



**NIG84B30IB**

<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing   <b>Kookplaat</b>	<b>2</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	<b>29</b>
<b>DE</b>	Benutzerinformation   <b>Kochfeld</b>	<b>58</b>



# Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. INSTALLATIE.....	7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	12
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	13
7. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	22
8. ONDERHOUD EN REINIGING.....	23
9. PROBLEEMOPLOSSING.....	24
10. TECHNISCHE GEGEVENS.....	27
11. ENERGIEZUINIGHEID.....	27
12. MILIEUBESCHERMING.....	28

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te

worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- **OPGELET:** Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven (zelfs bij de automatische kookfuncties). Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## 2.1 Installeren

### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de voorwerpen die u in de lade opbergt.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

## 2.2 Elektrische aansluiting

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Als de E3-code op het scherm verschijnt, koppelt u de kookplaat onmiddellijk los en controleert u of de elektrische aansluiting en de netspanning correct zijn.

### 2.3 Gebruik

#### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm

aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

#### WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

#### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om het risico op brandwonden te vermijden.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

## 2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn

bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3. INSTALLATIE

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

### 3.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

### 3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F die bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Een enkele draad moet een

minimale doorsnede hebben volgens de onderstaande tabel. Neem contact op met onze serviceafdeling. Het vervangen van de verbindingkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

### **WAARSCHUWING!**

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

### **LET OP!**

Aansluitingen via contactpluggen zijn verboden.

### **LET OP!**

Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

### **LET OP!**

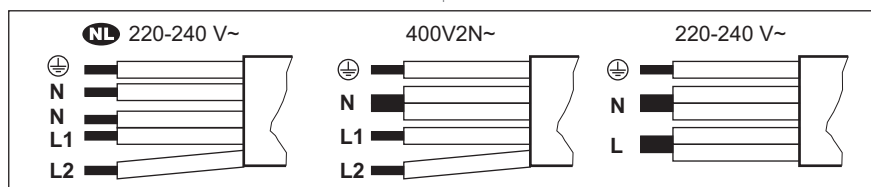
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

### Eenfasige aansluiting

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte, bruine en blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine, zwarte en blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van zwarte en bruine kabels aan.
4. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).
5. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
6. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).

### Tweefasige aansluiting

1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



NL 220 - 240 V~	Tweefasige aansluiting: 400 V2N~	Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> of 4x2,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> of 3x4 mm <sup>2</sup>
Groen - geel	Groen - geel	Groen - geel
N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	N Blauw en blauw
L1 Zwart	L1 Zwart	L Zwart en bruin
L2 Bruin	L2 Bruin	

### 3.4 De afdichting bevestigen - Geïntegreerde installatie

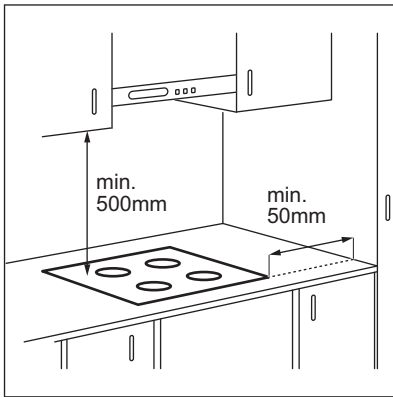
1. Reinig de sponningen in het werkblad.
2. Snijd de meegeleverde 3x10 mm afdichtingsstreep in vier strepen. De strepen moeten dezelfde lengte hebben als de sponningen.
3. Knip de uiteinden van de strepen in een hoek van 45°. Ze moeten nauwkeurig in de hoeken van de sponningen passen.
4. Bevestig de strepen aan de rabbels. Rek de strippen niet uit. Plak de uiteinden van de strippen niet over elkaar heen.

Dicht na plaatsing van de kookplaat de kier tussen het werkblad en het glaskeramiek met

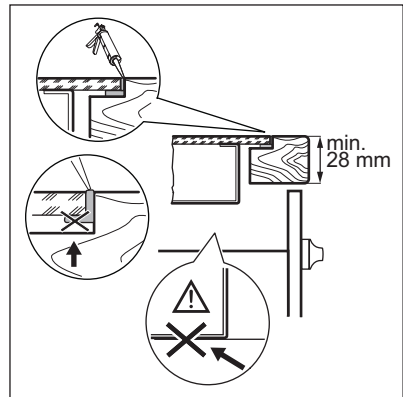
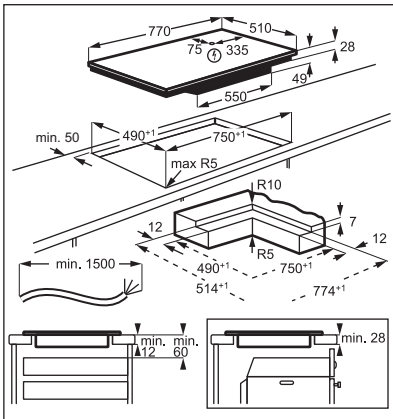
siliconenkit. Zorg ervoor dat de siliconen niet onder het glaskeramiek komen.

### 3.5 Montage

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.



Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.



Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - inbouwinstallatie" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

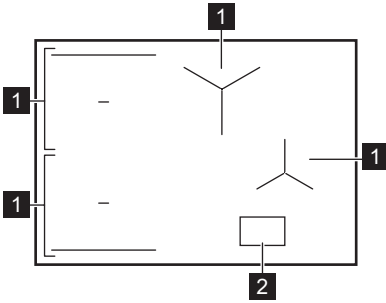
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
induction hob flush installation



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling van het kookoppervlak



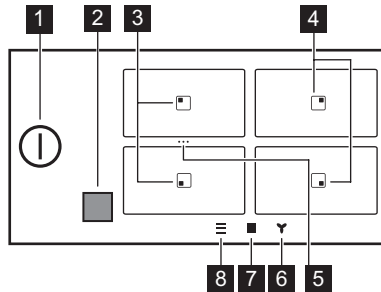
- 1** Inductie kookzone
- 2** Bedieningspaneel




Raadpleeg 'Technische gegevens' voor gedetailleerde informatie over de maten van de kookzones.

### 4.2 Indeling bedieningspaneel

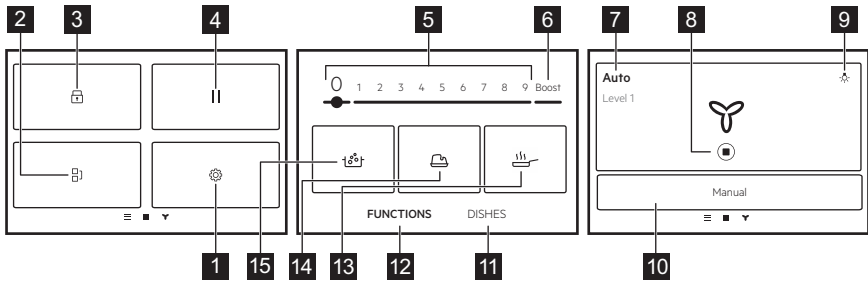
#### Hoofdweergave

















Symbol	Beschrijving
<b>1</b> ①	De kookplaat in- en uitschakelen.
<b>2</b> ■	Het venster van de Hob <sup>2</sup> Hood infraroodsignaalcommunicator. Niet afdekken.
<b>3</b> □	Zone met Panfrituren en Bezig met koken functies.
<b>4</b> □	Zone met Bezig met koken functie.
<b>5</b> ...	Een snelkoppeling voor Bridge. Om twee kookzones aan de zijkant samen te voegen om één kookzone te creëren of om de samengevoegde zones te splitsen.
<b>6</b> Y	De afzuigkapfuncties instellen.
<b>7</b> ■	Om het zoneoverzicht te openen.

Symbol	Beschrijving
8 	Om de Menu te openen.

## Uitgevouwen weergave



Symbol	Omschrijving
1 	Instellingen. Om de instellingen van de kookplaat te openen.
2 	Bridge. Twee kookzones aan een kant met elkaar verbinden, zodat deze als één zone werken.
3 	Slot. Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
4 	Pauze. Alle kookzones die in werking zijn op de laagste kookstand instellen.
5 1 - 9	Het instellen van de kookstand.
6 	De maximale kookstand inschakelen.
7 	Handmatig / Auto. De actuele instelling van de afzuigkapventilator weergeven.
8 	Om de afzuigkap te stoppen/opnieuw te starten.
9 	De afzuigkapverlichting in en uitschakelen.
10 	Overschakelen naar de handmatige of automatische modus van de afzuigkap.
11 	Gerechten. Vooraf ingestelde automatische programma's selecteren voor verschillende soorten voedsel.
12 	Om automatische programma's te selecteren voor verschillende kookmethoden.
13 	Panfrituren. Voor het bakken met automatisch geregelde warmteniveaus, speciaal voor verschillende soorten voedsel.
14 	Bezig met smelten. Om verschillende producten te smelten, bijv. chocolade of boter.
15 	Bezig met koken. Om de temperatuur van het water automatisch aan te passen, zodat het niet kookt zodra het kookpunt is bereikt.

## Navigatie weergeven

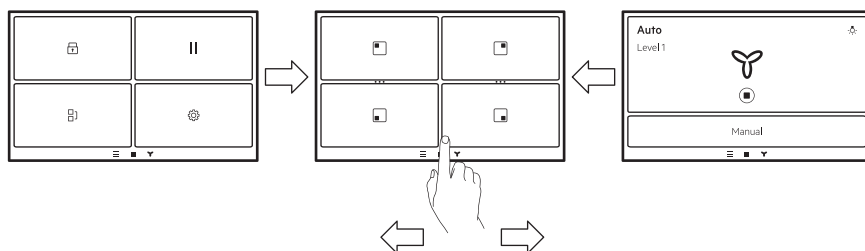
Symbool	Omschrijving
OK	Om de selectie of instelling te bevestigen.
X	Om het pop-upvenster te sluiten.
^ v	Om de instructies op het display in te klappen/uit te vouwen.
☐	Om de opties te activeren/deactiveren.
< >	Om één niveau terug/verder te gaan in het Menu.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Navigeren door het display



Om tussen de schermen te navigeren, tikt u op de symbolen onderaan het display. U kunt ook naar links vegen om de instellingen voor Hob<sup>2</sup>Hood of naar rechts te beheren om de Menu te bereiken.

### 5.2 Eerste aansluiting op het elektriciteitsnet

Als u de stekker van de kookplaat in het stopcontact steekt, dan moet u Taal, Helderheid en Volume. instellen.

