

USER MANUAL

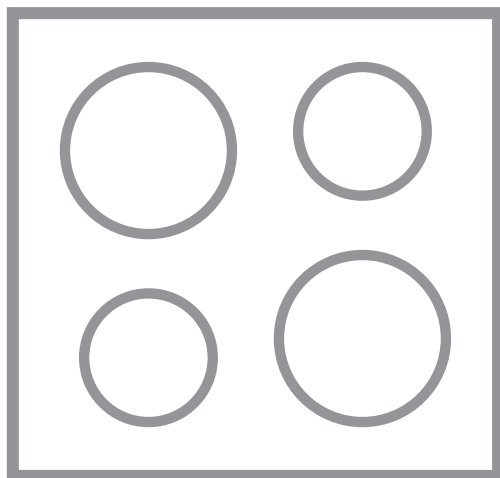


TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	10
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	16
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
8. CONSEILS.....	21
9. DÉPANNAGE.....	24
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	27
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	28

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Consultez notre site pour :



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

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 son fonctionnement. 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. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ATTENTION : 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.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez 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, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien 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.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un 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 des prises électriques situées à proximité.

- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) 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.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- 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 versez un aliment dans de l'huile chaude, elle 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.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- 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.

- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

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.

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

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.

3.2 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. Le câble unique doit avoir un diamètre minimum de 1,5 mm². 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!**

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

**ATTENTION!**

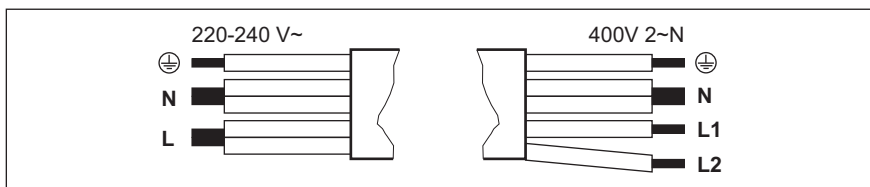
Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

**ATTENTION!**

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

Raccordement monophasé

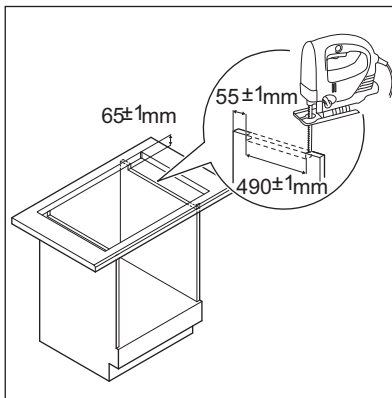
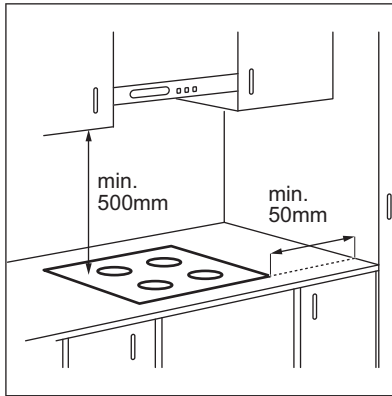
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une isolation des extrémités des fils marron et noir.
3. Fusionnez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité sur l'extrémité du câble commun (outil spécial requis).

Coupe transversale 2 x 1,5 mm²

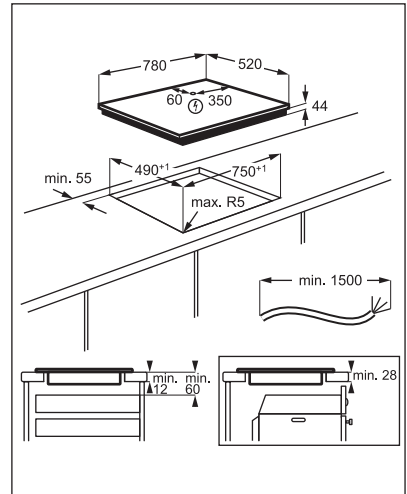
Connexion monophasée - 220 à 240 V~		Raccordement biphasé (400 V 2 ~ N)	
	Vert - jaune	Vert - jaune	
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L	Noir et marron	Noir	L1
		Marron	L2

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.



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

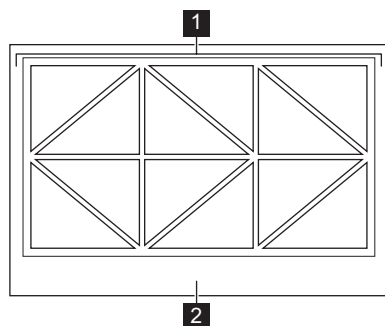
How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



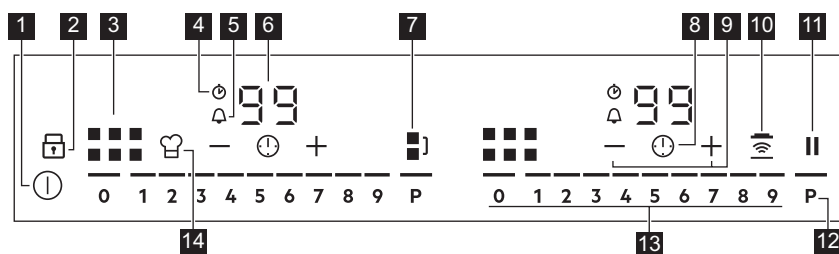
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson

- 1** Surface de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande









4.2 Description du bandeau de commande



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



Touche sensible	Commentaire
1	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson.
2	Pour activer et désactiver la fonction Touches Verrouil. ou Dispositif de sécurité enfant.
3	Pour indiquer la zone active.
4	Voyant CountUp Timer.
5	voyant Minuteur à rebours.
6 -	Affichage du minuteur : 00 - 99 minutes.
7	Pour activer et désactiver Bridge et pour basculer entre les modes.

	Touche sensitive	Commentaire
8		Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
9		Pour augmenter ou diminuer la durée.
10		Pour activer et désactiver la fonction Hob²Hood.
11		Pour activer et désactiver la fonction Pause.
12		Pour activer PowerBoost.
13	-	Pour sélectionner un niveau de cuisson : 0 - 9.
14		Pour activer et désactiver la fonction PowerSlide.



4.3 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)



AVERTISSEMENT!

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

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

Les indicateurs  /  / - s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

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

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


5. UTILISATION QUOTIDIENNE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

Les bandeaux de sélection s'allument lorsque vous mettez en fonctionnement

la table de cuisson et s'éteignent lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson est à l'arrêt, seule la touche  est visible.

Lorsque vous mettez en fonctionnement la table de cuisson et que vous placez le récipient dans la bonne position, la table de cuisson le reconnaît et le bandeau de sélection correspondant s'allume. Le voyant rouge de la zone de cuisson s'allume au-dessus du bandeau de sélection et indique la position du récipient.

