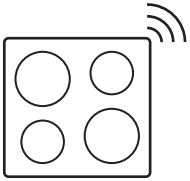
AEG

aeg.com/register



TH64IF50FB

FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson**

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.

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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....2
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ....5
3. INSTALLATION....8
4. DESCRIPTION DU PRODUIT....10
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....12
6. UTILISATION QUOTIDIENNE....14
7. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE....25
8. CONSEILS....26
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....28
10. DÉPANNAGE....28
11. DONNÉES TECHNIQUES....33
12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE....34
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....35

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 et les appareils mobiles avec l'application dédiée.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et

couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

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

dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l’arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d’éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N’utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ 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 de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s’évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d’objets ou de récipients sur l’appareil. La surface risque d’être endommagée.
- N’activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.

- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Sonde de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.

- Utilisez la Sonde de cuisson pour effectuer les tâches pour lesquelles elle est conçue. Ne l'utilisez pas pour ouvrir ou soulever d'autres objets.
- Utilisez uniquement la Sonde de cuisson recommandée pour la table de cuisson, une à la fois.
- Ne l'utilisez pas si elle montre des signes de dysfonctionnement ou de dommages.
- N'utilisez pas la Sonde de cuisson dans le four ou le micro-ondes.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson reste toujours à l'intérieur de l'aliment ou du liquide jusqu'au repère du niveau minimal.
- Nettoyer la Sonde de cuisson avant et après chaque utilisation. Attention, l'extrémité de la Sonde de cuisson est pointue
- Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges abrasives, de solvants ou d'objets métalliques. Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle. Le manche en silicone peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.
- Utilisez l'emballage d'origine pour ranger et recharger la Sonde de cuisson.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est froide, propre et sèche avant de la placer dans le chargeur.
- Rangez la Sonde de cuisson dans un endroit sûr et sec, hors de la portée des enfants.

2.5 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.
- Nettoyez l'appareil avec de et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.6 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.

2.7 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. 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!

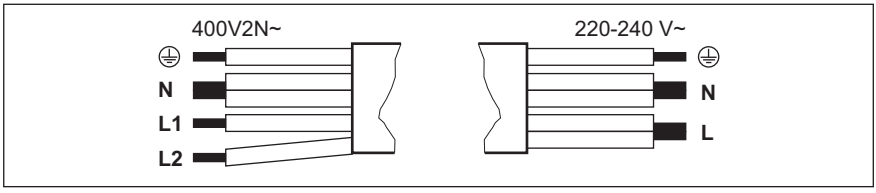
Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

⚠ 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 partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

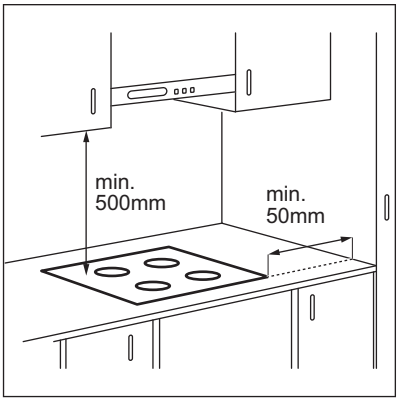


Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²		**5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²**	
⏚	Vert - jaune	⏚	Vert - jaune
N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu

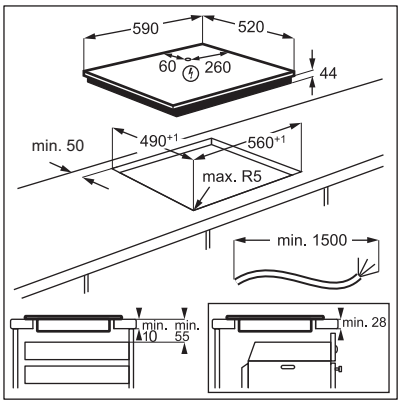
Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²	
L1	Noir	L	Noir et marron
L2	Marron		

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.



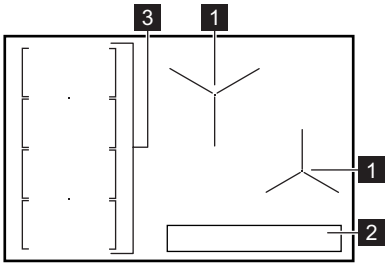
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



1 Zone de cuisson à induction

2 Bandeau de commande

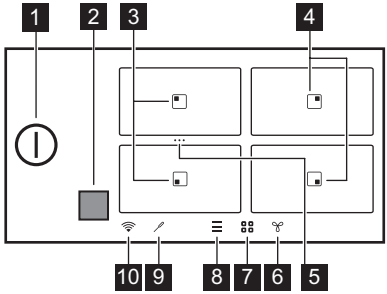
3 La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections

ⓘ

Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

4.2 Configuration du bandeau de commande

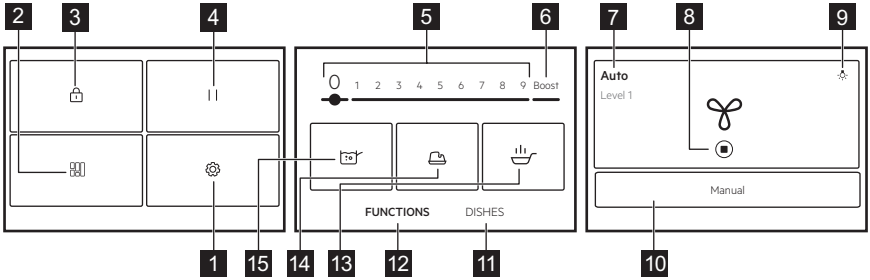
Vue principale



	Symbole	Description
1	⏻	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	■	Fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood. Ne la couvrez pas.
3	▣	Zone avec fonctions Poêlée et Cuisson.
4	▣	Zone avec fonction Cuisson.
5	•••	Un raccourci pour Flex Bridge. Pour basculer entre les trois modes disponibles : Standard/Big Bridge/Max Bridge. La fonction combine deux zones de cuisson en segments.
6		Pour régler les fonctions de la hotte.
7		Pour ouvrir la vue d'ensemble de la zone.