U kunt de instelling wijzigen in Menu > Instellingen > Instelling. Zie "Dagelijks gebruik".

### 5.3 Gebruik van het display

- Alleen de symbolen met achtergrondverlichting kunnen worden gebruikt.

- Om een bepaalde optie te activeren, tikt u op het desbetreffende symbool op het display.
- De geselecteerde functie wordt ingeschakeld als u uw vinger van het display verwijdert.
- Gebruik een snelle aanraking om door de beschikbare opties te bladeren of sleep uw vinger over het display. De snelheid van de aanraking bepaalt hoe snel het scherm beweegt.
- Het scrollen kan zelf stoppen of u kunt het direct stoppen als u het display aanraakt.

- U kunt de meeste van de op het display weergegeven parameters wijzigen wanneer u tikt op de relevante symbolen.
- Om de vereiste functie of tijd te selecteren, kunt u door de lijst bladeren en/of de gewenste optie aanraken.
- Als de kookplaat actief is en een aantal symbolen verdwijnen van het display, raak het display dan opnieuw aan. Alle symbolen gaan weer aan.
- Voor bepaalde functies verschijnt bij het opstarten een pop-upvenster met aanvullende informatie.

## 5.4 FlexPower

FlexPower bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringscapaciteit van de huisinstallatie.

Oorspronkelijk werkt het apparaat op het hoogst mogelijke vermogensniveau. Je kunt het maximale vermogen wijzigen als de




installatie niet het volledige vermogen ondersteunt.

### LET OP!

Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis.



Als het vermogen lager is dan 2000 W, kunt u geen automatische programma's activeren (Gerechten of FUNCTIES).


1. Zorg ervoor dat alle kookzones zijn uitgeschakeld.
2. Tik op  op het display om de te openen Menu.
3. Selecteer Instellingen > Instelling > FlexPower en kies het juiste vermogensniveau.
4. Raak  of aan . Volg de instructies op het display om uw selectie te bevestigen.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 In- of uitschakelen

Raak  1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

### 6.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld;
- je de kookstand niet instelt nadat je de kookplaat hebt ingeschakeld;
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.

- u verkeerd kookgerei gebruikt of als er geen kookgerei op een bepaalde zone staat. De inductiekookzone wordt automatisch na 50 seconden uitgeschakeld.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd verschijnt er een bericht en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

**De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna de kookplaat wordt uitgeschakeld:**

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 2	6 uur
3 - 5	5 uur
6	4 uur
7 - 9	1,5 uur



Als u Panfrituren de kookplaat gebruikt, wordt deze na 1,5 uur uitgeschakeld. Voor Bezig met smelten wordt de kookplaat na 6 uur uitgeschakeld.

### 6.3 Pandetectie

Deze functie detecteert of er pannen op de kookzones zijn geplaatst en schakelt de kookzones uit als het kookgerei niet langer detecteerbaar is.

- Als u het kookgerei eerst op een kookzone plaatst en vervolgens de kookplaat activeert, verschijnt er een grijze balk op het overzicht van de bijbehorende kookzone.
- De balk verschijnt niet als er geen kookgerei op de kookzone zit of als het kookgerei niet kan worden gedetecteerd vanwege de onjuiste plaatsing of het ongeschikte materiaal.
- Als u kookgerei uit een geactiveerde kookzone verwijdert en dit tijdelijk opzij zet, gaat het bijbehorende kookzoneoverzicht knipperen. Als je het kookgerei niet binnen 120 seconden terugplaatst op de geactiveerde kookzone, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Plaats het kookgerei weer op de kookzones voor de aangegeven time-out om het koken te hervatten.

### 6.4 De kookzones gebruiken

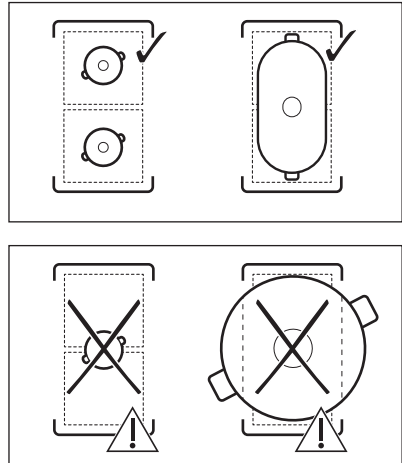
Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.



Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone"). Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips'.

Om de kookzone te activeren, raakt u het betreffende zonesymbool aan of plaatst u het kookgerei in het midden van de kookzone. De beschikbare programma's verschijnen op het display. Stel het verwarmingsniveau in of selecteer een van de automatische functies. Om terug te keren naar de hoofdweergave, drukt u op **X** in de rechterbovenhoek.

U kunt met Bridge groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken.

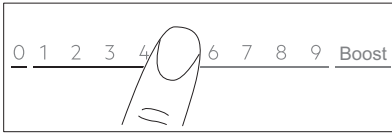


Wanneer andere zones actief zijn, is de kookstand voor de zone die u wilt gebruiken mogelijk beperkt. Zie "Stroommanagement".



### 6.5 Warmte-instelling

1. Schakel de kookplaat in.
2. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone en raak het betreffende zonesymbool aan.
3. Tik erop of schuif met uw vinger om de gewenste kookstand in te stellen.

De pictogrammen voor het vermogensniveau 1-9 worden groter en de onderstaande balk wordt rood om de actuele vermogensinstelling aan te geven. Wanneer het vermogensniveau is geselecteerd, verandert het scherm in de uitgevouwde schermweergave.



U kunt de kookstand ook wijzigen op het overzichtsscherm van de zone. Om naar het zone-overzichtsscherm te gaan, raakt u het midden van de uitgevouwen

schermweergave aan. Raak  of  aan om het warmteniveau te wijzigen. Raak het vermogensniveau aan om de uitgebreide schermweergave te openen.

## 6.6 Boost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan slechts voor een beperkte tijd worden geactiveerd voor de inductiekookzone. Na deze tijd gaat de inductiekookzone automatisch terug naar de hoogste kookstand.

1. De kookzone selecteren.
2. Raak Boost aan om de functie te activeren.

De functie wordt automatisch uitgeschakeld. Om de functie handmatig te deactiveren selecteert u de zone en wijzigt u de kookstand ervan naar 0.



Boost werkt niet wanneer de Bridge-functie actief is of wanneer het vermogen binnen één fase onvoldoende is (zie "Stroommanagement").






Raadpleeg voor maximale tijdsduur "Technische gegevens".

## 6.7 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)





### WAARSCHUWING!

Zolang de indicator / /  aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

 - doorgaan met koken,

 - warm houden,

 - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:


- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op een koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.


## 6.8 Warmhoudmodus

Deze functie houdt voedsel warm met de lage temperatuurinstelling.

Warmhoudmodus is alleen beschikbaar als de kookzone nog warm is na het voltooide kookproces (met een zichtbaar restwarmtepictogram) en het kookgerei op de zone blijft. De functie werkt niet met een koude kookzone.

1. Raak  aan om de Warmhoudmodus in te schakelen.

De Warmhoudmodus werkt totdat deze is uitgeschakeld.

2. Raak  in de linkerbovenhoek van het display aan om de functie te stoppen.

U kunt indien nodig een timer instellen. Zie "Timeropties".


## 6.9 timer opties

### **ECO Timer**

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

Om energie te besparen, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld voordat het ECO Timer geluid klinkt. Het verschil in bedrijfstijd is afhankelijk van het kookstandniveau en de duur van de bereiding.


U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookzone is geactiveerd. U kunt de functie voor iedere kookzone afzonderlijk instellen.

1. Stel eerst de warmte-instelling voor de juiste kookzone in en daarna de functie.
  2. Raak het symbool van de zone aan.
  3. Tik op .
- Het timermenuvenster verschijnt op het display.
4. Vink het Stop de zone vakje aan om de functie te activeren.
  5. Stel de tijd in.
  6. Tik op OK om te bevestigen.

U kunt er ook voor kiezen **X** om uw keuze te annuleren.

U kunt de ECO Timer instellingen tijdens het koken wijzigen: raak  met de timerwaarde aan en raak vervolgens **BEWERKEN** aan.

Wanneer de timer op is, klinkt er een signaal en er een pop-upvenster. Raak OK aan om het signaal te stoppen.


Om de functie uit te schakelen, stelt u de kookstand in op **0**. Of u tikt op  met de timerwaarde, tik dan op **X** en bevestig uw keuze als een pop-upvenster wordt weergegeven.

### **Timer**

U kunt deze functie gebruiken als de kookzone is ingeschakeld.

De functie heeft geen invloed op een andere functie die tegelijkertijd werkt.

1. Selecteer eender welke kookzone. De bijbehorende schuifregelaar verschijnt op het display.

2. Tik op .


Het timermenuvenster verschijnt op het display.

3. Vink het Stop de zone vakje uit om de functie te activeren.


4. Stel de tijd in.

5. Tik op OK om te bevestigen.

U kunt er ook voor kiezen **X** om uw keuze te annuleren.

U kunt de Timer instellingen tijdens het koken wijzigen: raak  met de timerwaarde aan en raak vervolgens **BEWERKEN** aan.


Wanneer de timer op is, klinkt er een signaal en er een pop-upvenster. Raak OK aan om het signaal te stoppen.

Om de functie Raak  met de timerwaarde aan, raak **X** aan en bevestig uw keuze wanneer een pop-upvenster verschijnt.

## 6.10 / ... **Bridge**

Deze functie verbindt twee kookzones en deze werken dan samen als één kookzone met dezelfde warmte-instelling. U kunt het gebruiken om te koken met groot kookgerei.

Het kookgerei moet het midden van beide zones bedekken. Als het kookgerei tussen beide middenzones wordt geplaatst, wordt de functie niet geactiveerd.

1. Plaats het kookgerei op de kookzones.
  2. Druk op  op het display om de Menu te openen en selecteer Bridge. U kunt ook de snelkoppeling **\*\*\*** in het zone-overzicht aanraken.
  3. De warmte-instelling instellen.
- Om de functie uit te schakelen, raakt u de snelkoppeling **\*\*\*** aan. De kookzones gaan weer onafhankelijk van elkaar werken.



## 6.11 **Pauze**


Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.

Als de functie alleen  werkt kunnen de **HERVATTEN** toetsensymbolen worden

gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet. Wanneer de timerfunctie eindigt, tikt u ergens op het scherm om het geluidssignaal te stoppen.

1. Druk hierop  om het Menu te openen.
2. Raak  aan om de functie te activeren.



De kookstand wordt verlaagd naar  (Warmhoudmodus).

