dopo aver messo una pentola sulla zona cottura selezionata il piano cottura la rileva automaticamente e il relativo cursore compare sul display. Il cursore è visibile per 8 secondi, quindi torna alla visualizzazione principale. Per chiudere il cursore più velocemente toccare lo schermo al di fuori dell'area del cursore.

Quando le altre zone sono attive l'impostazione di calore per la zona che si desidera usare potrebbe essere limitata. Fare riferimento alla funzione "Gestione energia".



Verificare che la pentola sia adatta per i piani cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti". Controllare le dimensioni della pentola nella sezione "Dati tecnici".

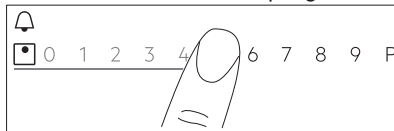
## 7.4 Livello di potenza

1. Attivare il piano di cottura.
2. Posizionare il tegame sulla zona di cottura selezionata.

Il cursore per la zona di cottura attiva compare sul display ed è attivo per 8 secondi.

3. Toccare o scorrere il dito per impostare la potenza desiderata.

Il simbolo diventa rosso e più grande.



Sarà inoltre possibile modificare l'impostazione di calore durante il processo di cottura. Sfiocare il simbolo di selezione zona sulla vista principale del pannello dei comandi e spostare il dito verso sinistra o verso destra (per abbassare o ridurre l'impostazione di calore).

## 7.5 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, e dipende dalle dimensioni del tegame. Sarà

possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

1. Toccare come prima cosa il simbolo della zona desiderata.
2. Sfiore **P** o scorrere il dito verso destra per attivare la funzione della zona di cottura scelta.

Il simbolo diventa rosso e più grande. La funzione si disattiva automaticamente. Per disattivare la funzione manualmente selezionare la zona e modificare l'impostazione di calore.



Per i valori di durata massimi rimandiamo ai "Dati tecnici".

## 7.6 OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli)



### AVVERTENZA!

III / II / I Finché la spia è accesa, sussiste il rischio di ustioni da calore residuo.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie III / II / I si illuminano quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde su una zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

## 7.7 Timer



### Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di

cottura durante una sessione di cottura singola.

Sarà possibile impostare la funzione per ogni zona cottura separatamente.

1. Impostare prima il livello di potenza per la zona di cottura corretta e quindi la funzione.
2. Toccare il simbolo della zona.

3. Sfiore

La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.

4. Controllare per attivare la funzione.

I simboli diventano .

5. Far scorrere il dito verso sinistra o verso destra per selezionare il tempo desiderato (ad esempio ore e/o minuti).
6. Sfiore OK per confermare la selezione.

È anche possibile scegliere **X** per annullare la selezione.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e lampeggia.

Sfiore per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione, impostare il livello

di calore su **0**. In alternativa, toccare a sinistra del valore del timer e **X** di fianco, quindi e confermare la selezione quando compare una finestra a comparsa.

## Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione.

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

1. Selezionare una zona di cottura qualsiasi.



Il relativo cursore compare sul display.



2. Sfiore .

La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.

3. Far scorrere il dito verso sinistra o verso destra per selezionare il tempo desiderato (ad esempio ore e minuti).
4. Sfiore OK per confermare la selezione.


È anche possibile scegliere **X** per annullare la selezione.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Sfiore  per arrestare il segnale.



Per disattivare la funzione, toccare  a sinistra del valore del timer, toccare  vicino e confermare la propria scelta quando compare una finestra pop-up.

## Contaminuti

La funzione inizia a contare subito dopo l'attivazione di una zona di cottura. Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona.



1. Sfiore  per accedere al Menu.
2. Scorrere il Menu per selezionare Impostazioni > Contaminuti.
3. Toccare l'interruttore per attivare/disattivare la funzione.

La funzione non si ferma quando viene sollevata la pentola. Per resettare la funzione di avviarla di nuovo manualmente, sfiorare

, quindi selezionare Reimposta dalla finestra pop-up. La funzione inizia a contare da 0. Per Sospendi la funzione per una sessione di cottura, sfiorare  e selezionare Sospendi dalla finestra pop-up. Selezionare Start per continuare il conteggio.

## 7.8 Sospendi

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso.


Quando la funzione è attiva è possibile usare solo i simboli  e . Tutti gli altri simboli sul pannello di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Sfiore  per attivare la funzione.

 si accende. Il livello di potenza viene ridotto a 1.

Per disattivare la funzione: sfiorare .


La funzione si interrompe PowerBoost. Il valore di potenza più alto si riattiva quando viene sfiorato nuovamente .


## 7.9 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.


Sfiore  per attivare la funzione.


Per disattivare la funzione, sfiorare  per 3 secondi.



 Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

## 7.10 Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.


1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Sicurezza Bambini dall'elenco.
3. Accendere / spegnere l'interruttore e toccare le lettere A-O-X in ordine alfabetico per attivare la funzione. Per disattivare la funzione, spegnere l'interruttore.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.



Per spostarsi in Menu, usare  .




## 7.11 Cottura guidata

Questa funzione regola la temperatura dei diversi tipi di alimenti e la mantiene lungo tutto il processo di cottura. Può essere attivata solo per la zona di cottura anteriore sinistra o per le due zone sulla sinistra collegate in ponte.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Cottura guidata e scegliere il tipo di alimenti che si desidera preparare dall'elenco.  
Per ogni tipo di pietanza ci sono diverse opzioni disponibili. Seguire le istruzioni indicate sul display.


- Sarà possibile toccare OK sulla parte superiore della finestra pop-up per usare le impostazioni predefinite.
  - È possibile impostare la funzione timer. Quando la pentola raggiunge la temperatura prevista è possibile attivare il timer.
  - Sarà possibile modificare il livello di calore predefinito.
3. Quando la pentola raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Per chiudere la finestra e avviare la funzione touch OK. Per disattivare la finestra in modo permanente, controllare  prima di attivare la funzione.

Per interrompere la funzione toccare  e Stop oppure toccare  e selezionare Cottura guidata, scegliere qualsiasi tipo di alimento e toccare Stop.


Per lasciare Menu toccare  oppure il lato destro del display, esternamente alla finestra pop-up. Per spostarsi su Menu usare  oppure .



## 7.12 Scioglimento

Sarà possibile usare questa funzione per sciogliere diversi prodotti, ad esempio cioccolata o burro. Sarà possibile usare la funzione solo per una zona cottura alla volta.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Funzioni del piano cottura > Scioglimento dall'elenco.
3. Sforare Start.

Sarà necessario selezionare la zona cottura desiderata. Se la zona cottura è già attiva, compare una finestra pop-up. Annullare l'impostazione di calore precedente per attivare la funzione.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

Per spostarsi in Menu, usare  o .

Per interrompere la funzione toccare il simbolo di selezione zona, quindi toccare Stop.

## 7.13 Hob<sup>2</sup>Hood

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

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

Per attivare automaticamente la funzione, impostare la modalità automatica da H1 a H6. Il piano di cottura è impostato dalla fabbrica su H5. La cappa si attiva ogni qualvolta si mette in funzione il piano di cottura. Il pianto di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola. Sarà possibile impostare il piano cottura in modo che attivi solo la luce selezionando H1.



Qualora venga modificata la velocità della ventola del piano cottura, il collegamento predefinito col piano cottura viene disattivato. Per riattivare la funzione, SPEGNERE e RIACCENDERE le due apparecchiature.

| Modalità         | Illuminazione automatica | Ebollizione <sup>1)</sup> | Cottura arrosto <sup>2)</sup> |
|------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| H0               | Off                      | Off                       | Off                           |
| H1               | On                       | Off                       | Off                           |
| H2 <sup>3)</sup> | On                       | Velocità ventola 1        | Velocità ventola 1            |
| H3               | On                       | Off                       | Velocità ventola 1            |
| H4               | On                       | Velocità ventola 1        | Velocità ventola 1            |

| Modalità | Illuminazione automatica | Ebollizione <sup>1)</sup> | Cottura arrosto <sup>2)</sup> |
|----------|--------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| H5       | On                       | Velocità ventola 1        | Velocità ventola 2            |
| H6       | On                       | Velocità ventola 2        | Velocità ventola 3            |

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

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

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


## Cambiamento delle modalità

Qualora non siate soddisfatti del livello di rumore / velocità della ventola, è possibile effettuare il cambio della modalità manualmente.