5.2 Arrêt automatique

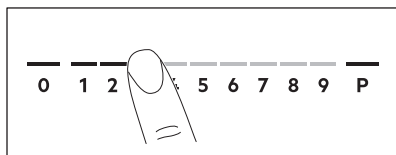
Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

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

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

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

5.3 Réglages de la température



Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Vous pouvez également déplacer votre

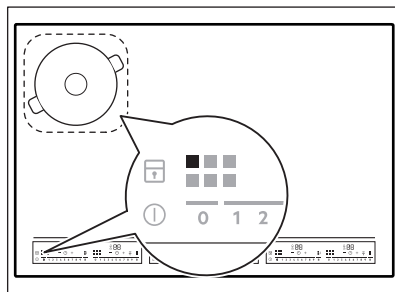
doigt le long du bandeau de sélection pour régler ou modifier le niveau de cuisson d'une zone de cuisson.

Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

5.4 Utilisation de la hotte

La surface de cuisson à induction se compose de 12 zones triangulaires au total. Les zones triangulaires peuvent être activées séparément ou combinées par paires pour créer 6 zones de cuisson standard. Les paires de zones triangulaires peuvent être combinées de différentes façons.

Chaque paire de triangles est contrôlée par le bandeau de sélection approprié. Chaque carré du bandeau de commande représente une zone de cuisson standard sur la surface de cuisson à induction.



i Une paire de triangles fonctionne comme une zone de cuisson standard.

Récipients de cuisson

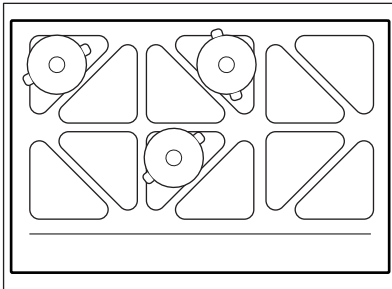
Vous pouvez utiliser des récipients de tailles différentes : petites, moyennes, grandes. Pour découvrir comment la table de cuisson détermine le mode de cuisson en fonction du récipient, reportez-vous au paragraphe « Surface de cuisson à induction » ci-dessous. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

5.5 Surface de cuisson à induction

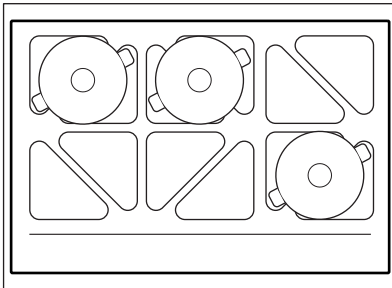
La table de cuisson détermine automatiquement le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile.

Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée. Le récipient doit recouvrir la zone sélectionnée autant que possible.

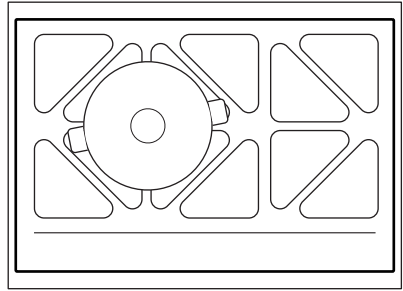
- Placez les petits récipients avec un fond d'un diamètre compris entre 100 mm et 160 mm au centre, sur un seul triangle.



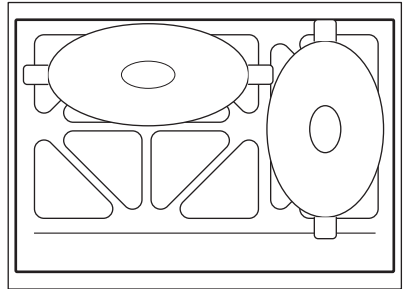
- Placez les récipients de taille moyenne avec un fond d'un diamètre compris entre 160 mm et 210 mm sur une paire de triangles.



- Placez les grands récipients avec un fond d'un diamètre compris entre 240 mm et 350 mm sur quatre triangles.

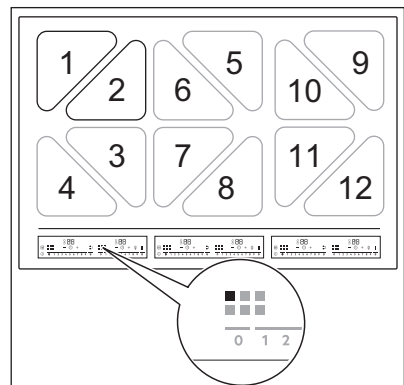


- Les récipients de cuisson ovales (par exemple les plats à rôti) doivent être posés sur des combinaisons Bridge en position verticale ou horizontale.



Le récipient doit couvrir 3 ou 4 triangles.

5.6 Utilisation du bandeau de commande et des voyants des zones



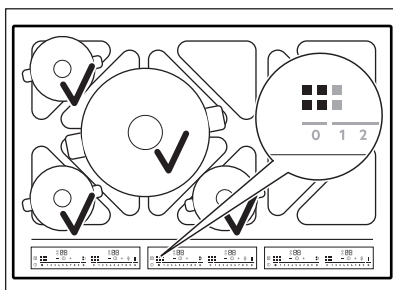
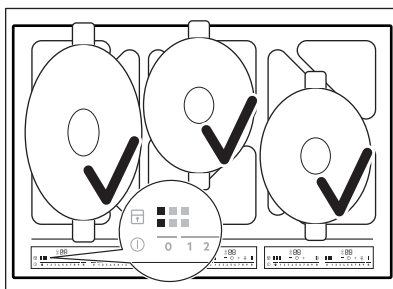
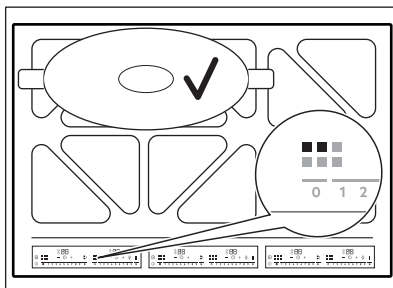
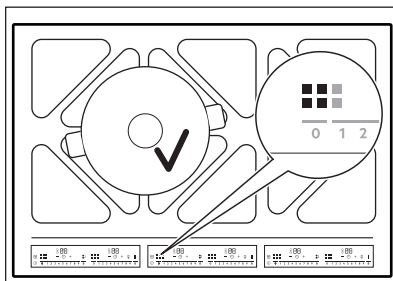
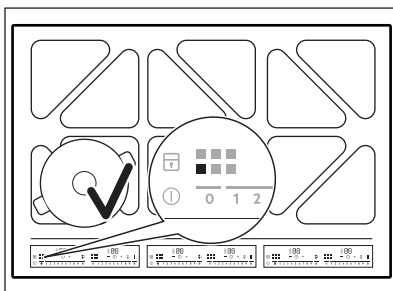
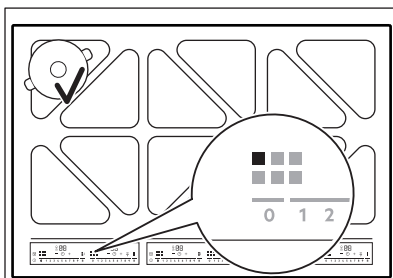
Deux triangles seuls combinés créent une zone de cuisson standard et sont indiqués par les voyants A B C D E F.

B	D	F
A	C	E

$B = 1+2$ $D = 5+6$ $F = 9+10$
 $A = 3+4$ $C = 7+8$ $E = 11+12$

Les voyants des zones indiquent quelle zone de cuisson standard est contrôlée par le bandeau de sélection approprié. La table de cuisson est dotée de 6 bandeaux de sélection.