	Symbole	Description
8		Pour ouvrir le Menu.
9		Le voyant Sonde de cuisson.
10		Le voyant WiFi.

Réglages



La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

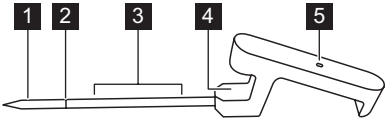
	Symbole	Description
1		Configurations. Pour ouvrir les réglages de la table de cuisson.
2		Flex Bridge. Pour basculer entre les trois modes disponibles : Standard/Big Bridge/Max Bridge. La fonction combine deux zones de cuisson en segments.
3		Lock. Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
4		Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
5	1 - 9	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
6	Boost	Pour activer le niveau de cuisson maximum.
7	Manuel / Auto	Pour afficher le réglage actuel du ventilateur de la hotte.
8		Pour arrêter/redémarrer la hotte.
9		Pour allumer et éteindre la lumière de la hotte.
10	Manuel / Auto	Pour passer en mode manuel ou automatique de la hotte.
11	Plats	Pour sélectionner des programmes automatiques prédéfinis pour différents types d'aliments.
12	FONCTIONS	Pour sélectionner des programmes automatiques pour différentes méthodes de cuisson.
13		Poêlée. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments.

	Symbole	Description
14		Fondre. Pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre.
15		Cuisson. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

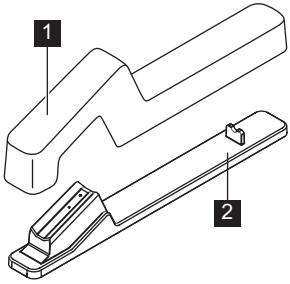
Navigation dans l'affichage

Symbole	Description
OK	Pour confirmer une sélection ou un réglage.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
	Pour réduire/développer les instructions à l'écran.
	Pour activer/désactiver l'option.
	Pour avancer/reculer d'un niveau dans le Menu.

4.3 Sonde de cuisson



1 Point de mesure
2 Marque de niveau minimum
3 Plage d'immersion recommandée (pour les liquides)
4 Crochet pour placer la Sonde de cuisson sur le bord
5 Voyant de commande



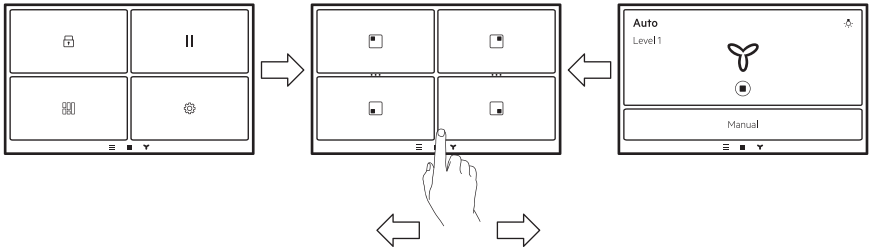
1 Carter
2 Station de recharge

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Navigation dans l'affichage



Pour naviguer entre les écrans, appuyez sur les symboles en bas de l'écran. Vous pouvez également faire glisser vers la gauche pour gérer les configurations de Hob²Hood ou vers la droite pour atteindre le Menu.

Si l'affichage ne réagit pas immédiatement, assurez-vous de toucher le centre du symbole/de l'option choisi ou essayez de l'appuyer un peu plus longtemps.

5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la plaque de cuisson à l'alimentation secteur, vous devez régler la Langue, la Affichage Luminosité, le Volume et le Son touches.

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

5.3 FlexPower

FlexPower définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

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

Si le niveau de puissance est inférieur à 2 000 W, vous ne pouvez activer aucun programme automatique (Plats ou FONCTIONS).

1. Allumez la table de cuisson.
2. Vérifiez que toutes les zones de cuisson sont désactivées.
3. Appuyez sur ☰ sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
4. Sélectionnez Configurations > Configuration > FlexPower et choisissez le niveau de puissance adapté.
5. Appuyez sur 〈 ou X. Suivez les instructions affichées pour confirmer votre sélection.

⚠ ATTENTION!

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

5.4 Connexion sans fil / application

Pour utiliser l'application, la plaque de cuisson doit être connectée au réseau sans fil. WiFi est activé(e) par défaut.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez Configurations > Connections > WiFi.
3. Appuyez sur le curseur pour activer WiFi.

La plaque de cuisson est maintenant prête à se connecter au réseau sans fil et à l'application.

4. Appuyez sur CONNECTER.
5. Téléchargez l'application. Scannez le code QR situé au dos du manuel de

l'utilisateur ou téléchargez l'application directement depuis l'App Store.
6. Ouvrez l'application et inscrivez-vous pour obtenir un compte.
7. Ajoutez un nouvel appareil.
8. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus de connexion.

Modification/désactivation de la connexion réseau

Pour déconnecter la plaque de cuisson de votre réseau domestique :

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez Configurations > Connections > WiFi :
   - Pour vous déconnecter de votre réseau sans fil, appuyez sur DÉCONNECTER.
   - Pour désactiver le WiFi, appuyez sur le curseur .

Pour connecter la plaque de cuisson au nouveau réseau sans fil, reportez-vous à la section « Connexion sans fil/application » ci-dessus.

5.5 Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson

Votre plaque de cuisson n'est pas associée à la Sonde de cuisson à la livraison. Appairez-la avant la première utilisation ou lorsque vous la remplacez par une nouvelle.

Pour garantir des températures précises, étalonnez toujours la Sonde de cuisson après l'appairage.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez Configurations > Connections > Bluetooth.
3. Appuyez sur le curseur pour activer Bluetooth.

La plaque de cuisson trouve automatiquement les accessoires disponibles. Si votre Sonde de cuisson n'apparaît pas dans la liste, assurez-vous qu'elle est chargée. Ensuite, secouez-la ou tapotez-le deux fois jusqu'à ce que le voyant commence à clignoter.