Voor het uitschakelen van de functie raakt u **HERVATTEN** aan.

De vorige warmte-instellingen worden hersteld.

## 6.12 Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Hiermee wordt voorkomen dat de warmte-instelling per ongeluk wordt veranderd.


1. De warmte-instelling instellen.
2. Tik hierop  om de Menu te openen.
3. Raak  aan om de functie te activeren. Om de functie uit te schakelen, ingedrukt en houdt u **ONTGRENDELEN** 4 seconden ingedrukt.



Als u de kookplaat uitschakelt, wordt deze functie ook uitgeschakeld.

## 6.13 Child Lock

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

1. Tik hierop  om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Child Lock.
3. Zet de schakelaar aan en tik op de letters E-U-O in alfabetische volgorde om de functie te activeren.

Als u de functie wilt uitschakelen zet u de schakelaar uit.

Het kan enige tijd duren voordat de functie werkt na activering.

## 6.14 FUNCTIES: Panfrituren

Met deze functie kunt u een geschikt warmteniveau instellen om uw voedsel te braden. De kookplaat past de temperatuur aan verschillende soorten voedsel aan en behoudt de temperatuur tijdens het koken. Zodra het kookstandniveau is ingesteld, is er geen handmatige temperatuuraanpassing nodig.

### LET OP!

Gebruik alleen koud kookgerei.  
Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats een pan zonder olie/vet op een van de kookzones aan de linkerkant. U kunt een enkele kookzone gebruiken of beide zones verbinden met Bridge.
2. Selecteer FUNCTIES > Panfrituren.
3. Kies een bakniveau.  
Voorverwarmen begint.
4. Stel indien nodig een timerfunctie in.

De timer start onmiddellijk.

Zodra de pan de beoogde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt er een pop-upvenster. U kunt nu olie en voedsel in de pan doen. Om het raam te sluiten en te beginnen met bakken, raakt u **OK** aan. Om de functie handmatig te stoppen, drukt u op **0** op de bedieningsbalk.

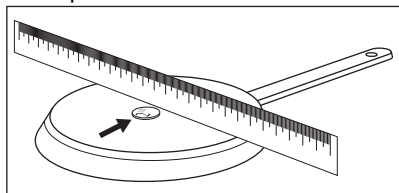
Tips en advies:

- Volg de instructies op het display voor wanneer u het voedsel omkeert of om het warmteniveau aan te passen.
- U kunt indien nodig het standaard warmteniveau wijzigen.
- Gebruik voor dikke stukken voedsel of rauwe aardappelen een deksel tijdens de eerste 10 minuten bakken.
- Het opwarmen van zware pannen kan langer duren.
- Gebruik dun metalen kookgerei op de lage en middelhoge warmtestanden om oververhitting en schade van het kookgerei te voorkomen.
- Gebruik geen dun geëmailleerd kookgerei. Het kan oververhit en beschadigd raken.

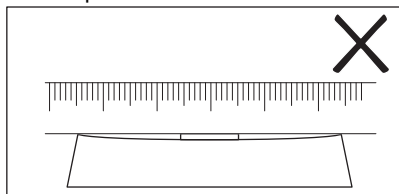
## Juiste pannen voor de Panfrituren-functie

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Om te controleren of de pan correct is:

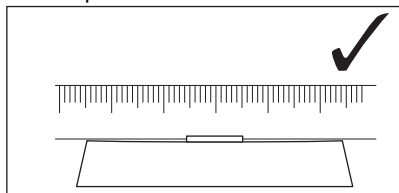
1. Zet uw pan ondersteboven.
2. Plaats een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer een muntstuk van 1, 2 of 5 eurocent (of een muntstuk met een vergelijkbare dikte, ongeveer 1,7 mm) tussen de liniaal en de bodem van de pan te plaatsen.



- a. De pan is onjuist geplaatst als u de munt tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.



- b. De pan is correct geplaatst als u de munt tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.



## 6.15 FUNCTIES Bezig met koken


Deze functie past het kookstandniveau automatisch aan, zodat het water niet overkookt zodra het kookpunt is bereikt.



De functie is beschikbaar op alle kookzones. Als er restwarmte (I/II/III) is op de kookzone die u wilt gebruiken, is de functie uitgeschakeld. Wacht tot de zone is afgekoeld om de functie te gebruiken.  
De functie werkt niet met kookgerei met anti-aanbaklaag.

### LET OP!

Gebruik de functie niet met leeg kookgerei. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

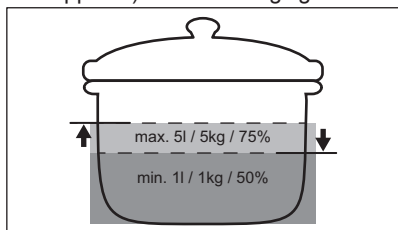
1. Plaats een pan gevuld met ten minste 1 l water op de kookzone.
2. Selecteer FUNCTIES > Bezig met koken.
3. Stel indien nodig een timerfunctie in. De timer start onmiddellijk.
4. Raak  in de linkerbovenhoek van het display aan om de functie handmatig te stoppen.

Zodra het kookpunt is bereikt, verlaagt de kookplaat automatisch het kookstandniveau. Op dit punt kunt u het ook handmatig aanpassen als dat nodig is.

Tips en advies:

- De functie is het meest geschikt voor het koken van water en het koken van aardappelen.
- De functie werkt mogelijk niet goed voor waterkokers en espressopotjes op de kachel.
- Vul tussen de helft en driekwart van de pan met koud kraanwater en laat 4 cm vanaf de rand van de pan leeg. Gebruik niet minder dan 1 of meer dan 5 liter water. Zorg ervoor dat het totale volume van het water (of het water en de

aardappelen) tussen 1-5 kg ligt.



- Voor het beste resultaat kookt u hele, ongeschilde, middelgrote aardappelen. Zorg ervoor dat u de aardappelen niet te strak verpakt.
- Vermijd externe trillingen (bijvoorbeeld door een blender te gebruiken of een mobiele telefoon naast de kookplaat te plaatsen) wanneer de functie actief is.
- Afhankelijk van het soort gerecht en kookgerei kunt u de kookstand aanpassen nadat het kookpunt is bereikt.
- Voeg zout toe zodra het kookpunt is bereikt.
- Gebruik een deksel om energie te besparen.

## 6.16 FUNCTIES: Bezig met smelten

U kunt deze functie gebruiken om producten zoals chocolade of boter te smelten.

### LET OP!

Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats het kookgerei op de kookzone.
2. Selecteer FUNCTIES > Bezig met smelten.
3. Stel indien nodig een timerfunctie in.
4. Druk op OK.

Raak in de linkerbovenhoek van het display aan om de functie handmatig te stoppen.

## 6.17 Gerechten

Deze functie helpt u bij het bereiden van verschillende voedingsmiddelen met behulp van vooraf ingestelde programma's voor specifieke voedselcategorieën. De beschikbaarheid van programma's is afhankelijk van de kookzone.

### LET OP!

Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats het kookgerei op de kookzone. U kunt een enkele kookzone gebruiken of twee zones verbinden met Bridge.
2. Selecteer Gerechten.
3. Selecteer het voedseltype.
4. Stel indien nodig een timerfunctie in.
5. Volg de instructies op het display. Afhankelijk van het voedseltype en het geselecteerde programma kunt u details instellen en wijzigen, bijv. niveau van gereedheid, niveau van warmte om te bakken, enz.

Tips en advies:

- De vaakst bereide gerechten worden automatisch toegevoegd aan de lijst van Vaakst gekookt.
- Sommige schalen hebben lange namen die niet volledig in de lijst kunnen worden weergegeven. Om de volledige naam van een gerecht te bekijken, drukt u op "...".
- U kunt handmatig programma's toevoegen aan de lijst van Favorieten .
- U kunt bepaalde programma's verbergen door aan te raken. Ga naar Instellingen > Instelling > Gerechten om de programma's te herstellen.

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

Het is een automatische functie die de kookplaat op een geschikte afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald en aangepast op basis van de modusinstelling en de temperatuur van het heetste kookgerei op de kookplaat. U kunt de ventilator ook handmatig vanaf de kookplaat of de afzuigkap zelf bedienen.

### i


Als u de ventilatorsnelheid op de kap wijzigt, wordt de standaardverbinding met de kookplaat gedeactiveerd. Om de functie opnieuw te activeren, zet u beide toestellen uit en weer aan.





In sommige afzuigkappen is de functie standaard uitgeschakeld. Activeer in dergelijke gevallen eerst de functie op de afzuigkap en dan op de kookplaat. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.




## De automatische ventilatormodus instellen


Om de afzuigkap in te stellen op een automatische modus, kiest u tussen de volgende ingestelde ventilatorsnelheden: Modus 2 - Modus 6. De afzuigkap reageert wanneer u de kookplaat gebruikt. U kunt de kookplaat zo instellen dat alleen de verlichting wordt geactiveerd door Modus 1 te selecteren.

1. Tik op .
2. Selecteer Instellingen > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Zet een schakelaar aan om de afzuigkap te activeren.

Alle automatische modi verschijnen als een lijst.

4. Kies de modus.
5. Druk op  of  om de selectie op te slaan en te verlaten.

Raak  aan om het actuele ventilatorsnelheidsniveau te controleren. Het ventilatorsnelheidsniveau is zichtbaar in de linkerbovenhoek van het display. Raak  aan om de ventilator uit te schakelen. Raak  aan om de ventilator in te schakelen.

Automatische modi	Automatisch lampje	Koken <sup>1)</sup>	Roosteren <sup>2)</sup>
		Ventilatorsnelheid	
	Uit	-	-
Modus 1	Aan	-	-
-modus 2 3)	Aan	1	1
Modus 3	Aan	-	1
Modus 4	Aan	1	1
Modus 5	Aan	1	2

Automatische modi	Automatisch lampje	Koken <sup>1)</sup>	Roosteren <sup>2)</sup>
		Ventilatorsnelheid	
Modus 6	Aan	2	3

- 1) De kookplaat detecteert het kookproces en stelt de ventilatorsnelheid in overeenkomstig de automatische modus.
- 2) De kookplaat detecteert het braadproces en stelt de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus in.
- 3) Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

## De handmatige ventilatormodus instellen



U kunt het ventilatorsnelheidsniveau handmatig aanpassen.