Position des récipients et voyants des zones

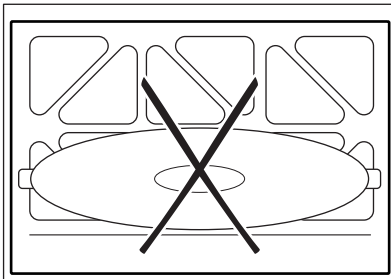
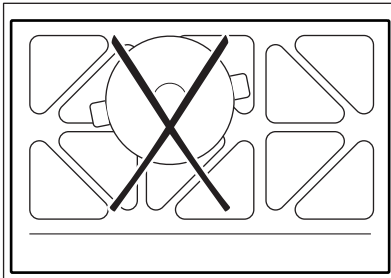
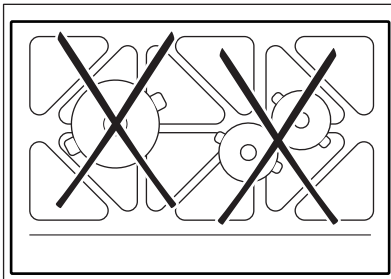


Pour la combinaison indiquée ci-dessus, il existe quatre bandeaux de sélection actifs. La zone avant gauche est indiquée par le voyant A visible sur le premier bandeau de sélection. La zone arrière gauche est indiquée par le voyant B visible sur le deuxième


bandeau de sélection. La zone centrale est indiquée par les voyants A, B, C, D visibles sur le troisième bandeau de sélection. La zone avant droite est indiquée par le voyant C visible sur le quatrième bandeau de sélection.


i Il n'est pas possible d'utiliser plus de 4 récipients dans cette combinaison.

5.7 Mauvaises positions du récipient



5.8 Bridge

Si vous placez un récipient sur deux zones de cuisson standard ou plus et que le niveau de cuisson est réglé sur 0,  apparaît.



Si la configuration par défaut n'est pas adaptée à votre récipient, appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour choisir manuellement la configuration souhaitée.

Les modes suivants sont disponibles :

- Central
- Vertical
- Horizontal
- Zone de cuisson standard

Les voyants de la zone de cuisson changent automatiquement pour indiquer les combinaisons possibles.

Tous les triangles seuls d'un mode sont contrôlés par un bandeau de sélection qui s'allume.

Lorsque vous modifiez le niveau de cuisson,  disparaît. Lorsque le niveau de cuisson est réglé sur 0,  s'allume de nouveau.

5.9 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 uniquement pendant une durée limitée.


La fonction n'est pas disponible quand Bridge est activé en mode Central, Vertical ou Horizontal.

Pour activer la fonction pour la zone de cuisson : appuyez sur **P**. Le symbole devient rouge.

La fonction se désactive automatiquement.






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


5.10 Minuteur







•  **Minuteur à rebours**
Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.


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

Pour activer la fonction ou modifier



l'heure : appuyez sur . Les chiffres du minuteur **00** et les voyants  et  s'affichent.  devient rouge et  devient blanc.

-  Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 3 secondes.



Appuyez sur  ou  pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants ,  et  disparaissent.  reste rouge.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et **00** clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .



Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les voyants  et  s'affichent.

Appuyez sur  ou  pour régler **00** sur l'affichage. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur **0**. Un signal sonore retentit alors et le minuteur est annulé.

-  **CountUp Timer**
Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.









Pour activer la fonction : appuyez sur  deux fois. Le voyant  devient

rouge, le minuteur démarre automatiquement.


Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Quand les voyants s'affichent, appuyez sur .




• **Minuteur**



Vous pouvez utiliser cette fonction comme un Minuteur lorsque la table de cuisson est en fonctionnement, mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. Pour voir les symboles Minuteur, placez un récipient sur une zone de cuisson.


Pour activer la fonction : appuyez sur , jusqu'à ce que le voyant  devienne rouge. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure. La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes. Les voyants ,  et  disparaissent.  reste rouge.

Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les voyants  et  s'affichent.

Appuyez sur  ou  pour régler **00** sur l'affichage.






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


6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


6.1 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

-  Lorsque la fonction est activée, les symboles  et  peuvent être utilisés. La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur :  et .


Pour activer la fonction : appuyez sur . Le symbole devient rouge. Le niveau de cuisson est réduit à 1.


Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le symbole devient blanc. Le niveau de cuisson précédent s'affiche.

6.2 Touches Verrouil.

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur . Le symbole devient rouge et clignote.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le symbole devient blanc.




Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.


6.3 Dispositif de sécurité enfant

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

Pour activer la fonction : mettez en fonctionnement la table de cuisson. Ne sélectionnez pas le niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'il devienne rouge et que le bandeau de sélection disparaisse.

Pour désactiver la fonction : mettez en fonctionnement la table de cuisson. Ne sélectionnez pas le niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'il devienne blanc et que le bandeau de sélection apparaisse. Mettez à l'arrêt la table de cuisson.

6.4 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 la zone de cuisson en trois zones verticales ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du

réceptacle et ajuste le niveau de puissance prédéfini en fonction. Vous pouvez placer le réceptacle sur le bridge vertical de gauche, du centre ou de droite.


Informations générales :

- Pour cette fonction, utilisez un réceptacle dont le diamètre du fond mesure 160 mm minimum.
- L'indicateur de la zone indique les deux zones comme un bridge, même si une seule zone est utilisée.
- Vous pouvez régler le niveau de cuisson manuellement, uniquement si au moins une des zones est activée automatiquement.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, elle mémorise les niveaux de cuisson et les réutilisera la prochaine fois que vous activerez cette fonction.
- Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le réceptacle et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le réceptacle de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, appuyez sur . Lorsque la fonction est activée, le symbole devient rouge et le bandeau de sélection affiche le niveau de puissance préréglé.




Si aucun réceptacle n'est détecté sur les zones de cuisson, au bout de 9 minutes, un signal sonore retentit et les zones de cuisson se désactivent automatiquement. Appuyez sur  pour reprendre cette fonction.





Réglage du niveau de puissance


Pour régler le niveau de puissance, choisissez le niveau de cuisson sur le bandeau de sélection.



Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .


6.5 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)


Désactivez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît.

Appuyez sur  sur le minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés
-  - les signaux sonores sont activés

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson se mette à l'arrêt automatiquement.








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

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

6.6 Limitation de puissance

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.  ou  apparaît.
4. Appuyez sur . P72 apparaît.
5. Appuyez sur  /  du minuteur pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».



ATTENTION!

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

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

6.7 Gestion alimentation

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

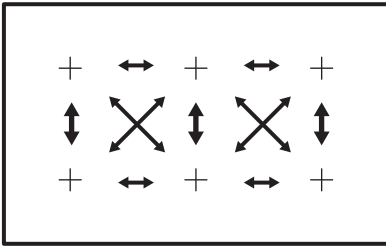
- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase ou la limite de puissance totale sélectionnée, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les zones de cuisson précédemment activées dans l'ordre inverse de sélection.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones réduites oscille entre le niveau de cuisson sélectionné initialement et le niveau de cuisson réduit.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit.

Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

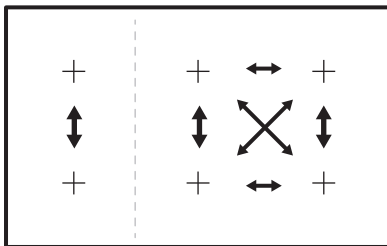
Gestion alimentation avec Limitation de puissance

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.