4. Choisissez la Sonde de cuisson dans la liste et suivez les instructions sur l'écran pour terminer le processus d'appariement.

Après l'appairage, l'écran d'étalonnage s'affiche automatiquement.

5. Appuyez sur START et suivez les instructions à l'écran pour terminer le processus d'étalonnage.

Si vous n'étalonnez pas la Sonde de cuisson à cette étape, vous pouvez le faire plus tard. Entrez à nouveau les configurations Bluetooth et sélectionnez votre Sonde de cuisson pour continuer la configuration. Pour utiliser toutes les fonctions de la Sonde de cuisson, étalonnez-la d'abord.

Réinitialisation / suppression de la Sonde de cuisson

À tout moment, vous pouvez réinitialiser la Sonde de cuisson ou la déconnecter de la plaque de cuisson.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez Configurations > Connections > Bluetooth.

L'écran affiche la Sonde de cuisson connectée.

3. Appuyez sur Sonde de cuisson.
   - Pour étalonner à nouveau la Sonde de cuisson, appuyez sur RÉINITIALISER.
   - Pour supprimer la Sonde de cuisson de la plaque de cuisson, appuyez sur 🗑.

Pour connecter à nouveau la Sonde de cuisson ou en ajouter une nouvelle, reportez-vous à « Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson ».

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

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

6.1 Activation et désactivation

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

6.2 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la plaque de cuisson.
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. La zone de cuisson à induction se désactive automatiquement au bout de 50 secondes.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure

ⓘ

Lorsque vous utilisez la fonction Poêlée, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La plaque de cuisson s'éteint après 6 heures avec la fonction Fondre.

6.3 Détection de récipient

Cette fonction détecte si des récipients ont été placés sur les zones de cuisson et désactive les zones de cuisson si l'ustensile de cuisine n'est plus détectable.

- Si vous placez d'abord un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson, puis activez la table de cuisson, une barre grise apparaît sur la vue d'ensemble de la zone de cuisson correspondante.
- La barre ne s'affiche pas s'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou si l'ustensile ne peut pas être détecté en raison d'un mauvais positionnement ou d'un matériau inadapté.
- Si vous retirez l'ustensile d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, l'aperçu de la zone de cuisson correspondant commencera à clignoter. Si vous ne replacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement. Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile de cuisine sur les zones de cuisson avant le délai indiqué.

6.4 Utilisation des zones de cuisson

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

ⓘ

Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

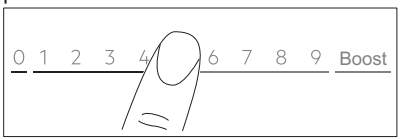
Pour activer la zone de cuisson, placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson et appuyez sur le symbole de la zone concernée. Les programmes disponibles s'affichent. Réglez le niveau de chaleur ou sélectionnez l'une des fonctions automatiques. Pour revenir à la vue principale, appuyez sur X dans le coin supérieur droit.

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

6.5 Réglages de la température

1. Activez la table de cuisson.
2. Placez la casserole sur la zone de cuisson sélectionnée et appuyez sur le symbole de zone correspondant.
3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson.

Les icônes de niveau de puissance 1-9 deviennent plus grandes et la barre ci-dessous devient rouge pour indiquer le réglage de puissance actuel. Lorsque le niveau de puissance est sélectionné, l'écran passe à la vue d'écran étendue.



Vous pouvez également modifier le niveau de cuisson à l'écran de présentation de la zone. Pour accéder à l'écran d'aperçu de la zone, appuyez sur le centre de la vue d'écran agrandie. Pour modifier le niveau de chaleur, appuyez sur — ou +. Pour ouvrir la vue d'écran agrandie, appuyez sur le niveau de puissance.

6.6 Boost

Cette fonction permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson uniquement pendant une durée limitée. Après ce temps, la zone de cuisson revient automatiquement au réglage du niveau de cuisson le plus élevé.

1. Sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyez sur Boost pour activer la fonction.

La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et remplacez le niveau de cuisson par 0.

ⓘ

Boost ne fonctionne pas lorsque :
- Flex Bridge est activé,
- la puissance dans une phase est insuffisante (reportez-vous à « Gestionnaire de puissance »).

ⓘ

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Tant que l'indicateur III/II 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 :

III - poursuivre cuisson,

II - maintien au chaud,

I - chaleur résiduelle.

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

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

6.8 Mode Maintien au chaud

Cette fonction maintient les aliments au chaud avec le réglage de température basse.

Mode Maintien au chaud est disponible uniquement lorsque la zone de cuisson est encore chaude après la fin du processus de cuisson (avec une icône de chaleur résiduelle visible) et que l'ustensile de cuisine reste sur la zone. La fonction n'est pas activée avec une zone de cuisson froide.

1. Appuyez sur pour activer le Mode Maintien au chaud.

Le Mode Maintien au chaud fonctionne jusqu'à ce qu'il soit éteint.

2. Pour arrêter la fonction, appuyez sur dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

Vous pouvez régler un minuteur, si nécessaire. Reportez-vous à la section « Options du minuteur ».

6.9 Réglages minuteur

ECO Timer

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

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant le signal de ECO Timer. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée. Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

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

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

4. Cochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
5. Réglez l'heure.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous pouvez également choisir X pour annuler votre sélection.

Vous pouvez modifier les réglages ECO Timer pendant la cuisson : appuyez sur avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.

Lorsque le minuteur est épuisé, un signal retentit et une fenêtre contextuelle apparaît. Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également appuyer sur à gauche de la valeur du minuteur, appuyer sur X à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.

Timer

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée.

La fonction n'a aucun effet sur toute autre fonction activée simultanément.

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.

Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.

2. Appuyez sur .

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

3. Décochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous pouvez également choisir X pour annuler votre sélection.

Vous pouvez modifier les réglages Timer pendant la cuisson : appuyez sur avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.

Lorsque le minuteur est écoulé un signal retentit et , une fenêtre contextuelle apparaît . Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, Appuyez sur avec la valeur du minuteur, appuyez sur X et confirmez votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle apparaît.