1. Tik op .
  2. Tik op Handmatig.
- Er verschijnt een regelbalk met de actuele ventilatorsnelheid.
3. Raak aan of schuif met uw vinger om het ventilatorsnelheidsniveau in te stellen. Raak Boost aan om het maximale ventilatorsnelheidsniveau te activeren. De ventilator draait gedurende een bepaalde tijd in modus Boost. Na die tijd verandert het niveau van de ventilatorsnelheid automatisch in 3. Om Boost handmatig te deactiveren, drukt u op 0.

## Verlichting afzuigkap


Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Stel hiervoor de automatische modus in op 1 - modus 6. U kunt de verlichting op de afzuigkap ook handmatig in- of uitschakelen.



### De verlichting handmatig inschakelen



1. Tik op .
2. Raak  aan om de verlichting in te schakelen.

Om de verlichting uit te schakelen, raakt u  opnieuw aan.

## 6.19 Taal

1. Tik hierop  om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Taal.
3. Kies de taal uit de lijst.


Raak  of  aan om de selectie op te slaan. Kies vervolgens JA in het pop-upvenster.

Als u de verkeerde taal hebt gekozen, raakt u  >  aan. Er verschijnt een lijst. Selecteer de eerste optie linksboven en vervolgens de tweede optie rechtsboven. Scrol omlaag om de juiste taal uit de lijst te kiezen. Wanneer het pop-upvenster verschijnt, kiest u de optie aan de rechterkant.

## 6.20 Toetstonen / Volume

U kunt het type geluid dat uw kookplaat uitzendt kiezen of u kunt ervoor kiezen het geluid volledig uit te schakelen. U kunt kiezen tussen een klik (standaard) of piep.

U kunt ook het volumeniveau kiezen.


1. Tik op  op het display om de te openen Menu.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Toetstonen / Volume.
3. Kies de gewenste optie.

De instelling wordt automatisch opgeslagen.

## 6.21 Helderheid

U kunt de helderheid van het display wijzigen.

Er bestaan 5 helderheidsniveaus: 1 is de laagste en 5 is de hoogste.

1. Tik hierop  om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Helderheid.
3. Kies het gewenste niveau.

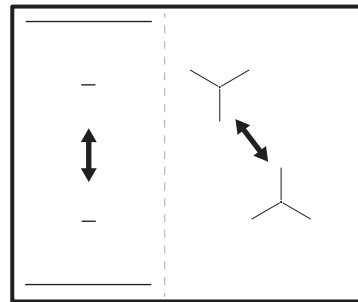
De instelling wordt automatisch opgeslagen.

## 6.22 Stroommanagement

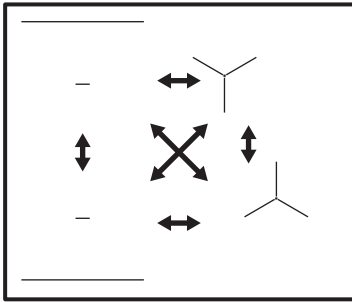
Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones (verbonden met dezelfde fase). De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3680 W. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De kookstand van de eerst geselecteerde kookzone (of een kookzone die FUNCTIES of Gerechten gebruikt) heeft altijd voorrang. Het resterende vermogen wordt verdeeld tussen de andere kookzones volgens de volgorde van selectie.
- De kleur van de bedieningsbalk toont de beschikbare kookstandopties:
  - rood - de actuele kookstand,
  - wit - de maximaal beschikbare kookstand,
  - lichtgrijs - de niet-beschikbare warmte-instelling (Stroommanagement werkt).
- Als er geen hogere warmte-instelling beschikbaar is verlaag dit dan eerst voor de andere kookzones.

Zie de afbeelding voor mogelijke combinaties waarin vermogen over de kookzones kan worden verdeeld.



Als het totale vermogen van de kookplaat beperkt (1500 W - 6000 W) is, verdeelt de functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. Zie hoofdstuk "Voor ingebruikname" > "FlexPower".



## 7. AANWIJZINGEN EN TIPS

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Pannen



Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- Om oververhitting te voorkomen en de prestaties van de zones te verbeteren, moet het kookgerei zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Gebruik voor de Panfrituren functie alleen pannen met een vlakke bodem.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas, omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.

#### Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

**Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:**

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

#### Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan. Raadpleeg "Technische gegevens" > "Specificatie van kookzones" voor de juiste afmetingen van kookgerei. Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.
- De efficiëntie van een kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").
  - Pannen met een diameter kleiner dan een bepaalde kookzone ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt opgewekt, wat resulteert in een langzamere opwarming.
  - Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.



Raadpleeg de technische gegevens.

## 7.2 Geluiden tijdens bedrijf



Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken. Geluiden van kookgerei kunnen variëren afhankelijk van het materiaal van het kookgerei en het vermogen.

### Geluiden gerelateerd aan kookgerei:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.

### Kookplaatgerelateerde geluiden:

- klikken: er treedt elektrische schakeling op, de pan wordt gedetecteerd nadat je hem op de kookplaat hebt gezet.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

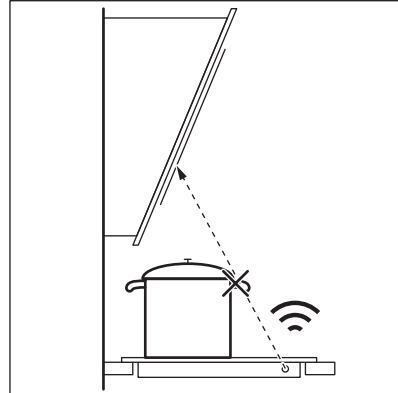
## 7.3 Praktische tips voor Hob<sup>2</sup>Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de kap tegen direct zonlicht.
- Schijn geen halogeenlicht op het paneel van de kap.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.

- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

**De kap hieronder is alleen bedoeld ter illustratie.**




Houd het venster van de Hob<sup>2</sup>Hood infraroodsignaalcommunicator schoon.



Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob<sup>2</sup>Hood ingeschakeld is.

### Afzuigkappen met de Hob<sup>2</sup>Hood-functie

Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt, raadpleeg je onze website van de consument. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken, moeten het symbool  hebben.

# 8. ONDERHOUD EN REINIGING



## WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.

- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.

- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.



### WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

## 8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en

suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

# 9. PROBLEEMOPLOSSING





### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 9.1 Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzekeer je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Je stelde gedurende 60 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.
Het display reageert niet op de aanraking.	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
	Een gedeelte van het display is bedekt, of de pannen zijn te dicht bij het display geplaatst. Er is wat vloeistof of een object op het scherm.	Verwijder de voorwerpen. Plaats de pannen verder van het display. Reinig het scherm, wacht tot het apparaat is afgekoeld. Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 1 minuut weer in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld  geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor onder het kookplaatoppervlak beschadigd is.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
U kunt de hoogste warmte-instelling niet activeren.	Een andere zone is al ingesteld op de hoogste warmte-instelling. Het FlexPower-niveau is te laag.	Verminder eerst het vermogen van de andere zone. Wijzig het maximale vermogen in de Menu. Zie "Vóór het eerste gebruik".
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Hob <sup>2</sup> Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
Hob <sup>2</sup> Hood scherm is niet zichtbaar.	Hob <sup>2</sup> Hood is uitgeschakeld in de instellingen.	Ga naar instellingen/Hob <sup>2</sup> Hood en activeer de functie.
Hob <sup>2</sup> Hood werkt, maar alleen het lampje brandt.	U hebt modus 1 geactiveerd.	Wijzig de modus naar modus 1 - modus 6 of wacht totdat de automatische modus wordt gestart.
Hob <sup>2</sup> Hood modi 1 - 6 werken, maar het lampje is uit.	Er is mogelijk een probleem met de gloeilamp.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
Verkeerde taal ingesteld.	U hebt de taal per ongeluk gewijzigd.	Volg de instructies in "Dagelijks gebruik", "Taal" om de onjuiste taal te wijzigen.
Een kookzone wordt uitgeschakeld.	Automatische uitschakeling schakelt de kookzone uit.	Schakel de kookplaat uit en weer aan. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 en er verschijnt een bericht.	Slot is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
E - U - O verschijnt.	Child Lock is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
De balk voor het vermogensniveau knippert.	Er staat geen pan op de zone. De pan is niet geschikt.	Plaats een pan op de zone. Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
E3 gaat aan.	De elektrische aansluiting is defect.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en controleer de aansluiting. Zie "Installatie".
E4 gaat aan.	De zonetemperatuursensor detecteert een te hoge of te lage temperatuur.	Laat de kookzone afkoelen of verhoog de omgevingstemperatuur tot boven 15 °C. Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst.
E7 gaat aan.	De koelventilator is geblokkeerd.	Zorg ervoor dat niets de ventilator blokkeert. Als de ventilator niet door iets wordt geblokkeerd en het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de erkende servicedienst.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.
Kookgerei warmt langer dan 5 minuten op.	De onderkant van het kookgerei is niet geschikt voor inductie.	Gebruik kookgerei met een geschikte bodem (plat, magnetisch). Zie 'Aanwijzingen en tips'.
Opwarmen duurt lang.	Pan is te klein en ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.	Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").
	De FlexPower vermindert het maximale vermogen.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik", Stroommanagement.
Bezig met koken-functie start niet.	Restwarmte is nog steeds actief op deze zone.	Wacht tot de zone afkoelt of gebruik een andere koude zone
Bezig met koken-functie stopt niet.	Er is mogelijk niet genoeg water in de pan (trillingen kunnen niet worden gedetecteerd) of het water is al te warm.	Gebruik minimaal 1 liter koud water per pan.
Bezig met koken functie stopt plotseling.	Het kookgerei is niet compatibel met de functie. De functie kan geen trillingen detecteren die door het kokende water worden veroorzaakt. Het kookgerei is mogelijk te klein voor de kookzone.	Gebruik deze functie niet met anti-aanbakkookgerei. Kook meer water of schakel over naar een koude zone. Voeg geen zout toe voordat het water het kookpunt heeft bereikt. Zorg ervoor dat de diameter van het kookgerei past bij de grootte van de kookzone. Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone.
Panfrituren-functie start niet.	De functie is alleen beschikbaar voor geselecteerde zones.	Schakel over naar een zone waarvoor de functie beschikbaar is. Zie 'Productbeschrijving'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Opwarmen met Panfrituren functie duurt lang.	Het kookgerei is te klein, te zwaar of de bodem is ongelijk.	Raadpleeg "Aanwijzingen en tips".