### 1. Sfiore

Selezionare Impostazioni > Hob<sup>2</sup>Hood dall'elenco.


### 2. Scegliere la modalità corretta.


Per uscire dal Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.


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

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

## 7.14 Lingua

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Lingua dall'elenco.
3. Scegliere la lingua adeguata dall'elenco.


Qualora venga scelta la lingua sbagliata, sfiorare . Viene visualizzato un elenco. Selezionare la terza opzione dall'alto, quindi la penultima opzione. Quindi, selezionare la seconda opzione. Scorrere verso il basso per scegliere la lingua adeguata dall'elenco. Da ultimo, scegliere l'opzione sulla destra.


Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

Per spostarsi in Menu, usare < o >.

## 7.15 Volume Toni / Volume segnale acustico

Sarà possibile scegliere il tipo di suono emesso dal piano cottura o disattivare completamente i suoni. Sarà possibile scegliere fra il clic (impostazione predefinita) o il bip.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Volume Toni / Volume segnale acustico dall'elenco.
3. Scegliere l'opzione adeguata.


Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.


Per spostarsi in Menu, usare < o >.

## 7.16 Luminosità

È possibile modificare la luminosità del display.

Sono disponibili 4 livelli di luminosità: 1 è il più basso e 4 il più alto.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Luminosità dall'elenco.
3. Scegliere il livello adeguato.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

Per spostarsi in Menu, usare < o >.


## 7.17 Limitazione potenza


All'inizio, l'apparecchiatura funziona sul massimo livello di potenza possibile (7200 W). Sarà possibile modificare la

potenza massima se l'impianto non supporta la piena potenza.

**i** Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

**i** Se il livello di potenza è impostato su 1500 W, non è possibile attivare nessuna funzione dalla Cottura guidata. Se il livello di potenza è inferiore a 7200 W, non è possibile attivare altre zone cottura quando la Cottura guidata è in funzione.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Gestione energia, quindi scegliere il livello di potenza adeguato fra 1500 W e 7200 W.

Per uscire dal Menu, toccare il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up, oppure toccare ripetutamente .

## 7.18 Gestione energia

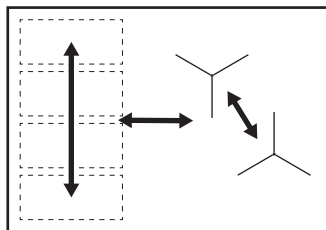
- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ogni fase ha un carico massimo di energia di 3600 W.
- La funzione suddivide la potenza tra le zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando il carico totale di energia delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera 3600 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone cottura connesse alla stessa fase, il

che influisce sull'impostazione di potenza disponibile.

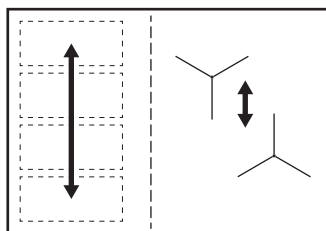
- L'impostazione massima del livello di potenza è visibile sul cursore. Sono attive solo le cifre in bianco.
- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.

### Gestione energia con la funzione Limitazione potenza

Quando s'imposta la funzione Limitazione potenza a **6000 W o meno**, la potenza del piano cottura è distribuita tra tutte le zone di cottura.



Impostando la funzione Limitazione potenza a **più di 6000 W**, la potenza del piano cottura viene distribuita tra le coppie di zone di cottura.



## 8. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 FlexiBridge

L'area sulla sinistra può essere combinata in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. Sarà possibile scegliere una combinazione delle 4 sezioni che dipende dalle dimensioni dei

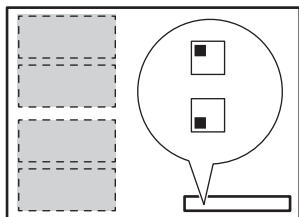
tegami che si prevede di usare. Le spie delle zone cottura cambiano automaticamente e mostrano la combinazione possibile.

FlexiBridge Standard è la modalità predefinita che si attiva automaticamente all'attivazione del piano cottura. Le due zone di cottura funzionano in modo indipendente.

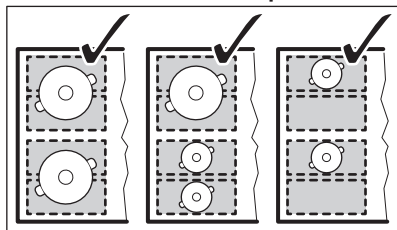
Toccare  per spostarsi fra le modalità FlexiBridge.

### 8.2 FlexiBridge Modalità standard

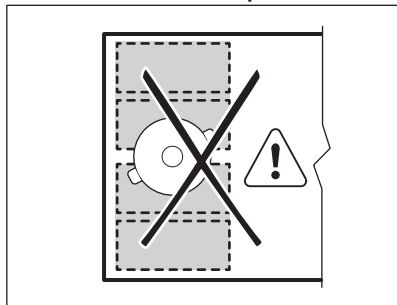
Questa modalità si attiva quando si attiva il piano di cottura. Collega le sezioni in due zone di cottura separate. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna zona separatamente.




#### Posizione corretta delle pentole:

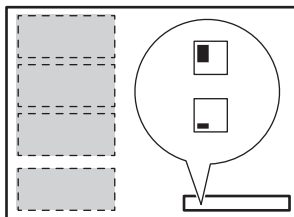


#### Posizione errata delle pentole:




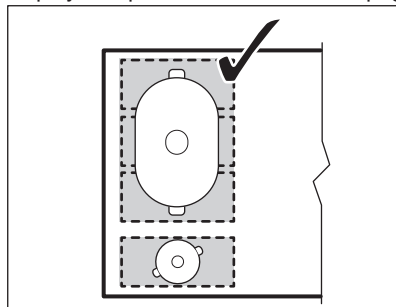
### 8.3 FlexiBridge Modalità Big Bridge

Per attivare la modalità Touch  finché non viene visualizzata la spia della modalità corretta. Questa modalità collega tre sezioni posteriori in una sola zona di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come una zona di cottura separata. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna zona separatamente.

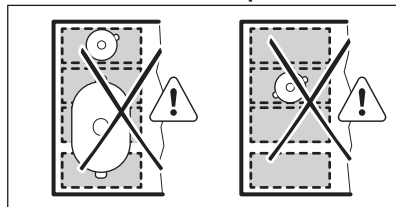


#### Posizione corretta delle pentole:


Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle tre sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle due sezioni, il  lampeggia sul display e dopo 1 minuto la zona si spegne.

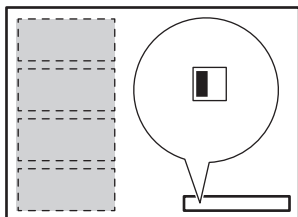


#### Posizione errata delle pentole:




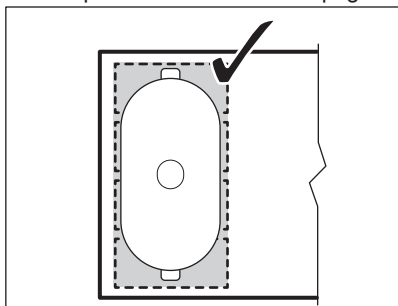
## 8.4 FlexiBridge Modalità Max Bridge

Per attivare la modalità Touch  finché non viene visualizzata la spia della modalità corretta. Questa modalità collega tutte le sezioni in una sola zona di cottura.

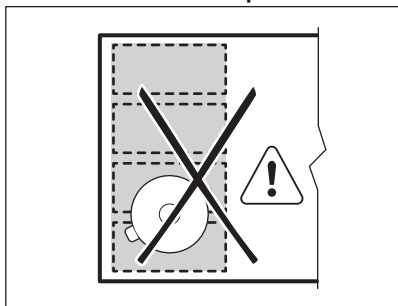


### Posizione corretta delle pentole:

Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle quattro sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle tre sezioni, il display visualizza  e dopo 1 minuto la zona si spegne.