6.10 || Pause

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

Vous ne pouvez pas activer la fonction si un programme automatique (Plats ou FONCTIONS) est en cours d'exécution.

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur. Lorsque la fonction minuterie se termine, appuyez n'importe où à l'écran pour arrêter le signal sonore.

1. Appuyez sur ☰ pour ouvrir le Menu.
2. Appuyez sur || pour activer la fonction.

Le niveau de cuisson est abaissé à ♨ (Mode Maintien au chaud).
Pour désactiver la fonction, appuyez sur REPRENDRE.

Les réglages de chauffage précédents seront restaurés.

6.11 🔒 Lock

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

1. Sélectionnez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur ☰ pour ouvrir le Menu.
3. Appuyez sur 🔒 pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur DÉVERROUILLER et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes.

ⓘ

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

6.12 Child Lock

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

1. Appuyez sur ☰ pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations **>** Options **>** Child Lock.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres E-U-O dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, éteignez l'interrupteur.

Le démarrage de la fonction peut prendre un certain temps après l'activation.

6.13 Informations générales sur la Sonde de cuisson

La Sonde de cuisson est une sonde de température sans fil. Vous pouvez l'utiliser pour ajuster les paramètres de cuisson à différents types d'aliments et les maintenir tout au long du processus de cuisson. La Sonde de cuisson fait office de thermomètre pour vous aider à surveiller la température des aliments ou du liquide durant la cuisson. Vous pouvez activer la Sonde de cuisson pour les Plats et les FONCTIONS, ainsi que pour la cuisson manuelle.

La Sonde de cuisson se connecte à la plaque de cuisson via Bluetooth et est rechargeable. Selon la norme : EN 60335 la Sonde de cuisson doit être rechargée uniquement à l'aide de la station de recharge et de l'adaptateur secteur inclus dans l'emballage. Une minute de recharge permet jusqu'à 8 heures de fonctionnement.

La couleur du voyant indique le comportement de la Sonde de cuisson :
- Rouge - recharge
- Rouge clignotant - alarme / batterie faible
- Vert - complètement chargée
- Bleu - connexion

Le point de mesure se trouve à mi-chemin entre l'extrémité et le repère du niveau minimum. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Placez la Sonde de cuisson sur le bord de la casserole ou du plat par le crochet. Seule la partie métallique de la sonde de cuisson peut entrer en contact avec les aliments et les liquides. Si elle tombe dans un liquide, retirez-la avec précaution à l'aide d'un outil approprié.

Conseils pour les liquides

- Immergez la Sonde de cuisson dans le liquide 2-5 cm au-dessus du repère de niveau minimum pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Utilisez le couvercle pour économiser du temps et de l'énergie. Cochez la case Utiliser le couvercle.

Conseils pour les aliments solides

- Suivez les instructions sur l'écran pour placer correctement la Sonde de cuisson dans les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Insérez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est insérée fermement dans l'aliment.
- Pour la viande / le poisson d'une épaisseur de 2 à 3 cm, la pointe de la Sonde de cuisson doit toucher le fond de la poêle.
- Retirez la Sonde de cuisson avant de retourner le morceau d'aliment, si nécessaire, puis remettez-la en place.
- Lorsque vous utilisez une plancha, assurez-vous que le manche de la Sonde de cuisson reste du côté droit, à l'extérieur de la surface de la plancha.

6.14 Cuisson avec la Sonde de cuisson

Assurez-vous que la Sonde de cuisson est connectée, étalonnée et chargée avant de commencer la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

Lorsque vous utilisez des programmes automatiques tels que « FONCTIONS » ou « Plats », utilisez la Sonde de cuisson comme aide supplémentaire pour mesurer, régler et ajuster la température cible de la zone de cuisson spécifiée pour chaque plat ou méthode de cuisson. Reportez-vous aux sections « FONCTIONS » et « Plats ».

1. Choisissez la fonction ou le type d'aliment dans le menu.
2. Appuyez sur ⁄ dans le coin supérieur droit de l'écran pour régler ou ajuster la température cible.
   - Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les configurations par défaut.
     Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez ☐ avant d'activer la fonction.
   - Pour certaines fonctions, des conseils durables sont disponibles à l'écran.
   - Pour Poêlée, vous pouvez modifier le niveau de chaleur par défaut. Pour certains plats, vous pouvez vérifier la température à cœur des aliments en utilisant la Sonde de cuisson.
   - Certaines options démarrent par un préchauffage. Vous pouvez suivre la progression sur le bandeau de sélection.
   - Pour la plupart des options, par ex. Sous Vide et Pocher, vous pouvez changer la température par défaut.
   - Vous pouvez modifier la durée par défaut ou sélectionner la vôtre. Seulement pour la fonction Sous Vide, le temps de cuisson minimum est prédéfini.
3. Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle.
4. Une fois la durée réglée et/ou la température cible atteinte, un signal sonore retentit et une notification apparaît. Pour fermer la fenêtre, touchez OK.

Thermomètre

Lorsque vous cuisinez manuellement, vous pouvez utiliser la Sonde de cuisson comme thermomètre pour mesurer la température du plat et vous avertir lorsque la température cible a été atteinte.

1. Ouvrez le curseur de la zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur ⁄ dans le coin supérieur droit de l'écran.

Suivez les instructions qui s'affichent.

3. Réglez la température cible du plat.

La température actuelle mesurée par la Sonde de cuisson est maintenant visible dans le coin droit de l'écran. Appuyez à nouveau pour ajuster la température cible, si nécessaire.

4. Une fois que la zone de cuisson atteint la température cible, un signal sonore retentit et une notification apparaît.

6.15 FONCTIONS: Poêlée

Cette fonction vous permet de régler le niveau de chauffe approprié pour faire frire vos aliments. La table de cuisson ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson.
Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun réglage manuel de la température n'est nécessaire.

⚠ ATTENTION!