## 9.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de

kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

## 10. TECHNISCHE GEGEVENS

### 10.1 Typeplaatje

Model NIG84B30IB  
Type 62 D4A 01 AA  
Inductie 7.35 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC 949 598 040 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Gemaakt in: Duitsland  
7.35 kW



### 10.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Boost [W]	Boost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 210
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Middenachter	1800	2800	10	145 - 180
Rechtsvoor	2300	3600	10	205 - 240

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht en kookresultaat kookgerei met een

bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in de tabel). Gebruik geen kookgerei dat groter is dan de diameter van de kookzone.

## 11. ENERGIEZUINIGHEID

## 11.1 Productinformatie volgens de EU Ecodesign regulering

Modelnummer	NIG84B30IB	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21.0 cm
	Links achter	21.0 cm
	Middenachter	18.0 cm
	Rechtsvoor	24.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	180.8 Wh/kg
	Links achter	184.4 Wh/kg
	Middenachter	189.6 Wh/kg
	Rechtsvoor	187.4 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	185.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.

### 11.2 Energiebesparende


Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

### 11.3 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in uit-modus	0.3 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	2 min

## 12. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	29
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	32
3. INSTALLATION.....	34
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	37
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	39
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	40
7. CONSEILS.....	49
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	51
9. DÉPANNAGE.....	52
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	55
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	55
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	56

## 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** : 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'utilisateur 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. CONSIGNES 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.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- 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 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.

## 2.5 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 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!**

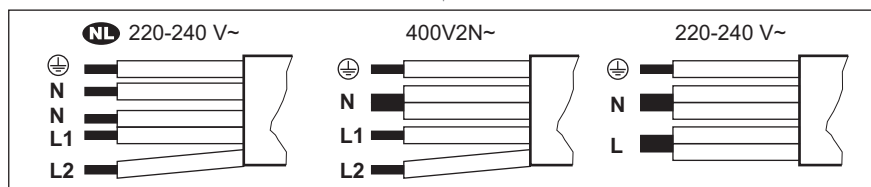
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

### Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
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).
5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

### Raccordement biphasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Raccordement biphasé: 400 V2N~	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ou 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ou 3 x 4 mm <sup>2</sup>
⊕ Vert - jaune	⊕ Vert - jaune	⊕ Vert - jaune
N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu
L1 Noir	L1 Noir	L Noir et marron
L2 Marron	L2 Marron	

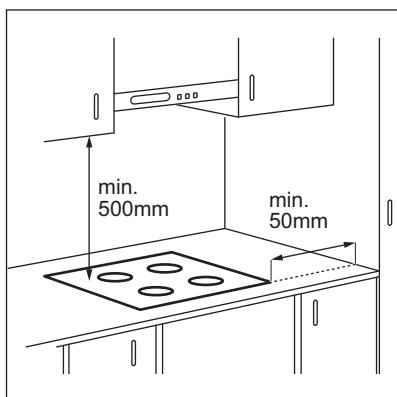
### 3.4 Installation du joint - Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

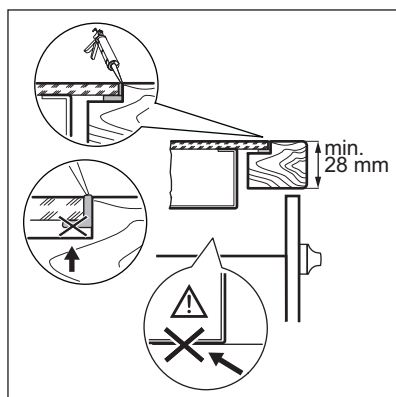
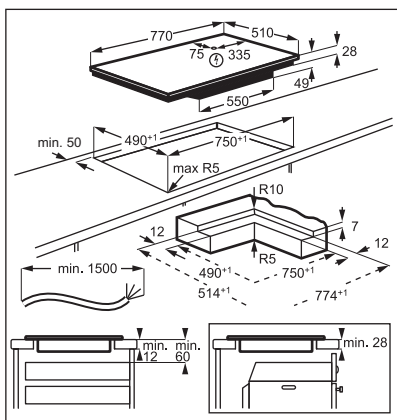
Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

### 3.5 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 affleurante » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

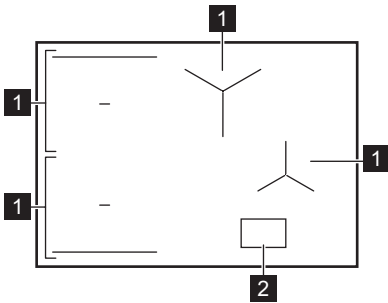
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 induction hob flush installation



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson



**1** Zone de cuisson à induction

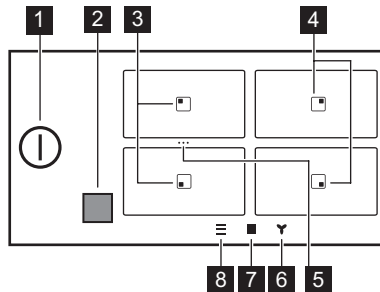
**2** Bandeau de commande




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

### 4.2 Configuration du bandeau de commande

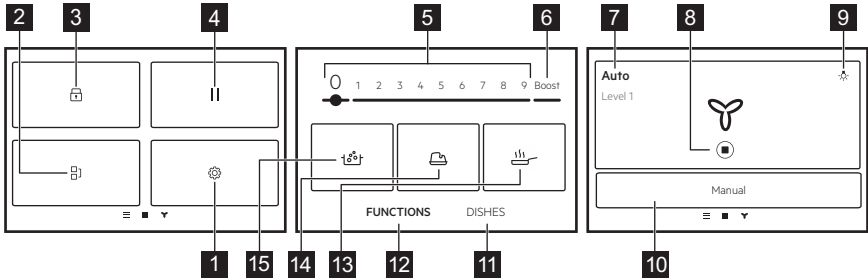
Vue principale












Symbole	Description
<b>1</b> ①	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
<b>2</b> ■	Fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob <sup>2</sup> Hood. Ne la couvrez pas.
<b>3</b> □	Zone avec fonctions Poêlée et Cuisson.
<b>4</b> □	Zone avec fonction Cuisson.
<b>5</b> ...	Un raccourci pour Bridge. Pour fusionner deux zones de cuisson latérales afin de créer une zone de cuisson ou de diviser les zones fusionnées.
<b>6</b> Y	Pour régler les fonctions de la hotte.
<b>7</b> ■	Pour ouvrir la vue d'ensemble de la zone.

Symbole	Description
<b>8</b> 	Pour ouvrir le Menu.

## Réglages



Symbole	Description
<b>1</b> 	Configurations. Pour ouvrir les réglages de la table de cuisson.
<b>2</b> 	Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule.
<b>3</b> 	Lock. Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
<b>4</b> 	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
<b>5</b> 1 - 9	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
<b>6</b> Boost	Pour activer le niveau de cuisson maximum.
<b>7</b> Manuel / Auto	Pour afficher le réglage actuel du ventilateur de la hotte.
<b>8</b> 	Pour arrêter/redémarrer la hotte.
<b>9</b> 	Pour allumer et éteindre la lumière de la hotte.
<b>10</b> Manuel / Auto	Pour passer en mode manuel ou automatique de la hotte.
<b>11</b> Plats	Pour sélectionner des programmes automatiques prédéfinis pour différents types d'aliments.
<b>12</b> FONCTIONS	Pour sélectionner des programmes automatiques pour différentes méthodes de cuisson.
<b>13</b> 	Poêlée. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments.
<b>14</b> 	Fondre. Pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre.
<b>15</b> 	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

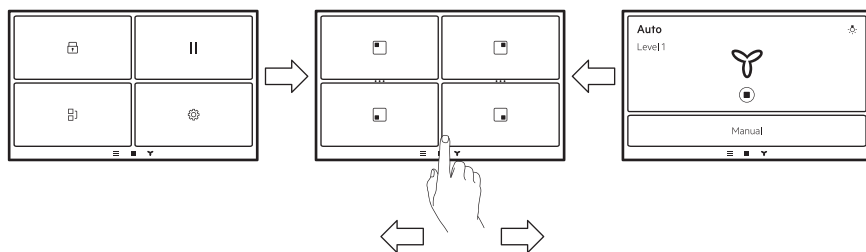
Symbole	Description
OK	Pour confirmer une sélection ou un réglage.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
^ / v	Pour réduire/développer les instructions à l'écran.
☐ / ☐	Pour activer/désactiver l'option.
< / >	Pour avancer/reculer d'un niveau dans le Menu.

## 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 paramètres de Hob®Hood ou vers la droite pour atteindre le Menu.

### 5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

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

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

### 5.3 Utilisation de l'affichage

- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.

- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles reviennent.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez.

## 5.4 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.

### ATTENTION!

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



Si le niveau de puissance est inférieur à 2000 W, vous ne pouvez activer aucun programme automatique (Plats ou FONCTIONS).


1. Vérifiez que toutes les zones de cuisson sont désactivées.
2. Sur l'affichage, appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
3. Sélectionnez Configurations > Configuration > FlexPower et choisissez le niveau de puissance approprié.
4. Appuyez sur  ou . Suivez les instructions affichées pour confirmer votre sélection.

## 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 table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de

cuisson 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 Poêlée la table de cuisson s'éteint au bout d'une heure et demie. Pour Fondre, la table de cuisson s'éteint au bout de 6 heures.

### 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

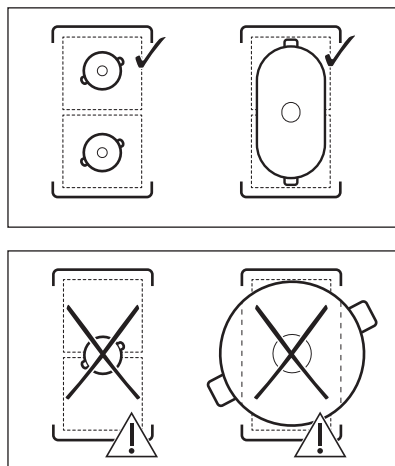
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.



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.

Les ustensiles de cuisine de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge.

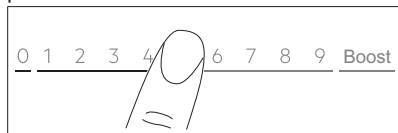


Lorsque d'autres zones de cuisson sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »

## 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  $\text{—}$  ou  $\text{+}$ . 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 à induction uniquement pendant une durée limitée. Après ce temps, la zone de cuisson à induction 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.



La fonction Boost ne fonctionne pas lorsque la fonction Bridge est active ou lorsque la puissance dans une phase est insuffisante (reportez-vous à la section « Gestionnaire de puissance »).



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

## 6.7 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 :

**||||** - poursuivre cuisson,

**||** - maintien au chaud,

**|** - 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 que le ECO Timer retentisse. 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 écoulé 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 / ... Bridge

Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands ustensiles de cuisine.