### Posizione errata delle pentole:






## 8.5 PowerSlide

Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione. La funzione suddivide automaticamente le zone cottura di sinistra in tre aree con diversi livelli di potenza. Il piano cottura rileva la posizione dei tegami e regola di conseguenza il livello di potenza preimpostato. È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto (ad esempio 9). Per ridurre, spostare le pentole al centro (impostazione di calore - 5) o posizione posteriore (impostazione di calore -1).



Usare solo una pentola con un diametro minimo inferiore di 160 mm quando viene usata la funzione.

1. Sforare una volta .
2. Scorrere Menu > Funzioni del piano cottura per selezionare la funzione dall'elenco.
  - Qualora una delle zone di sinistra sia in funzione compare una finestra pop-up che chiede se si desidera annullare o meno le impostazioni di calore precedenti.
  - Il simbolo  e i simboli delle tre zone con impostazioni di calore predefinite compaiono sul display.Sarà possibile modificare le impostazioni di calore predefinite in conformità con le proprie esigenze e le impostazioni di calore verranno salvate in futuro.
3. Collocare la pentola sulla zona di cottura con l'impostazione di calore desiderata. Collocare il tegame al centro della zona desiderata e verificare di non coprire le zone vicine. Gli indicatori rossi si accendono. A meno che non si vedano gli indicatori rossi non sarà possibile attivare la funzione.  
Per modificare l'impostazione di calore, sollevare il tegame e posizionarlo su una zona diversa. Facendo scivolare la pentola si può graffiare e scolorire la superficie.

Per disattivare la funzione touch , compare una finestra pop-up. Sforare Stop per disattivare la funzione. Sarà anche possibile disattivare la funzione dal Menu.



Spostare la pentola di tanto in tanto. La funzione si disattiva dopo 10 minuti di inattività.

## 9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Stoviglie



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

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Per evitare graffi, non far scivolare o strofinare la pentola sul vetroceramica.

#### Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

#### Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

#### Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più

- piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.
- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

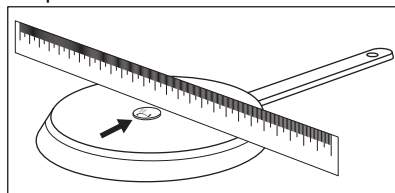


Vedere la sezione "Dati tecnici".

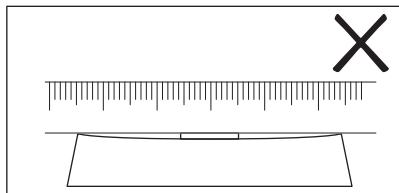
### 9.2 Pentole idonee per la funzione Saltare in padella

Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Per verificare che la pentola sia idonea:

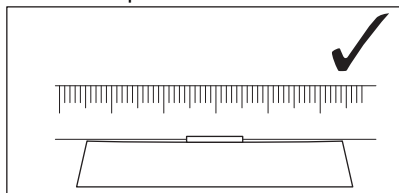
1. Rivoltare la pentola.
2. Appoggiare una riga sul fondo della pentola.
3. Provare a inserire una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di Euro (o con simile spessore) tra la riga e il fondo della pentola.



- a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



### 9.3 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

- scatto: si verifica un'accensione elettrica, la pentola viene rilevata dopo essere stata posizionata sul piano cottura.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

**I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.**

### 9.4 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

### 9.5 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione di calore | Utilizzare per:  | Tempo (min.)  | Suggerimenti   |
|------------------------|--|---------------|--|
| 1                      | Tenere in caldo le pietanze cotte.                                   | se necessario | Mettere un coperchio sulla pentola.  |
| 1 - 2                  | Salsa olandese: fondere burro, cioccolato, gelatina.                 | 5 - 25        | Mescolare di tanto in tanto.   |
| 1 - 2                  | Solidificare: omelette morbide, uova al forno.                       | 10 - 40       | Cuocere con un coperchio.  |
| 2 - 3                  | Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte. | 25 - 50       | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte. |
| 3 - 4                  | Cuocere al vapore verdure, pesce, carne.                             | 20 - 45       | Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido.   |
| 4 - 5                  | Patate al vapore.  | 20 - 60       | Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.  |

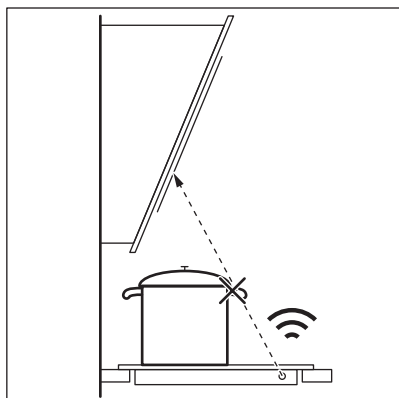
| Impostazione di calore | Utilizzare per:   | Tempo (min.)  | Suggerimenti                               |
|------------------------|---|---------------|--|
| 4 - 5                  | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.  | 60 - 150      | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti. |
| 6 - 7                  | Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. | se necessario | Girare il piatto a metà cottura.           |
| 7 - 8                  | Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.   | 5 - 15        | Girare il piatto a metà cottura.           |
| 9                      | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.                       |               |  |
| <b>P</b>               | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.   |               |  |

## 9.6 Consigli e suggerimenti per Hob<sup>2</sup>Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

**La cappa dell'immagine è riportata a titolo indicativo.**




Tenere pulita la finestrella del Hob<sup>2</sup>Hood comunicatore del segnale a infrarossi.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob<sup>2</sup>Hood è acceso.

### Cappe da cucina con la Hob<sup>2</sup>Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

## 10. MANUTENZIONE E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Informazioni generali

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



La stampa sulla zona di cottura a induzione flessibile può sporcarsi o cambiare colore a causa dello strofinamento delle pentole e delle padelle. La zona si può pulire normalmente.

### 10.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la

sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.
- La superficie del piano di cottura è dotata di scanalature orizzontali. Pulire il piano di cottura con un panno umido e del detergente applicando un movimento regolare da sinistra a destra. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido da sinistra a destra.

## 11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI





### AVVERTENZA!



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Cosa fare se...

| Problema  | Causa possibile  | Soluzione  |
|---|--|--|
| Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione. | Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.                           |
|   | È saltato il fusibile.   | Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |

| Problema   | Causa possibile  | Soluzione   |
|--|--|---|
|  | Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.   | Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.  |
|  | Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.   | Toccare solo un tasto sensore.  |
|  | Sospendi è in funzione.  | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".  |
| Il display non reagisce al tocco.  | Una parte del display è stata coperta o le pentole sono state posizionate troppo vicine al display.<br>Ci sono liquidi od oggetti sul display.       | Rimuovere gli oggetti. Allontanare le pentole dal display.<br>Pulire il display, attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica.<br>Dopo 1 minuto, collegare nuovamente il piano cottura. |
| Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico. | È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.  | Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.  |
| Il piano di cottura si disattiva.  | È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①.   | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.  |
| L'indicatore di calore residuo non si accende.   | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore sotto alla superficie del piano cottura è danneggiato. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.  |
| Non è possibile attivare l'impostazione potenza più elevata.   | Un'altra zona è già impostata sul valore di potenza più elevato.   | Come prima cosa ridurre la potenza dell'altra zona.   |
|  | Il livello di Limitazione potenza è troppo basso.  | Modificare la potenza massima nel Menu. Fare riferimento a "so quotidiano".   |
| I tasti sensore si surriscaldano.  | Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.   | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.  |
| Hob <sup>2</sup> Hood non funziona.  | È stato coperto il pannello dei comandi.   | Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.   |
| La Hob <sup>2</sup> Hood funziona, ma solo la luce è accesa.   | Hai attivato la modalità H1.   | Modificare la modalità su H2 - H6 o attendere l'avvio della modalità automatica.  |
| Le modalità H1 - H6 della Hob <sup>2</sup> Hood funzionano, ma la luce è spenta.   | Ci potrebbe essere un problema con la lampadina.   | Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.  |
| Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.   | I segnali acustici sono disattivati.   | Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".   |