Utilisez uniquement des récipients froids. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une poêle sans huile/graisse sur l'une des zones de cuisson sur le côté gauche. Vous pouvez combiner les quatre sections en deux zones de cuisson de différentes tailles, ou en une seule grande zone de cuisson à l'aide de Flex Bridge.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Poêlée.
3. Connectez la Sonde de cuisson, si nécessaire.

Appuyez sur pour régler la température.

4. Choisissez un niveau de friture.

Début de préchauffage :

5. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Le minuteur démarre immédiatement. Lorsque le plat atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre pop-up apparaît. Vous pouvez à présent mettre de l'huile et des aliments dans la poêle. Pour fermer la fenêtre et commencer à frire, appuyez sur OK. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection.

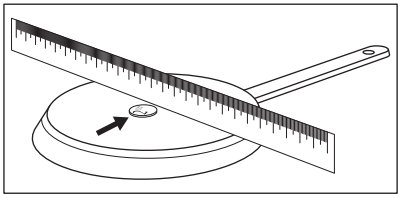
Conseils :

- Suivez les instructions à l'écran pour savoir quand retourner les aliments ou pour régler le niveau de chaleur.
- Vous pouvez modifier le niveau de chauffe par défaut, si besoin.
- Pour les morceaux d'aliments épais ou les pommes de terre crues, utilisez un couvercle pendant les 10 premières minutes de friture.
- Les casseroles lourdes peuvent prendre plus de temps à chauffer.
- Utilisez les poêles stratifiées avec des niveaux bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en émail. Ils peuvent surchauffer et s'endommager.

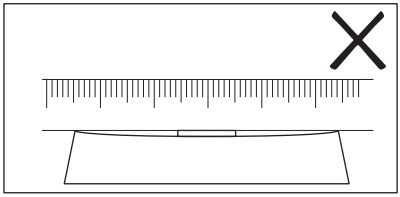
Récipients adaptés à la fonction Poêlée

N'utilisez que des poêles à fond plat. Pour vérifier si la casserole est adaptée :

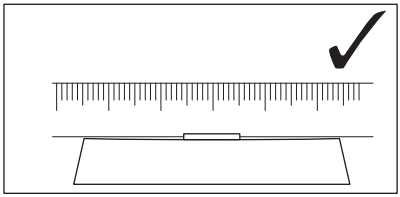
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce d'épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



a. La casserole est inadaptée si vous pouvez placer la pièce entre la règle et la casserole.



b. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.



6.16 FONCTIONS: Cuisson

Cette fonction ajuste automatiquement le niveau de cuisson pour que l'eau ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

La fonction Cuisson nécessite le fonctionnement de la Sonde de cuisson.

⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une casserole remplie d'eau sur la zone de cuisson. Le liquide doit couvrir complètement le repère de niveau minimum sur la Sonde de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Cuisson.
3. Connectez la Sonde de cuisson.

Appuyez sur pour régler la température.

4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

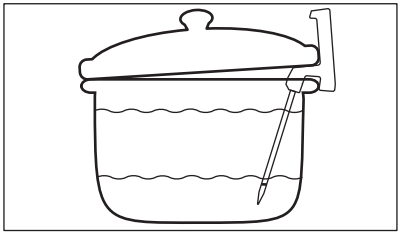
Le minuteur démarre immédiatement.

5. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

Une fois le point d'ébullition atteint, la table de cuisson réduit automatiquement le niveau de cuisson. À ce stade, vous pouvez également le régler manuellement si nécessaire. Suivez les instructions à l'écran.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Chargez la Sonde de cuisson avant de cuisiner.
- Étalonnez la Sonde de cuisson avant utilisation pour déterminer le point d'ébullition exact.
- Remplissez le réservoir d'eau froide ou à température ambiante. Le niveau de liquide minimum doit couvrir entièrement le repère de niveau minimum sur la Sonde de cuisson. Le niveau de liquide maximum laisse au moins 4 cm d'espace sous le bord du réservoir.



- En fonction du type d'aliments et de récipient, vous pouvez régler le niveau de cuisson une fois le point d'ébullition atteint.
- Si nécessaire, ajoutez du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie. Faites attention lorsque vous la retirez.

6.17 FONCTIONS : Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre des produits comme du chocolat ou du beurre.

⚠ ATTENTION!

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Fondre.
3. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
4. Appuyez sur OK.

Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

6.18 Plats

Cette fonction vous aide à préparer différents aliments à l'aide de programmes prédéfinis dédiés à des catégories d'aliments spécifiques. La disponibilité des programmes dépend de la zone de cuisson.

⚠ ATTENTION!

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson. Vous pouvez combiner les quatre sections en deux zones de cuisson de différentes tailles, ou en une seule grande zone de cuisson à l'aide de Flex Bridge.
2. Sélectionnez Plats.
3. Sélectionnez le type d'aliment.
4. Connectez la Sonde de cuisson, si nécessaire.

Appuyez sur pour régler la température.

5. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
6. Suivez les instructions qui s'affichent.

En fonction du type d'aliment et du programme sélectionné, vous pouvez définir et modifier les détails, par exemple le niveau de cuisson, le niveau de chaleur pour la friture, etc.

Conseils :

- Les plats les plus souvent cuits sont automatiquement ajoutés à la liste des Les plus préparés.
- Certains plats ont des noms longs qui ne peuvent pas être affichés entièrement dans la liste. Pour afficher le nom complet d'un plat, appuyez sur « ... ».
- Vous pouvez ajouter manuellement des programmes à la liste de Mes programmes ♡.
- Vous pouvez masquer certains programmes en appuyant sur 🗑. Pour restaurer les programmes, accédez à Configurations > Configuration > Plats.

6.19 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique permettant de relier la table de cuisson à une hotte appropriée. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie et adaptée automatiquement en fonction du réglage du mode et la température de l'ustensile de cuisine le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson et la hotte elle-même.

ⓘ

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

ⓘ

Sur certaines hottes, la fonction peut être désactivée par défaut. Dans ce cas, activez d'abord la fonction sur la hotte, puis sur la table de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Réglage du mode de ventilation automatique

Pour régler la hotte en mode automatique, choisissez l'une des vitesses de ventilateur suivantes : Mode 2 - Mode 6. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer uniquement l'éclairage en sélectionnant le mode 1.