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



Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **plus de 6 000 W**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre les sections indiquées ci-dessous.



6.8 Hob²Hood

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

pouvez également faire fonctionner la ventilation manuellement.



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

Utilisation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est réglée au départ sur H5. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
Mode H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
Mode H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
Mode H2 ³⁾	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1






	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
Mode H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
Mode H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3


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


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

3) Ce mode active la ventilation et l'éclairage et ne s'adapte pas à la température.


Modifier du mode automatique




1. Mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez sur  jusqu'à ce que  s'allume.
5. Appuyez sur  pour sélectionner un mode automatique.


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




 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. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est en fonctionnement. Le symbole devient blanc. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse de ventilation.

En appuyant sur la touche , la vitesse de ventilation est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse de ventilation reviendra à 0, désactivant ainsi la ventilation de la hotte. Le symbole devient rouge. Pour réactiver la ventilation à vitesse 1, appuyez sur la touche .

 Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, mettez à l'arrêt puis en fonctionnement la table de cuisson.

 Si la fonction n'est pas activée,  se désactive au bout de 10 secondes. Lorsque vous mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson,  se rallume.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement l'éclairage dès que vous mettez en fonctionnement

la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 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 nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

7.2 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.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 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



Reportez-vous au paragraphe « Surface de cuisson à induction » dans le chapitre « Utilisation quotidienne ».

- 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.

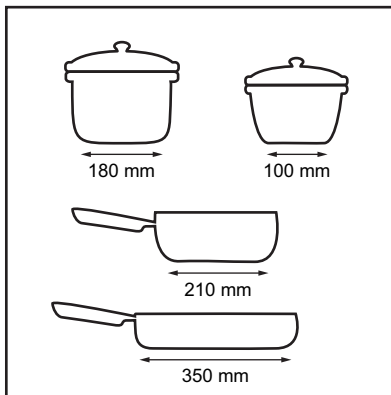


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Types de récipients

En fonction du type de récipient que vous utilisez, la table de cuisson détermine le mode Bride adapté. Par exemple :

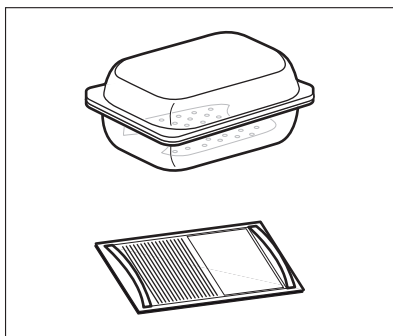
Triangles seuls, zones de cuisson standard, mode Central



Mode Vertical, mode Horizontal



Le récipient doit couvrir 3 ou 4 triangles seuls.



AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de plateau de cuisson.

8.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

8.4 Exemples 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.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	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	Couvrez pendant la cuisson.
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	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.

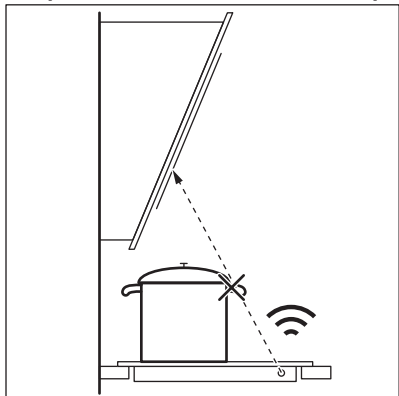
Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faites bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

8.5 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :


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

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



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

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

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

9. DÉPANNAGE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Fonctions supplémentaires ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. Vous n'arrivez pas à activer l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob ² Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Les touches 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.
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 « Fonctions supplémentaires ».
 s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Fonctions supplémentaires ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	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 « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
⏻ 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.

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...


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

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

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle IKE86683FB
Type 62 D6A 06 AD
Induction 7.2 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 597 843 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.2 kW


10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Surface de cuisson à induction	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost (W)	PowerBoost durée maximale [min]
Triangle seul	1150	1600	10
Zone de cuisson standard	2000	3000	10
Zone centrale	4200	-	-

Surface de cuisson à induction	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost (W)	PowerBoost durée maximale [min]
Zone verticale	3200	-	-
Zone horizontale gauche	4100	-	-
Zone horizontale droite	3200	-	-

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.

Dimensions des ustensiles de cuisine

Mode Bridge	Dimensions du récipient (minimum)	Dimensions du récipient (maximum)
Triangle seul	100 mm	160 mm
Zone de cuisson standard	160 mm	210 mm
Zone centrale	240 mm	350 mm
Zone verticale	La zone de 3 triangles seuls	La zone de 4 triangles seuls
Zone horizontale	La zone de 3 triangles seuls	La zone de 4 triangles seuls

Pour plus d'informations sur les dimensions recommandées des récipients de cuisson, reportez-vous au paragraphe « Surface de cuisson à induction » dans la section « Utilisation quotidienne ».

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits*

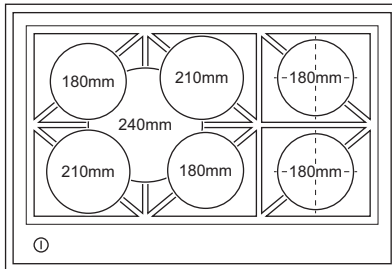
Identification du modèle	IKE86683FB	
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable	
Nombre de zones de cuisson	2	
Nombre de surfaces de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Induction	
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Avant droit	L 24,2 cm l 19,4 cm
	Arrière droite	L 24,2 cm l 19,2 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson	Gauche	L 47,4 cm l 38,8 cm

Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant droite	201,5 Wh/kg
	Arrière droite	201,5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	188,7 Wh/kg
Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob)		192,3 Wh/kg

* Pour l'Union européenne conformément à EU 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 électroménagers de cuisson - Partie 2 : Tables de cuisson : méthodes de mesure des performances

Consommation d'énergie mesurée en suivant l'illustration :





- 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.

11.2 Économie d'énergie

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

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de

l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	31
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	34
3. INSTALLAZIONE.....	36
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	39
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	40
6. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	45
7. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	49
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	49
9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	52
10. DATI TECNICI.....	55
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	56

PER RISULTATI PERFETTI

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

Visitate il nostro sito web per:



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

www.aeg.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

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'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.

- 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.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite dispositivi esterni, ad esempio timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di 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 scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le

protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare 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 2 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 realizzati 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 il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si

collega l'apparecchiatura alle prese vicine.

- 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 Utilizzare



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarci che le aperture di ventilazione non siano bloccate.

- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- 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.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



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 poggiare 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 mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

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. Il cavo singolo deve avere un diametro minimo di 1,5 mm². Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.



ATTENZIONE!

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



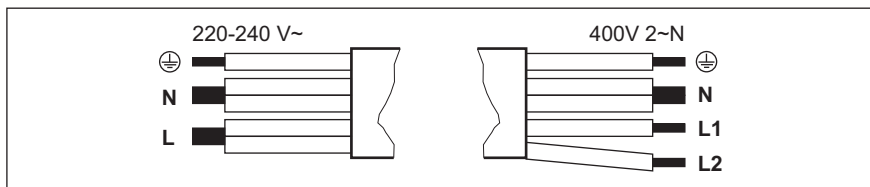
ATTENZIONE!