| <b>Problema</b>  | <b>Causa possibile</b>  | <b>Soluzione</b>   |
|--|---|--|
| È stata impostata la lingua sbagliata.   | È stata modificata la lingua per sbaglio.   | Resettare tutte le funzioni ai valori predefiniti di fabbrica. Selezionare Reimposta tutto dal Menu. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Dopo 1 minuto, collegare nuovamente il piano cottura. Impostare Lingua, Luminosità e Volume segnale acustico.                         |
| La zona di cottura a induzione flessibile non riscalda le pentole.   | La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile.                           | Posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione delle pentole dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".                                     |
|  | Il diametro del fondo della pentola non è corretto per la funzione attivata o la modalità di funzionamento.         | Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Utilizzare una pentola con diametro inferiore a 160 mm su una singola sezione della zona di cottura a induzione flessibile. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile". |
| Si disattiva una zona di cottura. Si accende un messaggio di avvertenza che indica che la zona di cottura si sta per spegnere. | La funzione di Spegnimento automatico disattiva la zona di cottura.   | Spegnere e riaccendere il piano cottura. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".  |
|  e viene visualizzato un messaggio.            | Blocco è in funzione.   | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".   |
| Compare O - X - A.   | Sicurezza Bambini è in funzione.  | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".   |
|  lampeggia.                                    | Non ci sono pentole sulla zona.   | Collocare le pentole sulla zona.   |
|  | Le pentole non sono adatte.   | Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".   |
|  | Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.   | Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".  |
|  | FlexiBridge è in funzione. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola. | Posizionare le pentole sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".   |
|  | PowerSlide è in funzione. Sulla zona di cottura a induzione flessibile si trovano due pentole.                      | Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".  |

| Problema   | Causa possibile   | Soluzione  |
|--|---|--|
|  e un numero si accendono. | C'è un errore nel piano di cottura.                       | Spegner e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |
| Si sente un bip costante.  | Il collegamento elettrico non è corretto.                 | Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.  |
| Le pentole si riscaldano per più di 5 minuti.  | Il fondo della pentola non è compatibile con l'induzione. | Utilizzare pentole con il fondo corretto (piatto, magnetico). Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".  |

## 11.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...



Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

## 12. DATI TECNICI

### 12.1 Targhetta identificativa

Modello IAE84853FB  
 Tipo 62 D4A 05 CD  
 Induzione 7.2 kW  
 Numero di serie .....  
 AEG

PNC 949 597 570 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Prodotto in: Germania  
 7.2 kW  
 

### 12.2 Licenze software

Il software contenuto in questo piano cottura è coperto da copyright e concesso su licenza BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 e altre licenze.

Controllare il testo completo della licenza su:  
 Menu > Impostazioni > Assistenza tecnica > Termometro.

Sarà possibile scaricare il codice sorgente del software open source attenendosi al seguente hyperlink nella pagina web del prodotto.

## 12.3 Specifiche delle zone di cottura

| Zona di cottura                        | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durata massima [min.] | Diametro delle pentole [mm] |
|--|---|----------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Parte posteriore centrale              | 2300  | 3200           | 10                               | 125 - 210                   |
| Anteriore destra                       | 1800  | 2800           | 10                               | 145 - 180                   |
| Zona di cottura a induzione flessibile | 2300  | 3200           | 10                               | minimo 100                  |

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Informazioni sul prodotto\*

|  |   |                            |
|--|---|----------------------------|
| Identificazione modello                                      | IAE84853FB                                    |                            |
| Tipo di piano cottura  | Piano cottura a incasso                       |                            |
| Numero di zone di cottura                                    | 2   |                            |
| Numero di angoli cottura                                     | 1   |                            |
| Tecnologia di riscaldamento                                  | Induzione                                     |                            |
| Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)                 | Parte posteriore centrale<br>Anteriore destra | 21,0 cm<br>18,0 cm         |
| Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura            | Sinistra                                      | L 45,6 cm<br>l 21,6 cm     |
| Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking) | Parte posteriore centrale<br>Anteriore destra | 189,1 Wh/kg<br>178,3 Wh/kg |
| Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking) | Sinistra                                      | 187,0 Wh/kg                |
| Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)       | 185,7 Wh/kg                                   |                            |

\* Per l'Unione Europea secondo il regolamento UE 66/2014. Per la Bielorussia secondo l'STB 2477-2017, Allegato A. Per l'Ucraina secondo 742/2019.

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


Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.


### 13.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
  - Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
  - Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
  - Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
  - Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

## 14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)


## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|   |     |
|---|-----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....           | 112 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....            | 114 |
| 3. INSTALACIÓN.....                           | 116 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....              | 118 |
| 5. GUÍA RÁPIDA.....                           | 119 |
| 6. ANTES DEL PRIMER USO.....                  | 120 |
| 7. USO DIARIO.....                            | 121 |
| 8. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN..... | 127 |
| 9. CONSEJOS.....                              | 129 |
| 10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....             | 132 |
| 11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....                | 132 |
| 12. DATOS TÉCNICOS.....                       | 135 |
| 13. EFICACIA ENERGÉTICA.....                  | 136 |
| 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....            | 137 |

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato

o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con

corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

### 2.3 Uso



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de

la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.

- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

## 2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

## 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.



### ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.



### PRECAUCIÓN!

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.



### PRECAUCIÓN!

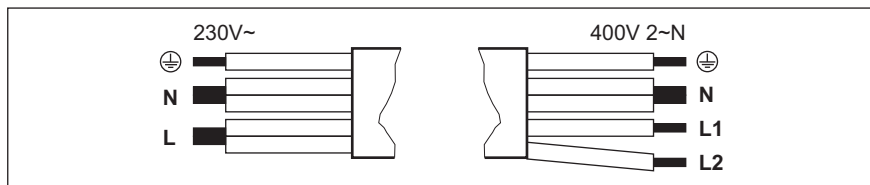
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

#### Conexión bifásica

1. Retirar el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.

2. Retirar el aislamiento de los extremos del cable negro y marrón.
3. Colocar un nuevo manguito de 1,5 mm<sup>2</sup> en el extremo del cable común (se necesita una herramienta especial).

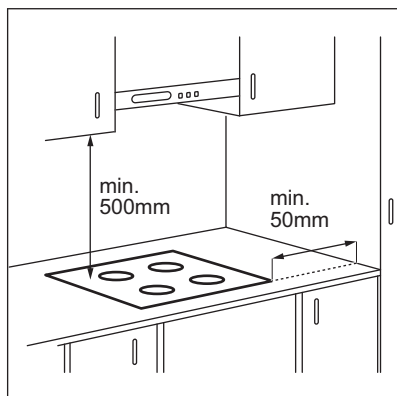
#### Sección transversal del cable



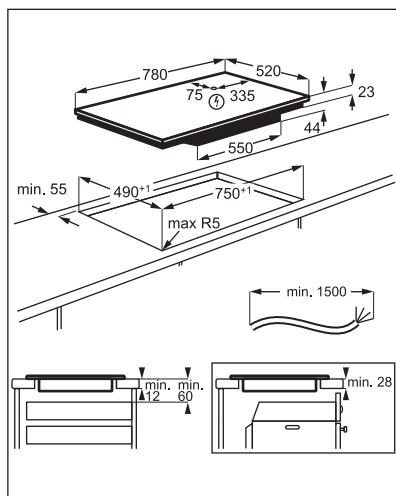
| Conexión monofásica - 230 V~ |                  | Conexión bifásica - 400 V 2 ~ N |    |
|------------------------------|------------------|---------------------------------|----|
|                              | Verde - amarillo | Verde - amarillo                |    |
| N                            | Azul y azul      | Azul y azul                     | N  |
| L                            | Negro y marrón   | Negro                           | L1 |
|                              |                  | Marrón                          | L2 |