1. Appuyez sur ☰.
2. Sélectionnez Configurations > Hob²Hood.
3. Allumez un interrupteur pour activer la hotte.

Tous les modes automatiques apparaissent sous forme de liste.

4. Choisissez le mode.
5. Appuyez sur X ou 〈 pour enregistrer la sélection et quitter.

Pour vérifier le niveau de vitesse actuel du ventilateur, appuyez sur . Le niveau de vitesse du ventilateur est visible dans le coin supérieur gauche de l'écran. Pour éteindre le ventilateur, appuyez sur ⏹. Pour allumer le ventilateur, appuyez sur ▶.

Modes automatiques	Éclairage automatique	Ébullition[1]	Friture[2]
		Vitesse du ventilateur	
OFF	Désactivez	-	-
Mode 1	En fonctionnement	-	-
Mode 2 [3]	En fonctionnement	1	1
Mode 3	En fonctionnement	-	1
Mode 4	En fonctionnement	1	1
Mode 5	En fonctionnement	1	2
Mode 6	En fonctionnement	2	3

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

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

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

Réglage du mode de ventilation manuel

Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur manuellement.

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur Manuel.

Une barre de contrôle apparaît avec la vitesse actuelle du ventilateur.

3. Touchez ou faites glisser votre doigt pour régler le niveau de vitesse du ventilateur.

Pour activer le niveau de vitesse maximum du ventilateur, appuyez sur Boost. Le ventilateur fonctionne
en mode Boost pendant un certain temps.

Après ce laps de temps, le niveau de vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Pour désactiver Boost manuellement, appuyez sur 0.

Éclairage de la hotte

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur Mode 1 - Mode 6. Vous pouvez également activer ou désactiver manuellement la lumière de la hotte.

Activer l'éclairage manuellement

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur pour allumer la lumière.

Pour mettre éteindre la lumière, appuyez à nouveau sur .

6.20 Langue

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

Pour enregistrer la sélection, appuyez sur X ou . Puis choisissez OUI dans la fenêtre contextuelle.

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur > . Une liste s'affiche. Sélectionnez la première option en haut à gauche, puis la deuxième option en haut à droite. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue appropriée dans la liste. Lorsque la fenêtre contextuelle apparaît, choisissez l'option à droite.

6.21 Son touches / Volume

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

Vous pouvez également choisir le niveau de volume.

1. Appuyez sur sur l'affichage pour ouvrir le Menu.

2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Son touches/Volume.
3. Choisissez l'option appropriée.

Le paramètre est enregistré automatiquement.

6.22 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 5des niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 5 le plus élevé.

1. Appuyez sur ☰ pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité.
3. Choisissez le niveau approprié.

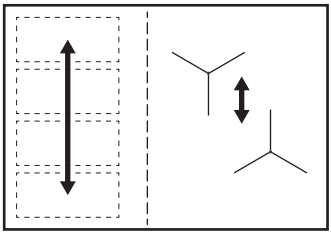
Le paramètre est enregistré automatiquement.

6.23 Gestionnaire de puissance

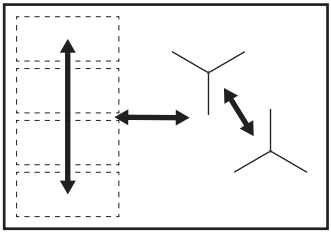
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles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

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier (ou d'une zone de cuisson utilisant FONCTIONS ou Plats) est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson selon l'ordre de sélection.
- La couleur du bandeau de commande indique les options de réglage de la température disponibles :
  - rouge - le niveau de cuisson actuel.
  - blanc - le niveau de cuisson maximum disponible,
  - gris clair - le niveau de cuisson indisponible (fonctionnement de Gestionnaire de puissance).
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

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



Si la puissance totale de la table de cuisson est limitée (1500 W - 6000 W), la fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation > FlexPower ».



7. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 / ⋯Flex Bridge

La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être combinées en deux zones de cuisson de taille différente, ou en une grande zone de cuisson. Vous choisissez la combinaison des sections en sélectionnant le mode correspondant à la taille de l'ustensile que vous souhaitez utiliser. Trois modes sont disponibles : Standard, Big Bridge et Max Bridge.

1. Posez un ustensile de cuisine sur les zones de cuisson.
2. Appuyez sur > Flex Bridge. Vous pouvez également utiliser le raccourci ⋯ visible dans la vue d'ensemble de la zone.
3. Sélectionnez le mode qui correspond le mieux à la taille de votre récipient.
4. Sélectionnez un niveau de cuisson.

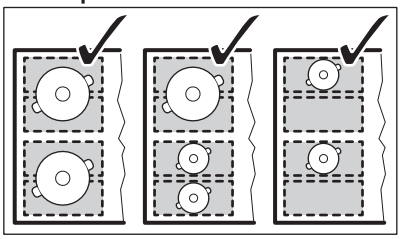
ⓘ

Vous pouvez définir différents niveaux de cuisson pour chaque zone distincte créée par un mode donné.

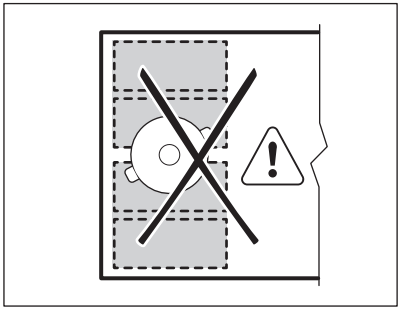
7.2 Mode Standard Flex Bridge

Ce mode combine les sections en deux zones de cuisson de même dimension. Les deux zones fonctionnent comme des zones de cuisson indépendantes.