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere l'isolamento dei cavi marrone e nero.
3. Unire le estremità del cavo nero e marrone.
4. Applicare una nuova guaina terminale sull'estremità del cavo comune (attrezzo speciale richiesto).

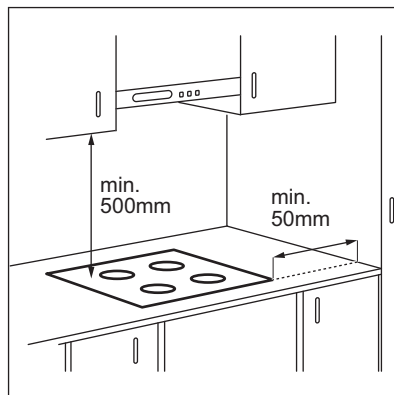
Sezione cavo 2 x 1,5 mm²

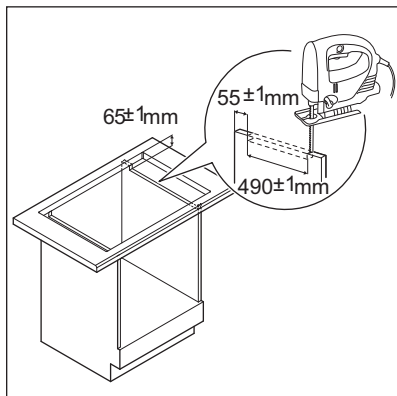


Collegamento monofase - 220 - 240 V~		Collegamento a due fasi - 400 V 2 ~ N	
⊕	Verde-giallo	Verde-giallo	⊕
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L	Nero e marrone	Nero	L1
		Marrone	L2

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.

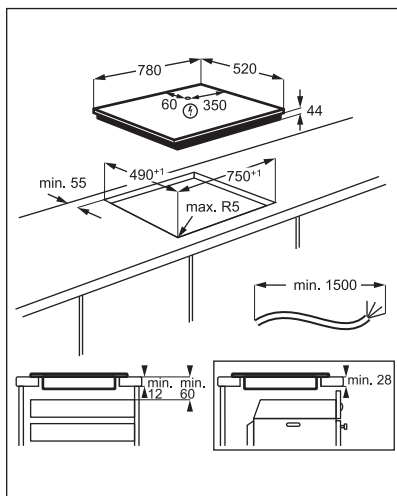


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



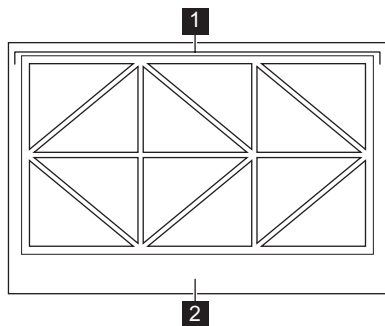
Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



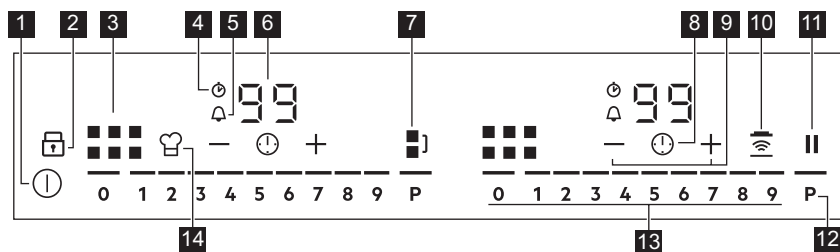
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione della superficie di cottura

- 1** Superficie di cottura a induzione
- 2** Pannello comandi



4.2 Disposizione del pannello dei comandi



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

Tasto sensore	Commento
1	Per attivare e disattivare il piano cottura.
2	Per attivare e disattivare Blocco o Dispositivo di sicurezza bambini.
3	Per mostrare la zona attiva.
4	Indicatore CountUp Timer.
5	Indicatore Timer.
6 -	Display timer: 00 - 99 minuti.
7	Per attivare e disattivare Bridge e per passare da una modalità all'altra.

	Tasto sensore	Commento
8		Per selezionare Timer le funzioni.
9	+ / -	Per aumentare e ridurre il tempo.
10		Per attivare e disattivare Hob ² Hood.
11		Per attivare e disattivare Sospendi.
12	P	Per attivare PowerBoost.
13	-	Per impostare un livello di calore: 0 - 9.
14		Per attivare e disattivare PowerSlide.

4.3 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli):



AVVERTENZA!

Se la spia è accesa, il calore residuo può essere causa di ustioni.

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

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello

del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso.

La spia può anche comparire:

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

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

5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto per attivare o disattivare il piano di cottura.

Le barre dei comandi si accendono dopo aver attivato il piano di cottura e si spengono dopo la sua disattivazione. Quando il piano cottura è disattivato è possibile vedere solo .

Quando si attiva il piano cottura e si appoggia la pentola nella posizione corretta, il piano cottura la riconosce e il pannello dei comandi adeguato si accende. Una spia rossa della zona cottura compare sulla barra di controllo e indica la posizione della pentola.

5.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

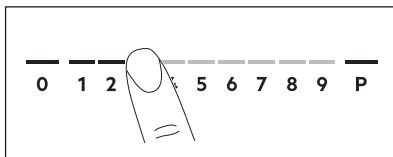
- non si mettono tegami sul piano cottura per 50 secondi,

- non si imposta il livello di potenza per 50 secondi dopo aver posizionato i tegami,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio). Quando si sente il segnale acustico il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo qualche tempo, il piano di cottura si disattiva.

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

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

5.3 Impostazione di calore



Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi. È inoltre possibile spostare il dito sulla barra dei comandi per impostare o modificare il livello di calore per una zona di cottura.

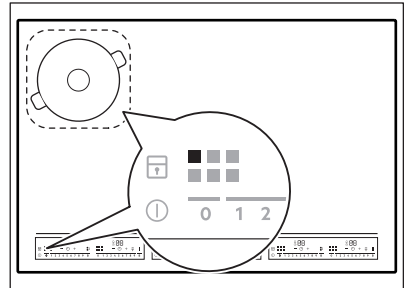
Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

5.4 Uso del piano cottura

La superficie di cottura a induzione è composta in totale da 12 zone triangolari

singole. Le zone triangolari possono essere attivate separatamente o possono essere combinate in coppie per creare 6 zone di cottura standard. Le coppie di zone triangolari possono essere combinate insieme in vari modi.

Ogni coppia di triangoli è controllata dalla barra di controllo adeguata. Ogni quadrato sul pannello di controllo rappresenta una zona cottura standard sulla superficie di cottura a induzione.



Un paio di triangoli funziona come zona di cottura standard.

Stoviglie

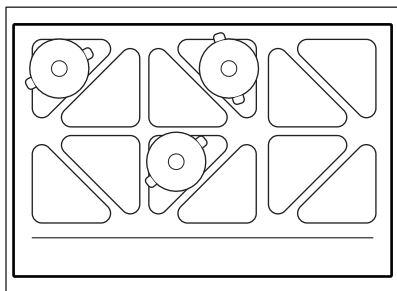
È possibile utilizzare pentole di diversa dimensione: piccola, media e grande. Per scoprire in che modo il piano cottura determina la modalità di cottura in base alle pentole, consultare la sezione "Superficie di cottura a induzione" di seguito. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole, si rimanda a "Consigli e suggerimenti".