### 3.4 Montaje

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



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

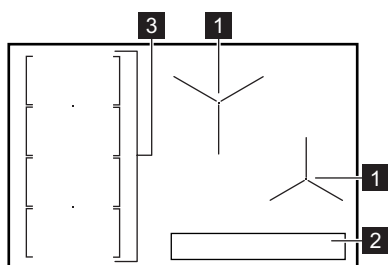


Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



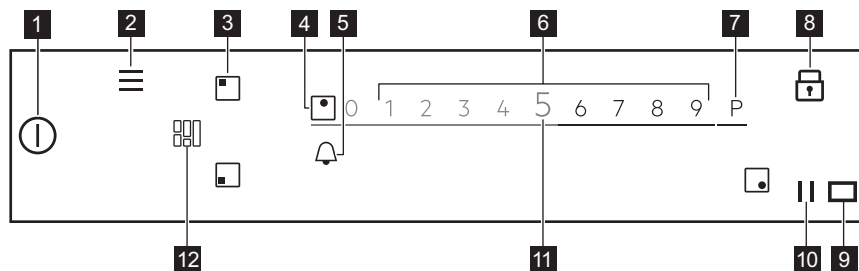
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción









- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de mandos
- 3** Área de cocción por inducción flexible formada por cuatro secciones

### 4.2 Disposición del panel de control



Para ver los ajustes disponibles, toque el símbolo correspondiente.


| Símbolo  | Comentario  |
|----------|---|
| <b>1</b> | Encendido/Apagado Para activar y desactivar la placa.                           |
| <b>2</b> | Menú Para abrir y cerrar el Menú.   |
| <b>3</b> | Selección de zona Para abrir el control deslizante para la zona seleccionada.   |
| <b>4</b> | Indicador de zona Para mostrar para qué zona está activo el control deslizante. |

| Símbolo  | Comentario   |
|--|--|
| 5   | - Para ajustar las funciones del temporizador.   |
| 6 -  | Selector deslizante Para cambiar el ajuste del nivel de calor.                                 |
| 7   | PowerBoost Para activar la función.  |
| 8   | Bloqueo Para activar y desactivar la función.  |
| 9   | - La ventana del intercomunicador de señal por infrarrojos Hob <sup>2</sup> Hood. No la cubra. |
| 10  | Pausa Para activar y desactivar la función.  |
| 11 0 - 9   | - Para mostrar el ajuste de nivel de calor actual.   |
| 12  | FlexiBridge Para cambiar entre tres modos de la función.                                       |







## 5. GUÍA RÁPIDA

### 5.1 Uso de la pantalla


- Solo es posible utilizar los símbolos iluminados.
- Para activar una opción, toque el símbolo correspondiente en la pantalla.
- La función seleccionada se activa al separar el dedo de la pantalla.
- Para desplazarse por las opciones disponibles, haga un gesto rápido o arrastre el dedo por la pantalla. La velocidad del gesto determina la rapidez del movimiento de la pantalla.
- El desplazamiento se detiene por sí solo o puede detenerse de inmediato si se toca la pantalla.
- Puede cambiar la mayoría de los parámetros que aparecen en la pantalla tocando los símbolos correspondientes.
- Para seleccionar la función o tiempo deseados, puede desplazarse por la lista y/o tocar la opción que desea seleccionar.
- Cuando la placa de cocción está activada y algunos de los símbolos desaparecen de la pantalla, tóquela nuevamente. Todos los símbolos vuelven a aparecer.
- Para determinadas funciones, aparece una ventana emergente con información adicional al iniciarlas. Para desactivar la

- ventana emergente permanentemente, marque  antes de activar la función.
- Seleccione una zona para activar las funciones de temporizador.

#### Símbolos útiles para la navegación por la pantalla

|   |   |
|---|---|
|    | Para confirmar la selección o el ajuste.                              |
|    | Para retroceder / avanzar un nivel en el Menú.                        |
|   | Para desplazar hacia arriba / abajo las instrucciones en la pantalla. |
|  | Para activar/desactivar las opciones.                                 |
|  | Para cerrar la ventana emergente.                                     |
|  | Para cancelar un ajuste.  |

### 5.2 Menú estructura

Toque  para acceder y cambiar los ajustes de la placa o activar algunas funciones. La tabla muestra la estructura básica del Menú.

## Menú

Cocción asistida

Funzioni piastra

PowerSlide  
Derritiendo

Ajustes

Bloqueo de seguridad

Cronómetro

Hob<sup>2</sup>Hood




H0 - Apagado  
H1 - Luz solamente  
H2 - Velocidad de ventilador baja  
H3 - Ventilador bajo automático  
H4 - Ventilador medio automático  
H5 - Ventilador alto automático  
H6 - Ventilador máximo automático

Configuración

Cocción asistida  
Gestión de energía  
Idioma  
Tonos de las teclas  
Volumen del timbre  
Brillo de la pantalla



Asistencia

Modo de demostración  
Termómetro  
Mostrar versiones de SW  
Historial de alarmas  
Restaurar todos los ajustes

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

Al tocar y mantener pulsadas algunas de las opciones disponibles en el Menú, aparece

una breve descripción. Siga los consejos para navegar con facilidad por el Menú.

Si está en la parte inferior del Menú, desplace la lista hacia arriba y utilice  o toque  para salir del Menú.

## 6. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del timbre.

Puede cambiar el ajuste en Menú > Ajustes > Configuración. Consulte "Uso diario".


## 7. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

### 7.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte líquido o se coloca algún objeto sobre el panel de mandos durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de mandos.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en una zona concreta. El símbolo blanco de zona de cocción parpadea y la zona de cocción por inducción se desactiva automáticamente pasado 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un tiempo, aparece un mensaje y la placa se apaga.

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

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga. |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1 - 2                     | 6 horas                       |
| 3 - 5                     | 5 horas                       |
| 6                         | 4 horas                       |

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga. |
|---------------------------|-------------------------------|
|---------------------------|-------------------------------|

|       |          |
|-------|----------|
| 7 - 9 | 1,5 hora |
|-------|----------|



Cuando utilice la función Freír en sartén, la placa se desactivará después de 1,5 horas. Para Sous-vide, la placa se desactivará después de 4 horas.

### 7.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Al colocar un utensilio en la zona de cocción deseada, la placa lo detecta automáticamente y aparece el símbolo correspondiente en la pantalla. El control deslizante es visible durante 8 segundos; después de este tiempo, la pantalla vuelve a la vista principal. Para cerrar el control deslizante rápidamente, toque la pantalla fuera del área del control deslizante.

Cuando hay otras zonas activas, el ajuste del nivel de calor para la zona que desea utilizar puede verse limitado. Consulte "Gestión de energía".



Asegúrese de que el utensilio sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos". Compruebe el tamaño del utensilio en "Datos técnicos".

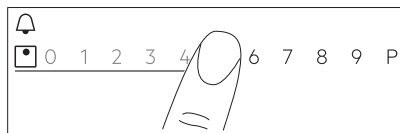
### 7.4 Ajuste del nivel de calor

1. Encienda la placa de cocción.
2. Coloque la olla sobre la zona de cocción seleccionada.

En la pantalla aparece el mando deslizante para la zona activa y permanece activo durante 8 segundos..

3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de calor deseado.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.



También puede cambiar el ajuste de calor mientras cocina. Toque el símbolo de selección de zona en la vista principal del panel de control y mueva el dedo hacia la izquierda o derecha (para disminuir o aumentar el ajuste de calor).

## 7.5 PowerBoost

Esta función activa más potencia en la zona de cocción por inducción correspondiente; depende del tamaño del utensilio de cocina. La función se puede activar solo durante un periodo de tiempo limitado.

1. Toque antes el símbolo de la zona deseada.
2. Toque **P** o deslice el dedo hacia la derecha para activar la función para la zona de cocción elegida.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.

La función se desactiva automáticamente. Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y cambie el ajuste de nivel de calor.



Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

## 7.6 OptiHeat Control(indicador de calor residual de 3 pasos)



### ADVERTENCIA!

**III / II / I** Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción

directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Aparecen los indicadores **III / II / I** cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan utensilios calientes en una zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 7.7 Temporizador



### Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado.

1. Ajuste primero la temperatura para la zona de cocción adecuada y después la función.
2. Toque el símbolo de la zona.
3. Toque

Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

4. Marque  para activar la función.

Los símbolos cambian a .

5. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).
6. Toque OK para confirmar la selección.

También puede elegir **X** para cancelar su selección.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y parpadea. Toque para detener la señal.

Para desactivar la función cambie el ajuste de nivel de temperatura a **0**. O bien, toque




a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

## **Avisador**

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan.