Bonne position de l'ustensile de cuisine :



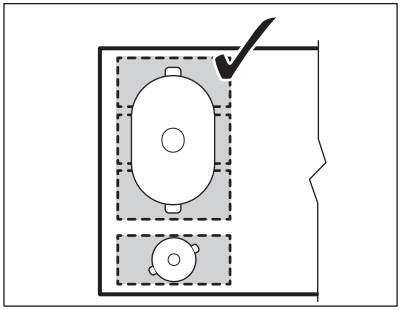
Mauvaise position de l'ustensile :



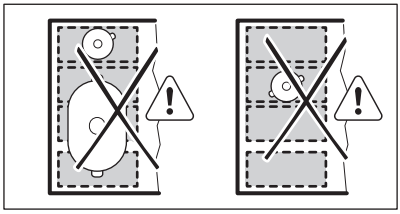
7.3 Flex Bridge Mode Big Bridge

Ce mode combine les trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant unique fonctionne comme une zone de cuisson indépendante.

Bonne position de l'ustensile de cuisine :



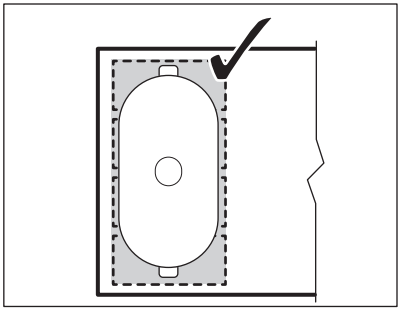
Mauvaise position de l'ustensile :



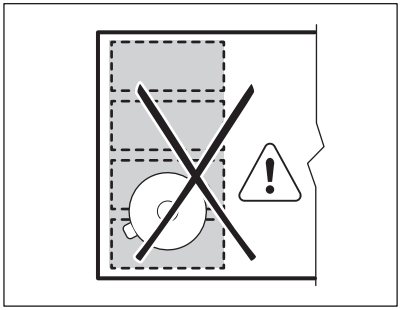
7.4 Flex Bridge Mode Max Bridge

Ce mode combine toutes les sections pour former une grande zone de cuisson. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec une grande casserole ou une plancha.

Bonne position de l'ustensile de cuisine :



Mauvaise position de l'ustensile :



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.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Pour la fonction Poêlée, n'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre , car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
  - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoivent qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
  - 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 « Données techniques ».

8.2 Bruits pendant le fonctionnement

ⓘ

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- 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.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

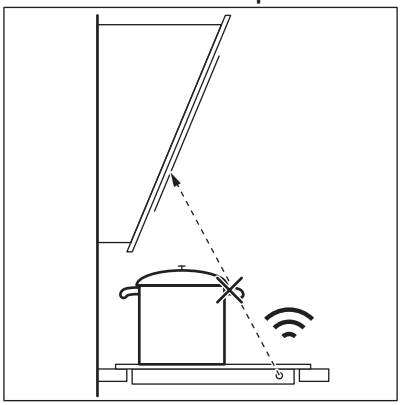
- cliquetis : une commutation électrique se produit, l'ustensile de cuisine est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

8.3 Conseils pour la fonction 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 illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.



ⓘ

Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood reste propre.

ⓘ

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 Hob²Hood est actif.

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. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 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 produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

ⓘ

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

9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, 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.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi :**traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

9.3 Nettoyage de la Sonde de cuisson

- Nettoyez la Sonde de cuisson avant la première utilisation.
- Utilisez uniquement des produits de lavage neutres.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges abrasives, de solvants ou d'objets métalliques.
- Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle.
- Le manche en plastique peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.

10. DÉPANNAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'affichage ne répond pas au toucher.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.	Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Après avoir activé les programmes automatiques (Plats ou FONCTIONS), la plaque de cuisson commence à chauffer, s'arrête, puis redémarre.	Il s'agit d'un contrôle de sécurité pour s'assurer que la Sonde de cuisson est dans un récipient pour lequel des programmes automatiques (Plats ou FONCTIONS) ont été activés.	C'est une procédure normale qui n'indique aucun dysfonctionnement.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
	Le niveau FlexPower est trop faible.	Changez la puissance maximale dans le Menu. Reportez-vous à « Avant la première utilisation ».

Problème	Cause possible	Solution
Les touches sensitives deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
La Sonde de cuisson ne répond pas ou l'affichage indique que la Sonde de cuisson est introuvable.	La Sonde de cuisson est déchargée ou la Bluetooth n'est pas réglée.	Chargez la Sonde de cuisson. Connectez la Sonde de cuisson à la plaque de cuisson via le Bluetooth. Reportez-vous à la section « Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson ».
L'affichage indique que la température de l'eau est supérieure à 100 °C.	Vous n'avez pas calibré la Sonde de cuisson ou l'avez mal calibrée.	Calibrez de nouveau la Sonde de cuisson. Reportez-vous à la section « Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson ».
	Vous avez mis trop de sel dans l'eau.	Ne salez pas l'eau en ébullition.
	D'autres appareils fonctionnent à la même fréquence et perturbent la connexion.	Retirez les appareils pouvant perturber la connexion. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
La température des aliments n'est pas celle attendue.	La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée.	Assurez-vous que le point de mesure se trouve dans la partie la plus épaisse des aliments. Reportez-vous à la section « Utilisation quotidienne ».
Le voyant rouge de la Sonde de cuisson clignote.	La Sonde de cuisson est déchargée ou endommagée.	Chargez la Sonde de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
La table de cuisson détecte des sauts significatifs de température.	Vous avez ajouté de l'eau ou changé le récipient en cours de cuisson.	Évitez d'ajouter de l'eau ou de changer de récipient après le départ de la fonction.
	La chaleur dans le récipient ne s'est pas répartie uniformément, en particulier dans les liquides épais.	Remuez fréquemment les aliments.
Le récipient devient trop chaud ou les aliments sont trop cuits, trop rapidement.	Vous avez utilisé un récipient trop petit.	Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
Vous ne pouvez pas activer une fonction.	Une autre fonction est activée sur la même zone de cuisson, ce qui empêche son activation.	Arrêtez la fonction avant d'en activer une autre.
Les programmes automatiques (Plats ou FONCTIONS) ou Sous Vide s'arrêtent.	Au début de la cuisson, la température du liquide à l'intérieur du récipient est supérieure à 40 °C. Le récipient utilisé est chaud.	Utilisez uniquement des liquides froids. Ne préchauffez pas le récipient.
Hob²Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
L'écran Hob²Hood n'est pas visible.	Hob²Hood est désactivé dans les réglages	Allez dans les paramètres/ Hob²Hood et activez la fonction.