5.5 Superficie di cottura a induzione

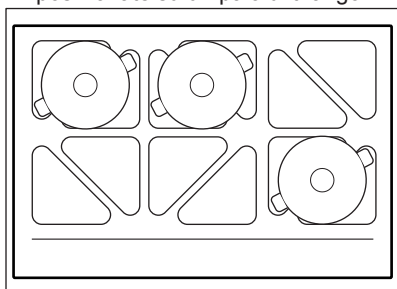
Il piano cottura determina automaticamente la modalità applicabile alle dimensioni e alla forma delle pentole.

Posizionare le pentole centralmente sull'area selezionata. Le pentole dovrebbero coprire l'area selezionata il più possibile.

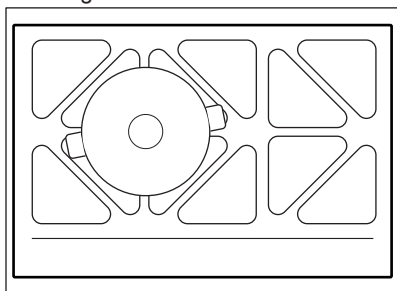
- Pentole più piccole con il diametro inferiore compreso tra 100 mm e 160 mm devono essere posizionate centralmente su un singolo triangolo.



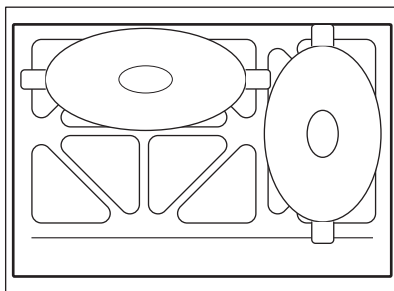
- Le pentole di dimensioni medie con il diametro inferiore compreso tra 160 mm e 210 mm devono essere posizionate su un paio di triangoli.



- Le pentole con il diametro inferiore compreso tra 240 mm e 350 mm devono essere posizionate su quattro triangoli.

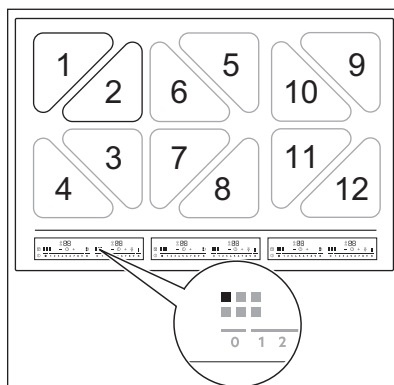


- I tegami ovali (ad es. quelli per la cottura arrosto) devono essere disposti verticalmente o orizzontalmente Bridge combinazioni.



- i** Le pentole devono coprire 3 o 4 triangoli.

5.6 Utilizzo del pannello dei comandi e delle spie della zona



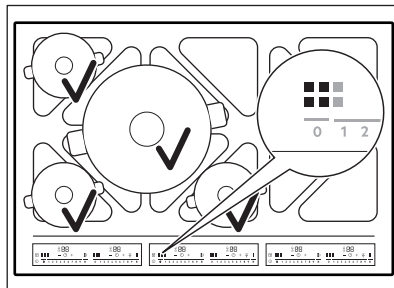
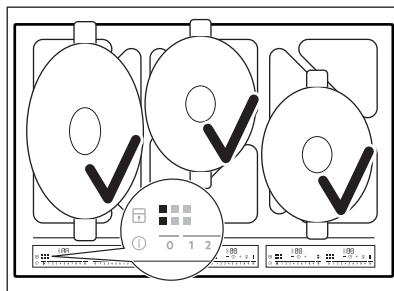
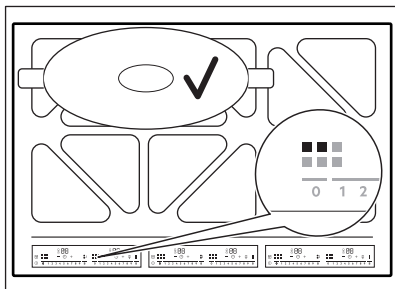
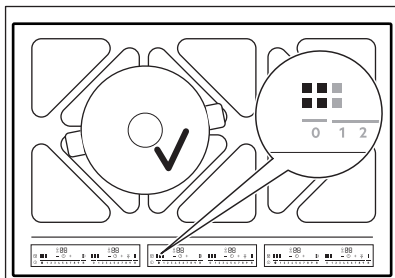
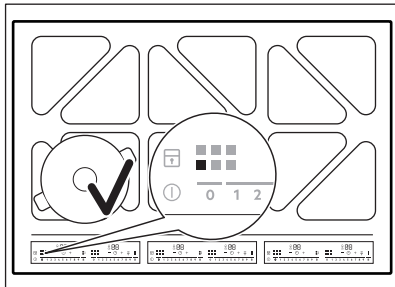
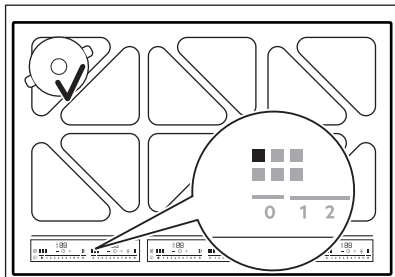
Due triangoli singoli combinati creano una zona di cottura standard e sono indicati dalle spie A B C D E F.



B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Le spie di zona indicano quale zona di cottura standard è controllata dalla barra di controllo adeguata. Il piano cottura è dotato di 6 barre di controllo.

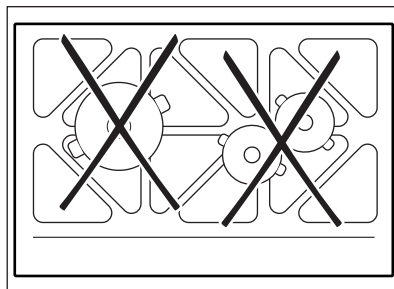
Posizioni delle pentole e indicatori delle zone

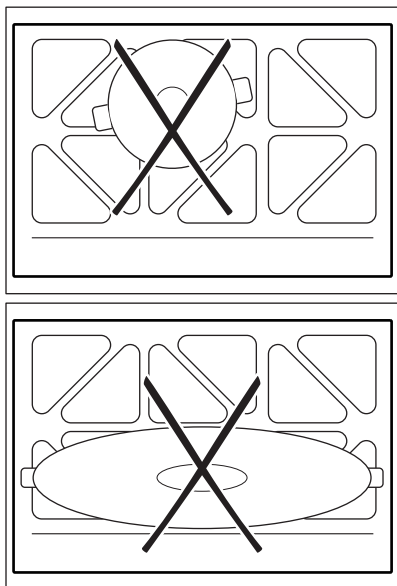


Per la combinazione sopra riportata, ci sono quattro barre di controllo attive. La spia A anteriore sinistra è indicata dalla spia A visibile sulla prima barra di controllo. La pentola posteriore sinistra è indicata dalla spia B sulla seconda barra di controllo. La pentola centrale è indicata dalle spie A B C D visibili sulla terza barra di controllo. La pentola anteriore destra è indicata dalla spia C visibile sulla quarta barra.

i In questa combinazione non è possibile utilizzare più di 4 pentole.