La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

1. Seleccione cualquier zona de cocción. Aparece el símbolo correspondiente en la pantalla.



2. Toque .


Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

3. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).

4. Toque OK para confirmar la selección.


También puede elegir **X** para cancelar su selección.


Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Toque  para detener la señal.


Para desactivar la función, toque  a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

## **Cronómetro**

La función comienza a contar inmediatamente después de activar una zona de cocción. Puede utilizar esta función para supervisar el tiempo en funcionamiento.



1. Toque  para acceder al Menú.
2. Deslice el Menú para seleccionar Ajustes > Cronómetro.
3. Toque el interruptor para activar / desactivar la función.

La función no se detiene al levantar el utensilio. Para restablecer la función y volver a iniciarla manualmente, toque  y seleccione después Resetear en la ventana emergente. La función comienza a contar


desde 0. Para poner en Pausa la función en una sesión de cocción, toque  y seleccione Pausa en la ventana emergente. Seleccione Inicio para que siga el conteo.


## **7.8 || Pausa**

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.


Cuando la función está activa, solo es posible utilizar los símbolos  y . Los restantes símbolos del panel de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque  para activar la función.

 se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.


Para desactivar la función toque .


La función se detiene PowerBoost. El ajuste máximo de nivel de calor se reactiva al tocar  de nuevo.

## **7.9 Bloqueo**

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque  para activar la función.


Para desactivar la función, toque  durante 3 segundos.




La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## **7.10 Bloqueo de seguridad**

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Bloqueo de seguridad en la lista.



3. Encienda el interruptor y toque las letras A-O-X en orden alfabético para activar o desactivar la función. Para desactivar la función, apague el interruptor.


Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

## 7.11 Cocción asistida

Esta función ajusta la temperatura para distintos tipos de alimentos y la mantiene durante toda la cocción. Solo puede activarse para la zona de cocción frontal izquierda o ambas zonas de la izquierda si se crea un puente.


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Cocción asistida y escoja en la lista el tipo de alimentos que va a preparar.  
Hay varias opciones disponibles para cada tipo de alimento. Siga las instrucciones de la pantalla.
  - Puede tocar OK en la parte superior de la ventana emergente para utilizar los ajustes predeterminados.
  - Puede ajustar la función del temporizador. Cuando el utensilio alcance la temperatura deseada, puede activar el temporizador.
  - Puede cambiar el nivel de calor predeterminado.
3. Una vez que el utensilio alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Para cerrar la ventana e iniciar la función, toque OK. Para desactivar la ventana permanentemente, marque  antes de activar la función.


Para detener la función, toque  y Stop o bien toque  y seleccione Cocción asistida, elija un tipo de alimento y toque Stop.

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú utilice < o >.

## 7.12 Derritiendo

Puede utilizar esta función para fundir distintos productos, como chocolate o mantequilla. Puede utilizar la función solo para una zona de cocción a la vez.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Funcioni piastra > Derritiendo en la lista.
3. Toque Inicio.  
Deberá seleccionar la zona de cocción deseada.  
Si la zona de cocción ya está activa, aparece una ventana emergente.  
Cancele el ajuste de calor anterior para activar la función.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

Para detener la función, toque el símbolo de selección de zona y a continuación toque Stop.

## 7.13 Hob<sup>2</sup>Hood

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

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

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 - H6. La placa de cocción se ajusta originalmente en H5. La campana reacciona siempre que utilice la placa de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador. Puede configurar la placa de cocción para que active solo la luz seleccionando H1.



Si cambia la velocidad del ventilador en la campana, se desactiva la conexión predeterminada con la placa de cocción. Para reactivar la función, apague y vuelva a encender ambos aparatos.

| La-<br>var +<br>Se-<br>car | Luz<br>auto-<br>mática | Hervir 1)                     | Freír <sup>2)</sup>           |
|----------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| H0                         | Apaga-<br>do           | Apagado                       | Apagado                       |
| H1                         | Encen-<br>dido         | Apagado                       | Apagado                       |
| H2 <sup>3)</sup>           | Encen-<br>dido         | Velocidad del<br>ventilador 1 | Velocidad del<br>ventilador 1 |
| H3                         | Encen-<br>dido         | Apagado                       | Velocidad del<br>ventilador 1 |
| H4                         | Encen-<br>dido         | Velocidad del<br>ventilador 1 | Velocidad del<br>ventilador 1 |
| H5                         | Encen-<br>dido         | Velocidad del<br>ventilador 1 | Velocidad del<br>ventilador 2 |
| H6                         | Encen-<br>dido         | Velocidad del<br>ventilador 2 | Velocidad del<br>ventilador 3 |

1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.

## Cambio de los modos

Si no está satisfecho con el nivel de ruido / velocidad del ventilador, puede cambiar entre los modos manualmente.

1. Toque

Seleccione Ajustes>Hob<sup>2</sup>Hood en la lista.

2. Elija el modo apropiado.

Para salir del Menú toque o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente.

Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

## 7.14 Idioma

1. Toque en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Idioma en la lista.
3. Escoja el idioma correspondiente en la lista.

Si elige un idioma incorrecto, toque . Aparece una lista. Seleccione la tercera opción desde arriba y después la penúltima. A continuación, seleccione la segunda opción. Desplácese hacia abajo para elegir el idioma apropiado de la lista. Por último, elija la opción de la derecha.

Para salir del Menú, toque o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

## 7.15 Tonos de las teclas / Volumen del timbre

Puede elegir el tipo de sonido que emite su placa de cocción o apagar los sonidos por completo. Puede elegir entre clic (predeterminado) o pitido.


1. Toque en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Tonos de las teclas / Volumen del timbre en la lista.
3. Escoja la opción apropiada.


Para salir del Menú, toque o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

## 7.16 Brillo de la pantalla

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

Hay 4 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 4 el más alto.


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Brillo de la pantalla en la lista.
3. Escoja el nivel apropiado.


Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.


## 7.17 Limitación de energía

Inicialmente, el aparato funciona en el nivel de potencia más alto posible (7200 W).

Puede cambiar la potencia máxima si la instalación no admite toda la potencia.

 Asegúrate de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

 Si el nivel de potencia se establece en 1500 W, no puede activar ninguna forma de función de Cocción asistida.  
Si el nivel de potencia es inferior a 7200 W, no puede activar ninguna otra zona de cocción cuando Cocción asistida está en funcionamiento.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Gestión de energía y elija el nivel de potencia adecuado entre 1500 W y 7200 W.

Para salir de Menú, toque el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana desplegable, o toque < varias veces.

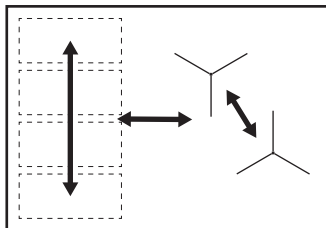
## 7.18 Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Observa la ilustración.

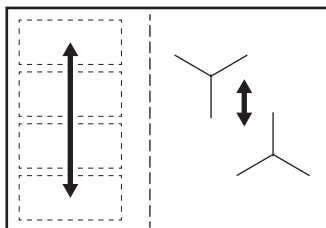
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3600 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3600 W.
- La función disminuye la potencia de las restantes zonas de cocción conectadas a la misma fase, lo que influye en el ajuste del nivel de calor disponible.
- El ajuste máximo de nivel de calor es visible en el control deslizante. Solo están activos los dígitos en blanco.
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.

### Gestión de energía con función Limitación de energía

Cuando se ajusta la función Limitación de energía a **6000 W o menos**, la potencia de la placa se divide entre todas las zonas de cocción.



Cuando se ajusta la función Limitación de energía a **más de 6000 W**, la potencia de la placa se divide entre dos zonas de cocción en un par.



## 8. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN




### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 FlexiBridge

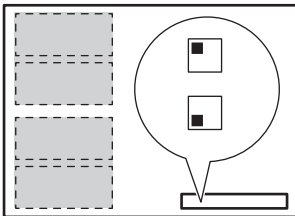
El área del lado izquierdo puede combinarse en dos zonas de cocción de distintos tamaños o en un área de cocción grande. Puede elegir una combinación de 4 secciones, dependiendo del tamaño de los utensilios de cocción que desee utilizar. Los indicadores de zona de cocción cambian automáticamente y muestran las combinaciones posibles.