Problème	Cause possible	Solution
Hob²Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le Mode 1.	Choisissez un mode entre Mode 1 et Mode 6 ou attendez que le mode automatique démarre.
Hob²HoodLes Modes 1 à 6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Suivez les instructions dans « Utilisation quotidienne », « Langue » pour changer la mauvaise langue.
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e).	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
La zone de cuisson se désactive.	Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
🔒 et un message s'affichent.	Lock est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
E - U - O apparaît.	Child Lock est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La barre de niveau de puissance clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».

Problème	Cause possible	Solution
	Flex Bridge est activé. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement activé, ou modifiez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
E3 s'affiche.	La branchement électrique est défectueuse.	Débranchez la table de cuisson du secteur et vérifiez la connexion. Reportez-vous au chapitre « Installation ».
E4 s'affiche.	Le capteur de température de zone détecte une température trop élevée ou trop basse.	Laissez la zone de cuisson refroidir ou augmentez la température ambiante au-dessus de 15 °C. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
E7 s'affiche.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous que rien ne bloque le ventilateur. Si rien ne bloque le ventilateur et que 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.
Le récipient chauffe plus de 5 min.	Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un ustensile de cuisine avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
La table de cuisson ne peut pas se connecter au réseau sans fil.	Le routeur bloque les nouveaux utilisateurs du WLAN.	Assurez-vous que le routeur autorise les nouveaux utilisateurs. Redémarrez le routeur, si nécessaire.
	La connexion sans fil de la table de cuisson n'est pas activée.	Activez le WiFi. Reportez-vous à « Avant la première utilisation », Connexion sans fil/application.
	La fréquence du routeur est réglée sur 5 GHz.	Modifiez les réglages du routeur à 2,4 GHz ou 2,4+5 GHz. Si le routeur ne prend en charge que la fréquence 5 GHz, la table de cuisson ne peut pas être connectée.

Problème	Cause possible	Solution
	La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Rapprochez le routeur de la table de cuisson. Utilisez un répéteur WiFi pour augmenter le signal, si nécessaire.
Vous ne trouvez pas la plaque de cuisson dans la liste du réseau WLAN dans les configurations de l'application.	La table de cuisson est déjà reliée au réseau, mais elle n'est peut-être pas visible.	Déconnectez la table de cuisson du réseau. Reportez-vous à Avant la première utilisation, Connexion sans fil/application.
Un niveau de cuisson plus élevé n'est pas disponible.	Gestionnaire de puissance intervient et réduit la puissance maximale.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Gestionnaire de puissance.
La fonction Cuisson ne marche pas	Le repère laser sur l'extrémité de la Sonde de cuisson n'est pas complètement immergé dans le liquide. L'eau est trop chaude. La Sonde de cuisson n'est pas chargée.	Ajoutez plus d'eau dans la casserole. Utilisez de l'eau à température ambiante. Rechargez la Sonde de cuisson avant de commencer le processus de cuisson.
La fonction Cuisson ne fonctionne pas correctement.	Le relevé de température est inexact car la Sonde de cuisson n'est pas étalonnée.	Étalonnez la Sonde de cuisson avant la première utilisation.
Le chauffage avec la fonction Poêlée prend beaucoup de temps.	Les ustensiles de cuisine sont trop petits, trop lourds ou le fond est irrégulier.	Reportez-vous à la section « Conseils ».

10.2 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.

11. DONNÉES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle TH64IF50FB:
Type 62 B4A 05 FA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 598 480 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW

11.2 Connexion WiFi

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

11.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	Boost [W]	Boost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 105

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

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

11.4 Sonde de cuisson caractéristiques techniques

La Sonde de cuisson est approuvée pour une utilisation en contact avec des aliments.

Fréquence de fonctionnement	2400 - 2483,5 MHz
Puissance de transmission maximale	7 dBm
Plage de températures	0 - 200°C
Cycle de mesure	2 sec

12. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle		TH64IF50FB
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		2
Nombre de surfaces de cuisson		1
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant droite Arrière droite	14.5 cm 18.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 45.8 cm l 21.4 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant droite Arrière droite	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	191.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		185.9 Wh/kg

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

12.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

12.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

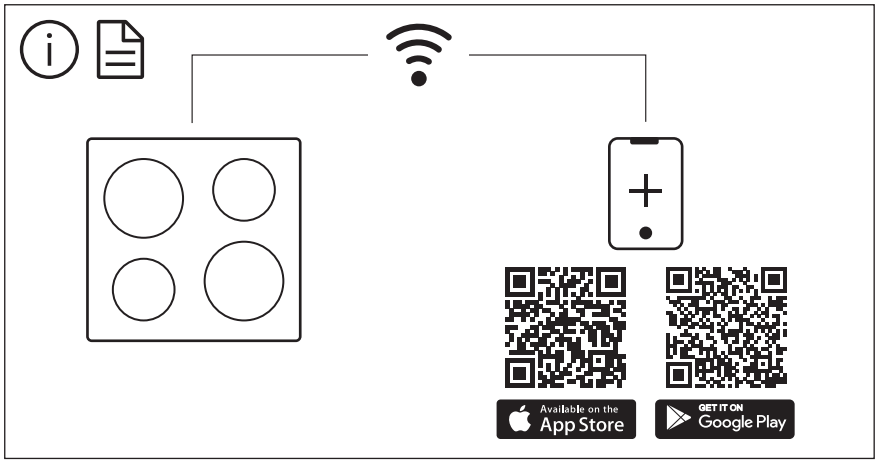
Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.5 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2.0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

13. 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.

aeg.com



701136094-A-172025