5.7 Posizioni errate delle pentole





5.8 Bridge

Se si appoggiano pentole su due o più zone di cottura standard, il livello di calore è impostato su **0**, compare.

Se la configurazione predefinita non è adatta alle pentole, premere più volte per scegliere manualmente la configurazione desiderata.

Sono disponibili le seguenti modalità:

- Centro
- Verticale
- Orizzontale
- Zona di cottura standard

Le spie delle zone cottura cambiano automaticamente e mostrano la combinazione possibile.

Tutti i singoli triangoli di una modalità sono controllati da una sola barra di controllo che si illumina.

Quando si modifica il livello di calore, scompare. Quando il livello di calore è impostato su **0**, si accende nuovamente.

5.9 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, a seconda delle dimensioni della pentola. Sarà possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

Non è possibile usare la funzione quando Bridge viene attivato nella modalità Centro, Verticale o Orizzontale.

Per attivare la funzione per la zona di cottura: sfiorare **P**. Il simbolo diventa rosso.

La funzione si disattiva automaticamente.

Per i valori di durata massimi si rimanda ai "Dati tecnici".

5.10 Timer

• Timer

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di una singola sessione di cottura.

Come prima cosa, impostare il livello di calore per la zona di cottura, poi impostare la funzione.

Per attivare la funzione o modificare l'ora: sfiorare . Le cifre del timer **00** e le spie **+** e **-** si accendono sul display. diventa rosso e diventa bianco.

Se il timer non è impostato, tutti gli indicatori scompaiono dopo 3 secondi.

Sfiorare **+** o **-** per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla rovescia. Le spie , **+** e **-** scompaiono. resta rossa.

Quando il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare .


Per disattivare la funzione: sfiorare . Le spie **+** e **-** si accendono. Utilizzare

— o + per impostare **00** sul display. In alternativa, impostare il livello di calore su **0**. Di conseguenza viene emesso un segnale e il timer viene annullato.

-  **CountUp Timer**





Utilizzare questa funzione per controllare la durata di funzionamento della zona di cottura.

Per attivare la funzione: sfiorare  due volte. La spia  diventa rossa, il timer si avvia automaticamente.


Per disattivare la funzione: sfiorare . Quando le spie si accendono, sfiorare —.


-  **Contaminuti**

Si può utilizzare questa funzione come Contaminuti mentre il piano cottura è attivo, ma le zone di cottura non sono in funzione. Per vedere Timer , posizionare una pentola su una zona di cottura.

Per attivare la funzione: sfiorare  fino a che la spia  diventa rossa. Sfiore + o — per impostare l'ora. La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi. Le spie , + e — scompaiono.  resta rossa.

Quando viene impostata la funzione, sarà possibile togliere la pentola.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia. Sfiore  per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Le spie + e — si accendono. Utilizzare — o + per impostare **00** sul display.



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





6. FUNZIONI AGGIUNTIVE


6.1 Sospendi


Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.



Quando la funzione è attiva è possibile usare i simboli  e . La funzione non interrompe le funzioni del timer:  e .

Per attivare la funzione: sfiorare . Il simbolo diventa rosso. Il livello di calore viene ridotto a 1.


Per disattivare la funzione: sfiorare . Il simbolo diventa bianco. Si accende il livello di calore precedente.

6.2 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in

funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di calore.

Impostare innanzitutto il livello di calore.

Per attivare la funzione: sfiorare . Il simbolo diventa rosso e lampeggia.


Per disattivare la funzione: sfiorare . Il simbolo diventa bianco.




Quando si disattiva il piano cottura, si disattiva anche questa funzione.

6.3 Dispositivo di sicurezza bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.

Per attivare la funzione: attivare il piano cottura. Non impostare il livello di calore. Sfiore  finché non diventa rosso e la barra dei comandi scompare.

Per disattivare la funzione: attivare il piano cottura. Non impostare il livello di calore. Sfiurare  finché non diventa bianco e la barra di controllo appare. Disattivare il piano cottura.

6.4 PowerSlide


Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

La funzione suddivide la zona di cottura in tre zone di cottura verticali con livelli di calore differenti. Il piano cottura rileva la posizione delle pentole e regola di conseguenza il livello di potenza preimpostato. È possibile posizionare le pentole a sinistra, al centro sul bridge verticale destro.

Informazioni generali:


- Per questa funzione, usare tegami con un diametro di base di minimo 160 mm.
- La spia della zona indica entrambe le zone in un bridge, anche se viene usata solo una delle zone.
- Sarà possibile regolare manualmente il livello di calore solo se almeno una delle zone viene attivata automaticamente.
- È possibile modificare i livelli di calore predefiniti per ciascuna posizione separatamente. Quando viene disattivato, il piano cottura ricorda le impostazioni di calore e le applica sulla successiva attivazione della funzione.
- Per modificare il livello di calore, sollevare i tegami e posizzarli su una zona diversa. Facendo scorrere le pentole si può graffiare e scolorire la superficie.

Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, premere . Quando la funzione è attivata, il simbolo diventa rosso e la barra di controllo visualizza il livello di potenza preimpostato.



Qualora non vi siano pentole sulle zone di cottura, dopo 9 minuti viene emesso un segnale acustico e le zone di cottura si disattivano automaticamente. Premere

 per riprendere questa funzione.





Regolazione del livello di potenza


Per regolare il livello di potenza, scegliere il livello di calore sulla barra dei comandi.



Disattivazione della funzione

Per disattivare la funzione, premere .


6.5 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)


Disattivare il piano cottura. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Tenere premuto  per 3 secondi.  o  compare.

Premere  del timer per scegliere una delle seguenti opzioni:

-  - i segnali acustici sono spenti
-  - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:








- si sfiora 
- Timer diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

6.6 Limitazione potenza

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

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Disattivare il piano cottura.

2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto  per 3 secondi.  o  compare.
4. Premere . P72 compare.
5. Premere  /  del timer per impostare il livello di potenza.

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".



ATTENZIONE!

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

- P72 — 7.200 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6.7 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

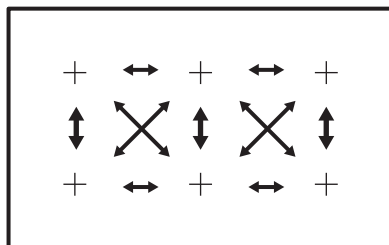
- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di energia (3.700 W). Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase o il limite della potenza totale selezionata, si riduce automaticamente la potenza delle zone di cottura.
- L'impostazione di calore della zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza rimanente sarà distribuita tra le zone di cottura attivate in precedenza in ordine inverso alla selezione.

- Il display dell'impostazione di calore delle zone ridotte cambia tra l'impostazione di calore selezionato inizialmente e l'impostazione di calore ridotto.
- Attendere finché il display non smette di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultimo. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

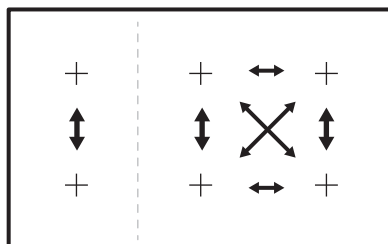
Gestione energia con Limitazione potenza

Quando s'imposta la Limitazione potenza funzione a **6.000 W o meno**, la potenza del piano cottura è distribuita tra tutte le zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



Quando si imposta la Limitazione potenza funzione **più di 6000 W**, la potenza del piano cottura è divisa tra le sezioni indicate di seguito.