FlexiBridge El modo predeterminado es el estándar, que se activa automáticamente al encender la placa. Las dos zonas de cocción funcionan independientemente.

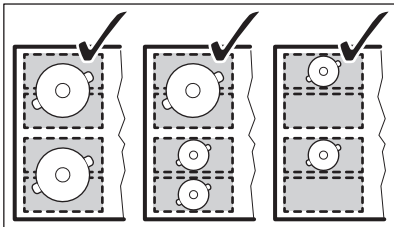
Toque  para cambiar entre los modos FlexiBridge.

### 8.2 FlexiBridge Modo estándar

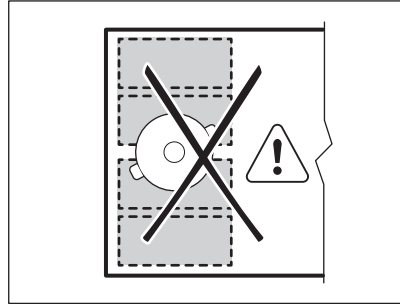
Este modo está activo cuando se activa la placa de cocción. Conecta las secciones en dos zonas de cocción separadas. Puede ajustar el nivel de calor de cada zona por separado.




### Posición correcta del utensilio de cocina:

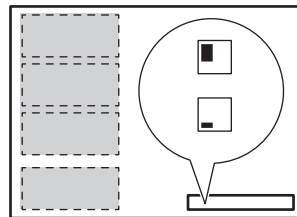


### Posición incorrecta del utensilio de cocina:




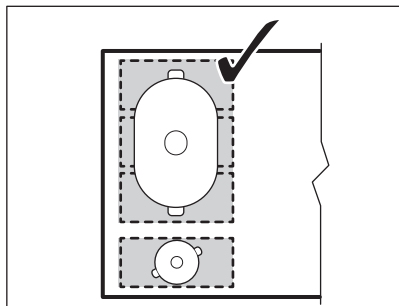
### 8.3 FlexiBridge Modo Puente grande

Para activar este modo, toque  hasta ver el indicador el modo adecuado. Este modo conecta tres secciones traseras en una zona de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar el nivel de calor de cada zona por separado.

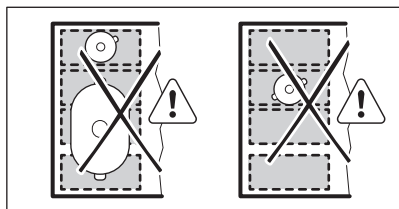


### Posición correcta del utensilio de cocina:



Para utilizar este modo debe colocar el utensilio de cocina en las tres secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que dos zonas,  parpadea en la pantalla y la zona se desactiva después de 1 minuto.

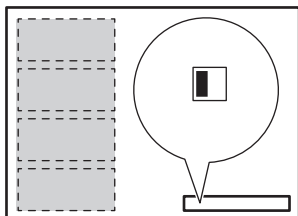


**Posición incorrecta del utensilio de cocina:**




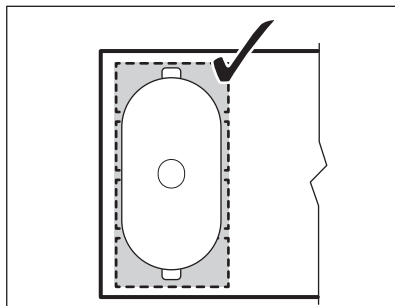
#### 8.4 FlexiBridge Modo Puesto máx.

Para activar este modo, toque  hasta ver el indicador el modo adecuado . Este modo conecta todas las secciones traseras en una zona de cocción.

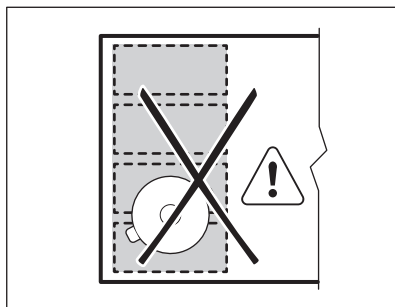


**Posición correcta del utensilio de cocina:**

Para utilizar este modo debe colocar el utensilio de cocina en las cuatro secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que tres zonas, en la pantalla aparece  y la zona se desactiva después de 1 minuto.



**Posición incorrecta del utensilio de cocina:**





#### 8.5 PowerSlide

Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción una posición distinta de la superficie de cocción por inducción. Esta función divide automáticamente las zonas de cocción de la izquierda en tres áreas con diferentes ajustes de temperatura. La placa detecta la posición del utensilio y ajusta en consecuencia el nivel de potencia predefinido. Puede colocar el utensilio de cocina en la parte delantera, media o trasera. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene el calor máximo (es decir, 9). Para disminuirlo, mueva el utensilio hacia el centro (ajuste de nivel de calor - 5) o hacia la parte trasera (ajuste de nivel de calor -1).



Utilice solo un utensilio con un diámetro mínimo en la base de 160 mm al utilizar esta función.

1. Toque  una vez.
2. Deslice el Menú > Funzioni piastra para seleccionar la función en la lista

- Si alguna de las zonas de la izquierda está en funcionamiento, aparece una ventana emergente que le pide confirmar si desea o no cancelar los anteriores ajustes de nivel de calor.
- El símbolo  y los símbolos de tres zonas con ajustes de nivel de calor predeterminados aparecen en la pantalla.


Puede cambiar el ajuste de nivel de calor predeterminado de acuerdo con sus necesidades, y el ajuste de nivel de calor quedará guardado para futuras ocasiones.

3. Coloque el utensilio en la zona de cocción con el ajuste de nivel de calor deseado.

Coloque el utensilio en el centro de la zona de cocción y asegúrese de no

cubrir las zonas cercanas. Se encienden los indicadores rojos. La función no puede activarse a no ser que vea los indicadores rojos.

Si desea cambiar la posición del utensilio, levántelo y colóquelo en otra zona. Si desliza el utensilio, puede causar arañazos y decoloración en la superficie.

Para desactivar la función toque ; aparece una ventana emergente. Toque Stop para desactivar la función. También puede desactivar la función en el Menú.



Mueva el utensilio de vez en cuando. La función se desactiva después de 10 minutos de inactividad.

## 9. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

#### Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

#### El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

#### Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

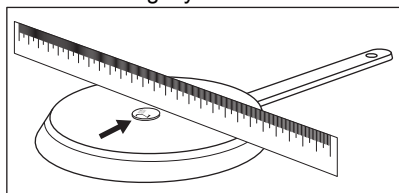


Consulte "Datos técnicos".

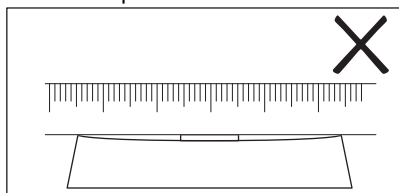
## 9.2 Recipientes correctos para la función Freír en sartén

Use únicamente utensilios de fondo plano.  
Para comprobar si el recipiente es correcto:

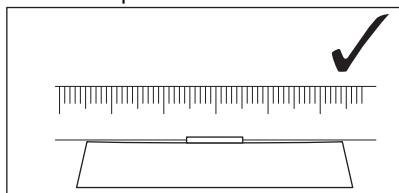
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de Euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del utensilio.



- a. El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



- b. El recipiente es correcto si no puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



## 9.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica, el utensilio es detectado al colocarlo sobre la placa.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

**Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.**

## 9.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

## 9.5 Ejemplos de aplicaciones de cocina

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura

Usar para:

Tiempo (min)

Consejos

1

Mantener calientes los alimentos.

según sea necesario

Tapar los utensilios de cocina.