6.8 Hob²Hood

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



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

Funzionamento automatico della funzione

Per utilizzare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 - H6. Il piano cottura è impostato in maniera predefinita su H5. La cappa reagisce quando si utilizza il piano cottura. Il piano cottura rileva la temperatura delle pentole e regola automaticamente la velocità della ventola.

Modalità automatiche

	Luce auto-mati-ca	Bollitura ¹⁾	Frittura ²⁾
Modalità H0	Off	Off	Off
Modalità H1	On	Off	Off
Modalità H2 ³⁾	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H3	On	Off	Velocità ventola 1
Modalità H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2






	Luce auto-mati-ca	Bollitura ¹⁾	Frittura ²⁾
Modalità H6	On	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

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

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

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

Modifica della modalità automatica

1. Spegnerne l'apparecchiatura.
2. Sfiarare  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiarare  per 3 secondi.
4. Sfiarare  finché  si accende.
5. Sfiarare  per selezionare una modalità automatica.







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







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

Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, sfiorare  quando il piano cottura è attivo. Il simbolo diventa bianco. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente.


Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e la ventola della cappa si disattiva. Il simbolo diventa rosso. Per avviare nuovamente la ventola con velocità 1 sfiorare .

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

 Se la funzione è attiva,  si disattiva dopo 10 secondi. Quando il piano cottura viene riavviato,  si accende nuovamente.

Attivazione della luce

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

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

7. MANUTENZIONE E PULIZIA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 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.

7.2 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.

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Stoviglie

- i** 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

- i** Consultare la sezione "Superficie di cottura a induzione" in "Utilizzo quotidiano".

- 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

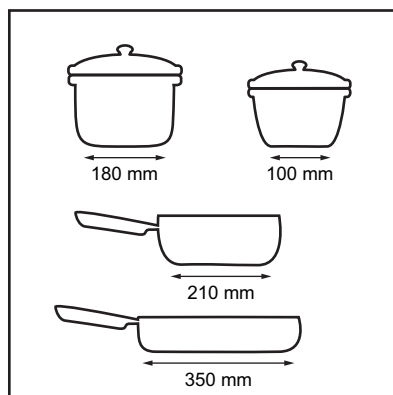
durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

- i** Vedere la sezione "Dati tecnici".

Tipi di pentole

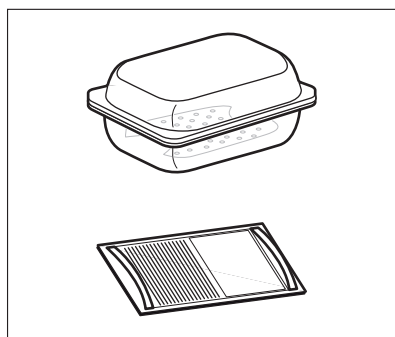
A seconda del tipo di pentole che si utilizza, il piano cottura determina la modalità bridge adeguata. Ad esempio:

Triangoli singoli, zone di cottura standard, modalità centrale



Modalità verticale, modalità orizzontali

- i** Le pentole devono coprire 3 o 4 triangoli singoli.



AVVERTENZA!

Non utilizzare teglie da forno.

8.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

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

8.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima

che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

8.4 Esempi di impiego per la cottura

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



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	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 strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo 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 a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.

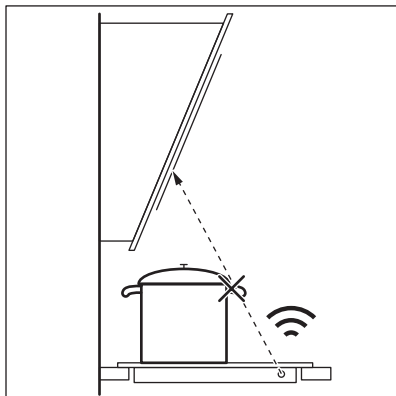
Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

8.5 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:


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

La cappa dell'immagine è riportata a titolo indicativo.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

Cappe da cucina con la Hob²Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI






AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 10 secondi.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Funzioni aggiuntive".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura. Non è possibile attivare una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano cottura si spegne.	Si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Hob ² Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale.	Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Fare riferimento a "Funzioni aggiuntive".
 si accende.	Dispositivo di sicurezza bambini o Blocco funziona.	Fare riferimento a "Funzioni aggiuntive".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
	PowerSlide è in funzione. Sulla zona di cottura a induzione flessibile si trovano due pentole.	Utilizzare solo una pentola. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

9.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il

rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche


durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di

garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

10. DATI TECNICI

10.1 Targhetta identificativa

Modello IKE86683FB
 Tipo 62 D6A 06 AD
 Induzione 7.2 kW
 Numero di serie
 AEG

PNC 949 597 843 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Prodotto in Germania
 7.2 kW


10.2 Specifiche delle zone di cottura

Superficie di cottura a induzione	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min.]
Triangolo singolo	1150	1600	10
Zona di cottura standard	2000	3000	10
Zona centrale	4200	-	-
Zona verticale	3200	-	-
Zona orizzontale sinistra	4100	-	-
Zona orizzontale destra	3200	-	-

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.

Dimensioni delle pentole

Bridge modalità	Dimensioni delle pentole (minimo)	Dimensioni delle pentole (massimo)
Triangolo singolo	100 mm	160 mm
Zona di cottura standard	160 mm	210 mm
Zona centrale	240 mm	350 mm
Zona verticale	Area di 3 triangoli singoli	Area di 4 triangoli singoli
Zona orizzontale	Area di 3 triangoli singoli	Area di 4 triangoli singoli

Per ulteriori informazioni sulle dimensioni consigliate delle pentole, fare riferimento a "Superficie di cottura a induzione" in "Utilizzo quotidiano".

11. EFFICIENZA ENERGETICA

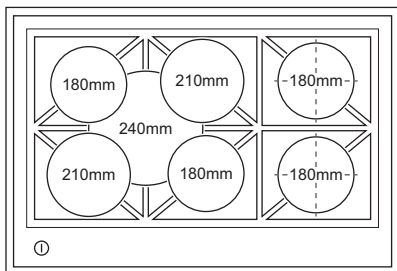
11.1 Informazioni sul prodotto*

Identificazione modello	IKE86683FB	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	2	
Numero di zone di cottura	1	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Lunghezza (L) e larghezza (W) della zona di cottura	Anteriore destra	L 24,2 cm l 19,40 cm
	Posteriore destra	L 24,2 cm l 19,2 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura	Sinistra	L 47,4 cm W 38,8 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore destra	201,5 Wh/kg
	Posteriore destra	201,5 Wh/kg
Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking)	Sinistra	188,7 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)	192,3 Wh/kg	

* Per l'Unione Europea conformemente a EU 66/2014. Per Bielorussia conformemente a STB 2477-2017, Allegato A. Per l'Ucraina conformemente al 742/2019.

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

Consumo energetico misurato secondo l'illustrazione:




11.2 Risparmio energetico


È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.

- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

www.aeg.com/shop



867366499-A-152021



AEG