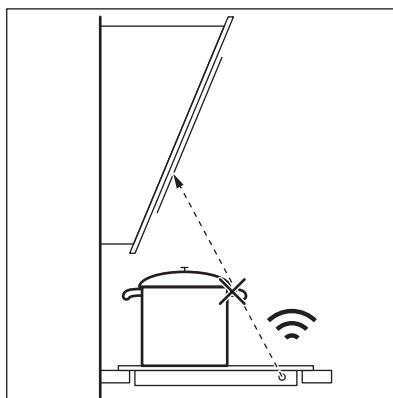
| Ajuste de temperatura | Usar para:  | Tiempo (min)        | Consejos  |
|-----------------------|---|---------------------|---|
| 1 - 2                 | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.   | 5 - 25              | Mezcla de vez en cuando.  |
| 1 - 2                 | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.   | 10 - 40             | Cocina el plato con una tapa.   |
| 2 - 3                 | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.  | 25 - 50             | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3 - 4                 | Verduras al vapor, pescado, carne.  | 20 - 45             | Añada un par de cucharadas de líquido.  |
| 4 - 5                 | Patatas al vapor.   | 20 - 60             | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.  |
| 4 - 5                 | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.   | 60 - 150            | Hasta 3 l de líquido más ingredientes.  |
| 6 - 7                 | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Déle la vuelta a media cocción.   |
| 7 - 8                 | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.  | 5 - 15              | Déle la vuelta a media cocción.   |
| 9                     | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.  |                     |   |
| <b>P</b>              | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.  |                     |   |

## 9.6 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

**La campana de la figura es solo a título ilustrativo.**




Mantenga limpia la ventana para comunicación de la señal de infrarrojos Hob<sup>2</sup>Hood.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob<sup>2</sup>Hood activado.

### Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

## 10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 10.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.



La impresión en el área flexible de cocción por inducción puede ensuciarse o cambiar de color debido al arrastre de los utensilios de cocina. Puede limpiar la zona como habitualmente.

### 10.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico,

azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.
- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie la placa de cocción con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento de izquierda a derecha. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave de izquierda a derecha.


## 11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS







### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Qué hacer si...

| Problema   | Posible causa  | Solución  |
|--|--|---|
| La placa no se enciende o no funciona.   | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.   | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.   |
|  | Ha saltado el fusible.   | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.  |
|  | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.  | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.  |
|  | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.   | Toque solo un sensor.   |
|  | Pausa está en funcionamiento.  | Consulte "Uso diario".  |
| La pantalla no reacciona al tacto.   | Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados demasiado cerca de la misma. Hay líquido o un objeto en la pantalla. | Quite los utensilios. Aleje los utensilios de la pantalla. Limpie la pantalla y espere a que el aparato esté frío. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa. |
| Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Ha colocado uno o varios sensores.   | Retire el objeto de los sensores.   |
| La placa se apaga.   | Ha colocado algo sobre el sensor  .                     | Retire el objeto del sensor.  |
| El indicador de calor residual no se enciende.   | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor bajo la superficie de la placa está dañado.                        | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.  |
| No es posible activar el ajuste máximo de nivel de calor.  | Ya hay otra zona con ajuste máximo de nivel de calor.  | Reduzca la potencia de la otra zona.  |
|  | El nivel de Limitación de energía es demasiado bajo.   | Cambie la potencia máxima en el Menú. Consulte "Uso diario".  |
| Los sensores se calientan.   | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.  | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood no funciona.   | Ha tapado el panel de control.   | Retire el objeto del panel de control.  |
| Hob <sup>2</sup> Hood funciona, pero solo la luz está encendida.                                       | Ha activado el modo H1.  | Cambie el modo a H2 - H6 o espere hasta que se inicie el modo automático.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood los modos H1 - H6 funcionan, pero la luz está apagada.                           | Podría haber un problema con la bombilla.  | Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.  |

| Problema  | Posible causa  | Solución   |
|---|--|--|
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.  | Los sonidos están desactivados.  | Active los sonidos. Consulte "Uso diario".   |
| Está seleccionado un idioma incorrecto.   | Ha cambiado el idioma por error.   | Restablezca todas las funciones a los ajustes de fábrica. Seleccione Restaurar todos los ajustes en el Menú.<br>Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa.<br>Ajuste Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del timbre. |
| La zona de cocción por inducción flexible no calienta los utensilios de cocina.                                   | El utensilio de cocina está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible.                                 | Coloque el utensilio de cocina en la posición correcta en el área de cocción por inducción flexible. La posición del utensilio depende de la función activada o del modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".                              |
|   | El diámetro de la base del utensilio de cocina es incorrecto para la función activada o el modo de funcionamiento.                   | Use un utensilio con un diámetro aplicable a la función activada o el modo de funcionamiento. Use utensilios con un diámetro inferior a 160 mm en una sola sección de la zona de cocción por inducción flexible. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".         |
| Una zona de cocción se desactiva. Aparece un mensaje de advertencia de que la zona de cocción se va a desactivar. | Desconexión automática desactiva la zona de cocción.   | Apague la placa y vuelva a encenderla.<br>Consulte "Uso diario".   |
|  y aparece un mensaje.            | Bloqueo está en funcionamiento.  | Consulte "Uso diario".   |
| Aparece O - X - A.  | Bloqueo de seguridad está en funcionamiento.   | Consulte "Uso diario".   |
|  intermitente.                  | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.   | Ponga un recipiente sobre la zona.   |
|   | El utensilio de cocina no es adecuado.   | Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".   |
|   | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.  | Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".   |
|   | FlexiBridge está en funcionamiento. Una o varias secciones del modo de funcionamiento que opera no están cubiertas por el utensilio. | Coloque el utensilio de cocina en el número correcto de secciones del modo de función que opera o cambie el modo de función. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".   |
|   | PowerSlide está en funcionamiento. Dos recipientes se colocan en la zona de cocción por inducción flexible.                          | Utilice solo un utensilio. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".   |

| Problema   | Posible causa  | Solución  |
|--|--|---|
|  y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa.                            | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante.  | La conexión eléctrica no es correcta.                            | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.  |
| El utensilio de cocina se calienta durante más de 5 minutos.   | La base del utensilio de cocina no admite cocción por inducción. | Utilice utensilios de cocina compatibles (planos, magnéticos). Consulte "Consejos".   |

## 11.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 12. DATOS TÉCNICOS

### 12.1 Placa de datos técnicos

Modelo IAE84853FB

Tipo 62 D4A 05 CD

Inducción 7.2 kW

Nº serie: .....

AEG

Código del número del producto (PNC) 949 597 570 00

220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz

Fabricado en: Alemania

7.2 kW



### 12.2 Licencias de software

El software incluido en la placa contiene software con copyright, obtenido bajo licencia de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 y otros.

Puede consultar la versión completa de la licencia en: Menú > Ajustes > Asistencia > Termómetro.

Puede descargar el código fuente del software de código abierto utilizado en el producto a través del hipervínculo de la página web del producto.

## 12.3 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción                        | Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro del utensilio de cocina [mm] |
|--|---|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Parte trasera central                  | 2300  | 3200           | 10                               | 125 - 210                             |
| Parte delantera derecha                | 1800  | 2800           | 10                               | 145 - 180                             |
| Área de cocción flexible por inducción | 2300  | 3200           | 10                               | mínimo 100                            |

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto\*

|  |                         |                        |
|--|-------------------------|------------------------|
| Identificación del modelo                                    | IAE84853FB              |                        |
| Tipo de placa  | Placa empotrada         |                        |
| Número de zonas de cocción                                   | 2                       |                        |
| Número de áreas de cocción                                   | 1                       |                        |
| Tecnología de calentamiento                                  | Inducción               |                        |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Parte trasera central   | 21,0 cm                |
|  | Parte delantera derecha | 18,0 cm                |
| Largo (L) y ancho (A) del área de cocción                    | Izquierda               | L 45,6 cm<br>A 21,6 cm |
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Parte trasera central   | 189,1 Wh / kg          |
|  | Parte delantera derecha | 178,3 Wh / kg          |
| Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking) | Izquierda               | 187,0 Wh / kg          |
| Consumo energético de la placa (EC electric hob)             | 185,7 Wh / kg           |                        |

\* Para la Unión Europea según el Reglamento de la UE 66/2014. Para Bielorrusia, de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.

### 13.2 Ahorro de energía


Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.


- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.

- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

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





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867372927-A-402021



**AEG**