L'ustensile de cuisine doit couvrir les centres des deux zones. Si l'ustensile de cuisine se trouve entre les deux centres, la fonction ne s'active pas.

1. Posez un ustensile de cuisine sur les zones de cuisson.
2. Appuyez sur  sur à l'écran pour ouvrir le Menu et sélectionnez Bridge. Vous pouvez également appuyer sur le raccourci ... dans la vue d'ensemble de la zone.
3. Sélectionnez le niveau de cuisson.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur le raccourci ... . Les zones de cuisson reprennent leur fonctionnement de manière indépendante.


## 6.11 || Pause

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

Lorsque la fonction opère uniquement en  et que les touches REPENDRE et les peuvent être utilisés. Tous les autres symboles du panneau de commande sont verrouillés.

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. Touchez  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 REPENDRE.

Les réglages de chauffage précédents seront restaurés.

## 6.12 Lock

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.


1. Sélectionnez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, et maintenez enfoncé DÉVERROUILLER pendant 4 secondes.



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

## 6.13 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 > Configuration > 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.

## 6.14 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 utiliser une seule zone de cuisson ou connecter les deux zones à l'aide de Bridge.

2. Sélectionnez FONCTIONS > Poêlée.

3. Choisissez un niveau de friture.

Début de préchauffage :

4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Le minuteur démarre immédiatement.

Une fois que la casserole atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle apparaît. Vous pouvez mettre de l'huile et des aliments à l'intérieur de la poêle maintenant. Pour fermer la fenêtre et commencer à frire, appuyez sur OK. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur 0 dans la barre de commande.

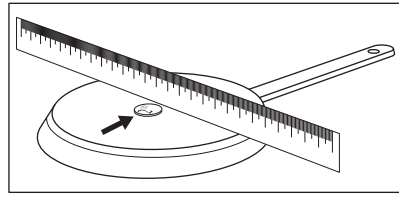
Conseils :

- 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.

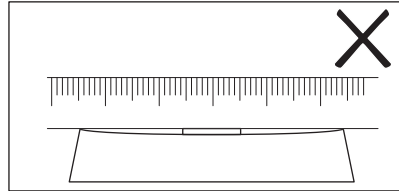
## Récipients adaptés à la fonction Poêlée

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

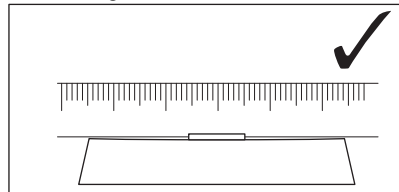
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce d'épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



- 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.



## 6.15 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 est disponible sur toutes les zones de cuisson. En cas de chaleur résiduelle (I/II/III) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, la fonction est désactivée. Attendez que la zone refroidisse pour utiliser la fonction. Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.

### ATTENTION!

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

1. Placez une casserole remplie d'au moins 1 l d'eau sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Cuisson.
3. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

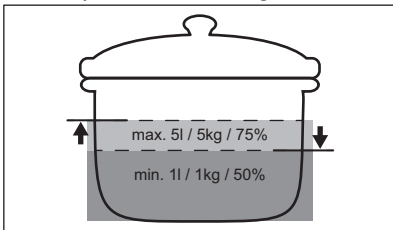
Le minuteur démarre immédiatement.

4. 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.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Cette fonction peut ne pas fonctionner correctement pour les bouilloires et les cafetières à expresso.
- Remplissez entre la moitié et les trois quarts du récipient avec de l'eau froide du robinet, en laissant un espace vide de 4 cm depuis le bord du récipient. N'utilisez pas moins d'un litre ni plus de 5 litres d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau (ou de l'eau et des pommes de terre) est compris entre 1 et 5 kg.



- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne faites cuire que des pommes de terres entières, non épluchées et de taille moyenne. Assurez-vous de ne pas trop tasser les pommes de terre.
- Évitez de produire des vibrations externes (par exemple en utilisant un mixeur ou en posant votre téléphone portable à proximité de la table de cuisson) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.
- En fonction du type d'aliments et de récipient, vous pouvez régler le niveau de cuisson une fois le point d'ébullition atteint.


- Ajoutez du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.

## 6.16 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.

## 6.17 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 utiliser la seule zone de cuisson ou connecter deux zones latérales à l'aide de Bridge.
2. Sélectionnez Plats.
3. Sélectionnez le type d'aliment.
4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
5. 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.

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

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 > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Allumez un interrupteur pour activer la hotte.

Tous les modes automatiques apparaissent sous forme de liste.

4. Choisissez le mode.
5. Appuyez sur  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'affichage. Pour éteindre le ventilateur, appuyez sur . Pour allumer le ventilateur, appuyez sur .

Modes automatiques	Éclairage automatique	Ébullition <sup>1)</sup>	Friture <sup>2)</sup>	Vitesse du ventilateur
	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	

Modes automatiques	Éclairage automatique	Ébullition <sup>1)</sup>	Friture <sup>2)</sup>
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 .

## 6.19 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  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.

## 6.20 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.

## 6.21 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

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

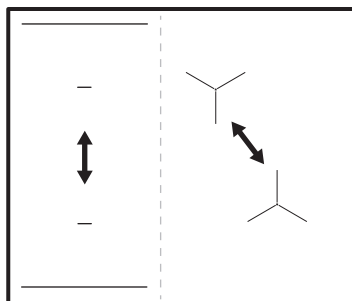
1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité.
3. Choisissez le niveau approprié. Le paramètre est enregistré automatiquement.

## 6.22 Gestionnaire de puissance

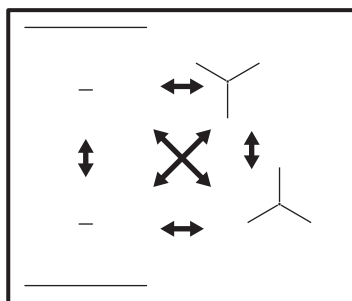
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles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

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 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 reçoit 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 « Caractéristiques techniques ».

## 7.2 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.

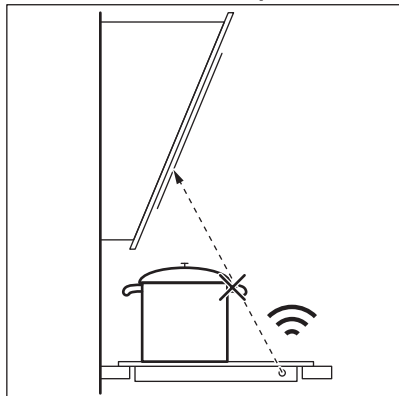
## 7.3 Conseils pour la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.

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

**La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.**




Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob<sup>2</sup>Hood 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 Hob<sup>2</sup>Hood est actif.

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

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

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 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.

### 8.2 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. 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. 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 sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	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 sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
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.

Problème	Cause possible	Solution
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 ».
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
L'écran Hob <sup>2</sup> Hood n'est pas visible.	Hob <sup>2</sup> Hood est désactivé dans les réglages	Allez dans les paramètres/Hob <sup>2</sup> Hood et activez la fonction.
Hob <sup>2</sup> Hood 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.
Hob <sup>2</sup> Hood Les 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 sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Suivez les instructions dans « Utilisation quotidienne », « Langue » pour changer la mauvaise langue.
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 ».
 s'affiche.	La branchement électrique est défectueuse.	Débranchez la table de cuisson du secteur et vérifiez la connexion. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

Problème	Cause possible	Solution
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 »).
	Le FlexPower réduit la puissance maximale.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Gestionnaire de puissance.
La fonction Cuisson ne marche pas	La chaleur résiduelle est toujours active sur cette zone.	Attendez que la zone se refroidisse ou utilisez une autre zone froide
La fonction Cuisson ne s'arrête pas.	Il se peut que le réservoir ne contienne pas assez d'eau (les vibrations ne peuvent pas être détectées) ou que l'eau soit déjà trop chaude.	Utilisez au moins 1 l d'eau froide par casserole.
La fonction Cuisson s'arrête soudainement.	L'ustensile de cuisine n'est pas compatible avec la fonction. La fonction ne peut pas détecter les vibrations produites par l'eau bouillante. L'ustensile de cuisine est peut-être trop petit pour la zone de cuisson.	N'utilisez pas un ustensile de cuisine anti-adhésif avec cette fonction. Faites bouillir plus d'eau ou passez à une zone froide. N'ajoutez pas de sel avant que l'eau n'atteigne le point d'ébullition. Assurez-vous que le diamètre de l'ustensile de cuisine correspond à la taille de la zone de cuisson. Placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
La fonction Poêlée ne marche pas	La fonction est disponible uniquement pour les zones sélectionnées.	Basculez vers une zone pour laquelle la fonction est disponible. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

Problème	Cause possible	Solution
Le chauffage avec la fonction Poêle prend beaucoup de temps.	Les ustensiles de cuisine sont trop petits, trop lourds ou le fond est irrégulier.	Reportez-vous à la section « Conseils ».

## 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 NIG84B30IB  
Type 62 D4A 01 AA  
Induction 7.35 kW  
Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 598 040 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
7.35 kW



### 10.2 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 gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière central	1800	2800	10	145 - 180
Avant droite	2300	3600	10	205 - 240

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. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 11.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	NIG84B30IB	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Arrière central	18.0 cm
	Avant droite	24.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	180.8 Wh/kg
	Arrière gauche	184.4 Wh/kg
	Arrière central	189.6 Wh/kg
	Avant droite	187.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	185.6 Wh/kg	

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

### 11.2 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.

### 11.3 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 »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

## 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.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



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



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	58
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	61
3. MONTAGE.....	63
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	66
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	68
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	69
7. TIPPS UND HINWEISE.....	78
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	80
9. FEHLERSUCHE.....	80
10. TECHNISCHE DATEN.....	84
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	84
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	85

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

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

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

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden (auch die automatischen Garfunktionen). Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

#### **WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetz-kabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile

müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trennen Sie sofort das Kochfeld und prüfen Sie, ob die elektrische Verbindung und die Netzspannung korrekt sind.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

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

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.

- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

## 2.4 Reinigung und Pflege

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

## 2.5 Wartung

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

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

## 2.6 Entsorgung

### **WARNING!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE

### **WARNING!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

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

## 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetze ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

**⚠️ WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

**⚠️ VORSICHT!**

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

**⚠️ VORSICHT!**

Bohre oder löte die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

**⚠️ VORSICHT!**

Schließe das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

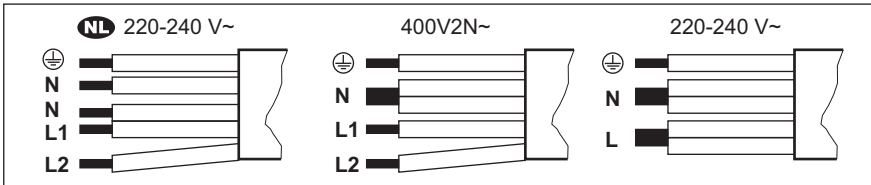
**Einphasiger Anschluss**

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

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

**Zweiphasiger Anschluss**

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



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

**3.4 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage**

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte 3x10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die

Streifen müssen die gleiche Länge wie die Fräsungen haben.

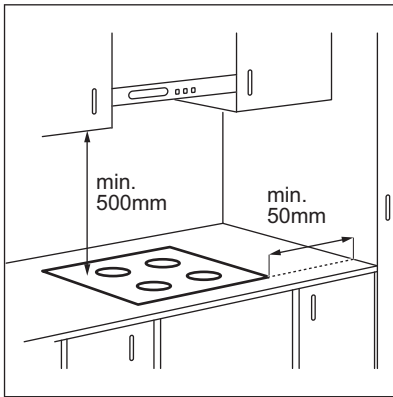
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.

4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

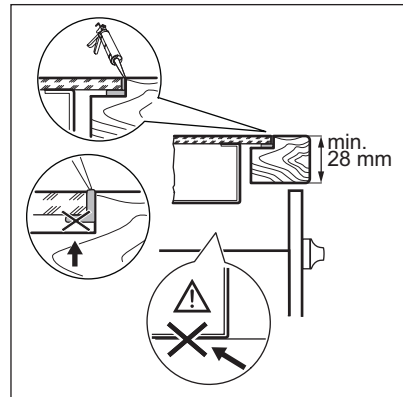
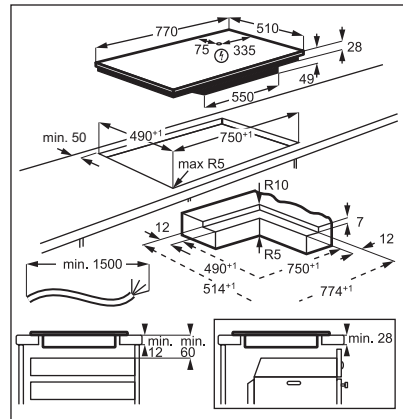
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

### 3.5 Aufbau

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



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



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

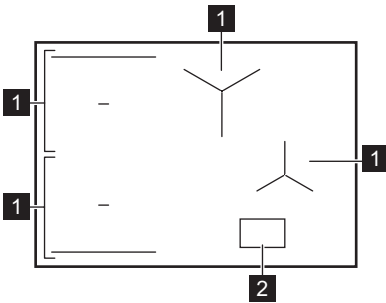
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
induction hob flush installation



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen



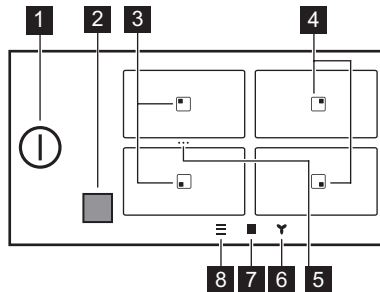
- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld




Weitere Einzelheiten zur Größe der Kochzonen finden Sie unter „Technische Daten“.

### 4.2 Bedienfeldlayout

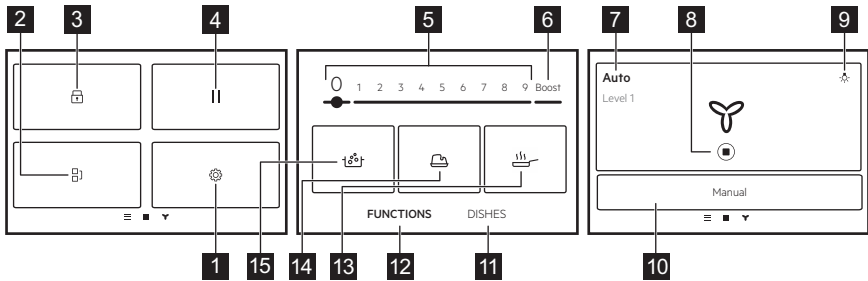
Hauptansicht












Symbol	Beschreibung
<b>1</b> ①	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
<b>2</b> ■	Das Fenster des Hob®Hood-Infrarotsignal-Kommunikators. Nicht abdecken.
<b>3</b> □	Zone mit den Funktionen Braten und Kochen.
<b>4</b> □	Zone mit der Funktion Kochen.
<b>5</b> ...	Eine Verknüpfung für Bridge. Zum Zusammenführen von zwei seitlichen Kochzonen, um einen Kochbereich zu schaffen oder die zusammengeführten Zonen zu trennen.
<b>6</b> Y	Einstellen der Funktionen der Dunstabzugshaube.
<b>7</b> ■	Öffnen der Zonenübersicht.

Symbol	Beschreibung
8 	Öffnen des Menüs.

## Erweiterte Ansicht



Symbol	Beschreibung
1 	Einstellungen. Öffnen der Einstellungen des Kochfelds.
2 	Bridge. Mit dieser Funktion werden zwei seitliche Kochzonen miteinander verbunden und funktionieren dann wie eine Kochzone.
3 	Sperren. Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
4 	Pause. Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.
5 1 - 9	Einstellen der Kochstufe.
6 Boost	Einschalten der höchsten Kochstufe.
7 Manuell / Auto	Anzeigen der aktuellen Einstellung des Lüfters der Dunstabzugshaube.
8 	Anhalten/Neustarten der Dunstabzugshaube.
9 	Ein- oder Ausschalten der Beleuchtung der Dunstabzugshaube.
10 Manuell / Auto	Wechseln zum manuellen oder automatischen Modus der Dunstabzugshaube.
11 Gerichte	Auswahl voreingestellter Automatikprogramme für verschiedene Lebensmittelarten.
12 FUNKTIONEN	Auswählen von Automatikprogrammen für verschiedene Garmethoden.
13 	Braten. Mit automatisch geregelten Temperaturstufen für bestimmte verschiedene Speisearten braten.
14 	Schmelzen. Verschiedene Produkte schmelzen, wie z. B. Schokolade oder Butter.
15 	Kochen. Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.

## Display-Navigation

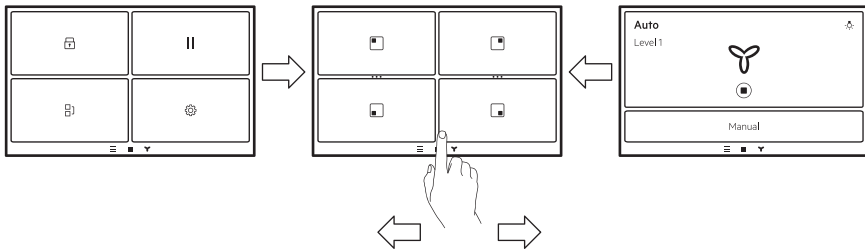
Symbol	Beschreibung
OK	Auswahl oder Einstellung bestätigen.
X	Schließen des Popup-Fensters.
^ / v	Ein-/Ausblenden der Anweisungen auf dem Display.
☐ / ○	Ein-/Ausschalten der Optionen.
< / >	Zurück-/Vorwärtsgehen um eine Stufe im Menü.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### ⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Navigieren im Display



Um zwischen den Bildschirmen zu navigieren, tippen Sie auf die Symbole unten auf dem Display. Sie können auch nach links wischen, um die Einstellungen für Hob<sup>2</sup>Hood zu verwalten, oder nach rechts, um zum Menü zu gelangen.

### 5.2 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke einstellen.

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

### 5.3 Verwenden des Displays

- Es können nur die hinterleuchteten Symbole verwendet werden.
- Berühren Sie zum Einschalten einer Option das entsprechende Symbol auf dem Display.
- Die gewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Sie das Display nicht mehr berühren.
- Scrollen Sie in den verfügbaren Optionen mit einer schnellen Handbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display. Die Geschwindigkeit der Handbewegung entscheidet darüber, wie schnell die Anzeige wechselt.
- Die Scrollbewegung stoppt von selbst oder sie können sie durch Berühren des Displays sofort anhalten.

- Sie können die meisten auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie in der Liste blättern und/oder die gewünschte Option berühren.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühren Sie das Display erneut. Alle Symbole werden wieder angezeigt.
- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Pop-up-Fenster mit zusätzlichen Informationen.

## 5.4 FlexPower

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




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

### VORSICHT!

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



Wenn die Leistungsstufe unter 2000 W liegt, können Sie keine Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktivieren.


1. Stellen Sie sicher, dass alle Kochzonen deaktiviert sind.
2. Berühre  auf dem Display, um Menü.
3. Auswählen Einstellungen > Setup > FlexPower zu öffnen und wähle dann die entsprechende Leistungsstufe.
4. Berühre  oder . Befolge die Anweisungen auf dem Display, um deine Auswahl zu bestätigen.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ein- und Ausschalten

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

### 6.2 Automatische Abschaltung

**Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:**

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- wenn Sie die Kochstufe nach Einschalten des Kochfelds nicht einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen

Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.

- wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden oder es sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Die Induktionskochzone wird nach 50 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einer Weile erscheint eine Meldung und das Kochfeld schaltet sich aus.

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

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6	4 Stunden
7 - 9	1,5 Stunden



Wenn Sie Braten verwendet, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Schmelzen wird das Kochfeld nach sechs Stunden ausgeschaltet.

### 6.3 Topferkennung

Diese Funktion erkennt, ob Töpfe auf den Kochzonen platziert wurden, und deaktiviert die Kochzonen, wenn das Kochgeschirr nicht mehr erkannt wird.

- Wenn Sie das Kochgeschirr zuerst auf eine Kochzone stellen und dann das Kochfeld einschalten, erscheint ein grauer Balken auf der Übersicht der entsprechenden Kochzone.
- Der Balken wird nicht angezeigt, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder das Kochgeschirr aufgrund seiner falschen Platzierung oder ungeeigneten Materialien nicht erkannt werden kann.
- Wenn Sie das Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnt die entsprechende Kochzonenübersicht zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert. Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

### 6.4 Verwenden der Kochzonen

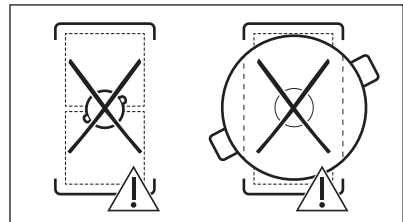
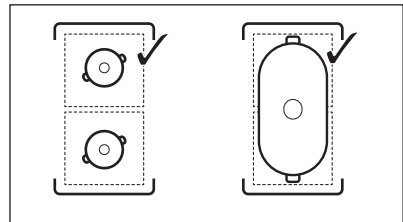
Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.



Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Hinweise und Tipps“.

Zum Einschalten der Kochzone stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone und berühren das entsprechende Zonensymbol. Die verfügbaren Programme werden auf dem Display angezeigt. Stellen Sie die Kochstufe ein oder wählen Sie eine der automatischen Funktionen aus. Um zur Hauptansicht zurückzukehren, berühren Sie **X** in der oberen rechten Ecke.

Mit Bridge können Sie mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

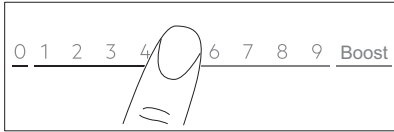


Sind andere Zonen eingeschaltet, ist die Kochstufeneinstellung für die Zone, die Sie benutzen möchten, möglicherweise eingeschränkt. Sehen Sie „Leistung“.

## 6.5 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone und berühren Sie das entsprechende Zonensymbol.
3. Stellen Sie die Kochstufe durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger ein.

Die Symbole für die Leistungsstufe 1-9 werden größer und der Balken darunter wird rot, um die aktuelle Leistungseinstellung anzuzeigen. Wenn die Leistungsstufe ausgewählt ist, wechselt der Bildschirm in die erweiterte Bildschirmansicht.



Sie können die Kochstufe auch auf dem Zonen-Übersichtsbildschirm ändern. Um zum Zonen-Übersichtsbildschirm zu gelangen, berühren Sie die Mitte der erweiterten Bildschirmansicht. Zum Ändern der Kochstufe berühren Sie  $\text{—}$  oder  $\text{+}$ . Zum Öffnen der erweiterten Bildschirmansicht berühren Sie die Leistungsstufe.

## 6.6 Boost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Induktionskochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Danach wird die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe zurückgesetzt.

1. Wählen Sie die Kochzone aus.
2. Berühre Boost, um die Funktion einzuschalten.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie zum manuellen Ausschalten der Funktion die Kochzone aus und ändern Sie die Kochstufe auf 0.



Der Boost funktioniert nicht, wenn die Bridge-Funktion aktiv ist oder wenn die Leistung innerhalb einer Phase nicht ausreicht (siehe „Power Management“).



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

## 6.7 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

### ! WARNUNG!

Solange die Anzeige  $\text{III}/\text{II}/\text{I}$  leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

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

$\text{III}$  – Kochen fortsetzen,

$\text{II}$  – Warmhalten,

$\text{I}$  – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.


## 6.8 $\text{III}$ Warmhalten

Diese Funktion hält Speisen mit der niedrigen Temperatureinstellung warm.

Warmhalten ist nur verfügbar, wenn die Kochzone nach Abschluss des Garvorgangs noch warm ist (mit einem sichtbaren Restwärmesymbol) und das Kochgeschirr auf der Kochzone stehen bleibt. Die Funktion funktioniert nicht mit einer kalten Kochzone.

1. Berühre  $\text{III}$ , um das Warmhalten zu aktivieren.

Das Warmhalten läuft, bis es ausgeschaltet wird.

- Um die Funktion auszuschalten, tippen Sie in der oberen linken Ecke des Displays auf .

Sie können bei Bedarf einen Timer einstellen. Siehe „Timer-Optionen“.

## 6.9 Timer-Optionen




### ECO Timer

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

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizgerät der Kochzone vor den ECO Timer-Signalen aus. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist. Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.


- Stelle zuerst die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.
- Berühre das Kochzonensymbol.
- Berühre .

Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.


- Markiere das Kochzone ausschalten Kästchen, um die Funktion zu aktivieren.
- Stellen Sie die Zeit ein.
- Zur Bestätigung OK berühren.

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

Sie können die ECO Timer-Einstellungen

beim Kochen ändern: Berühren Sie  mit dem Timerwert und anschließend BEARBEITEN.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Popup-Fenster wird angezeigt. Berühre OK, um das Signal auszuschalten.


Um die Funktion auszuschalten, stellen Sie die Kochstufe auf **0**. Oder berühre  mit

dem Timerwert, berühre **X** und bestätige deine Wahl im Popup-Fenster.


### Timer

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.


Die Funktion hat keinen Einfluss auf andere Funktionen, die gleichzeitig betrieben werden.

- Wählen Sie eine Kochzone aus. Die entsprechende Einstellskala erscheint auf dem Display.
- Berühre .
- Deaktiviere das Kontrollkästchen Kochzone ausschalten, um die Funktion auszuschalten.
- Stellen Sie die Zeit ein.
- Zur Bestätigung OK berühren.

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

Sie können die Timer-Einstellungen beim Kochen ändern: Berühren Sie  mit dem Timerwert und anschließend BEARBEITEN.


Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Popup-Fenster wird angezeigt. Berühre OK, um das Signal auszuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion Berühre  mit dem Timerwert, berühre **X** und bestätige deine Auswahl im Popup-Fenster.

## 6.10 / ... Bridge

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Kochstufe. Damit können Sie mit großem Kochgeschirr kochen.

Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion nicht eingeschaltet.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzonen.
- Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen und Bridge auszuwählen. Sie können auch


die Verknüpfung \*\*\* in der Zonenübersicht berühren.

3. Stellen Sie die Kochstufe ein.  
Zum Ausschalten der Funktion berühren



Sie die Verknüpfung \*\*\*. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.


## 6.11 || Pause

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

Wenn die Funktion in Betrieb ist, können nur die  und FORTSETZEN-Tasten verwendet werden. Alle anderen Symbole auf dem Bedienfeld sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen. Wenn die Timer-Funktion beendet ist, tippen Sie auf eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm, um das akustische Signal auszuschalten.

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Berühre , um die Funktion zu aktivieren.



Die Kochstufe wird auf  (Warmhalten) abgesenkt.

Zum Ausschalten der Funktion berühren Sie FORTSETZEN.

Die vorherigen Kochstufen werden wiederhergestellt.

## 6.12 Sperren

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

1. Stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühre , um das Menü zu öffnen.
3. Berühre , um die Funktion zu aktivieren.


Um die Funktion auszuschalten, halten Sie ENTSPERREN vier Sekunden lang gedrückt.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

## 6.13 Child Lock

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Child Lock.
3. Schalte den Schalter ein und berühre die Buchstaben E-U-O in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten.

Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.

Es kann einige Zeit dauern, bis die Funktion nach der Aktivierung funktioniert.

## 6.14 FUNKTIONEN: Braten

Mit dieser Funktion können Sie eine geeignete Kochstufe zum Frittieren Ihrer Speisen einstellen. Das Kochfeld passt die Temperatur an verschiedene Arten von Speisen an und behält sie während des Garvorgangs bei. Sobald die Kochstufe eingestellt ist, ist keine manuelle Temperatureinstellung erforderlich.

### VORSICHT!

Verwenden Sie nur kaltes Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie eine Pfanne ohne Öl / Fett auf eine der Kochzonen auf der linken Seite. Sie können eine einzelne Kochzone verwenden oder beide Zonen mit Bridge verbinden.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Braten.
3. Wählen Sie eine Bratstufe.  
Das Aufheizen beginnt.
4. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

Der Timer startet umgehend. Sobald die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal und ein Popup-Fenster wird angezeigt. Sie können Öl und Lebensmittel jetzt in die Pfanne geben. Um das Fenster zu schließen und mit dem Braten zu beginnen, berühren Sie OK. Um die Funktion manuell auszuschalten, berühren Sie 0 auf der Einstellskala.

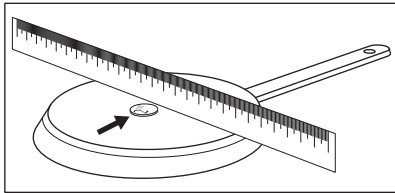
### Tipps und Hinweise:

- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, die angeben, wann das Essen gewendet oder die Kochstufe angepasst werden muss.
- Sie können die Standard-Wärmestufe bei Bedarf ändern.
- Für dicke Lebensmittel oder rohe Kartoffeln während der ersten 10 Minuten des Bratens einen Deckel verwenden.
- Das Aufheizen kann bei schweren Pfannen länger dauern.
- Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.
- Verwenden Sie kein dünnes emailliertes Kochgeschirr. Es kann überhitzt und beschädigt werden.

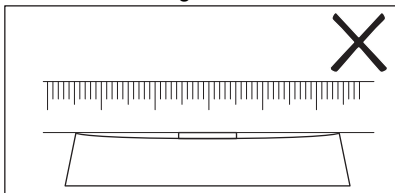
### Geeignete Pfannen für die Braten-Funktion

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachen Böden. So prüfen Sie, ob die Pfanne richtig ist:

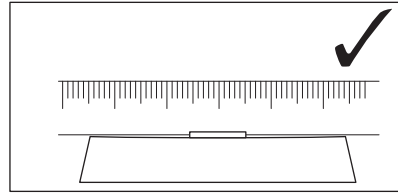
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuchen Sie, eine 1-, 2- oder 5-Cent-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu legen.



- a. Die Pfanne ist falsch, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne legen können.



- b. Die Pfanne ist richtig, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne legen können.



### 6.15 FUNKTIONEN: Kochen

Diese Funktion passt die Kochstufe automatisch an, damit Wasser nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.



Die Funktion ist auf allen Kochzonen verfügbar. Wenn die Kochzone, die Sie verwenden möchten, noch Restwärme (I/II/III) bereit stellen kann, ist die Funktion deaktiviert. Warten Sie, bis die Zone abgekühlt ist, um die Funktion zu verwenden.


Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.

### VORSICHT!

Verwende die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr. Lass das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stelle einen mit mindestens 1 l Wasser gefüllten Topf auf die Kochzone.
2. Wähle FUNKTIONEN > Kochen.
3. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

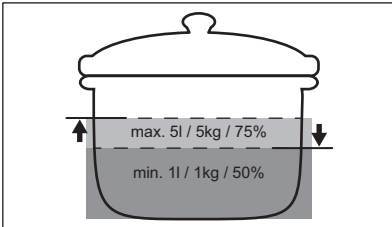
Der Timer startet umgehend.

4. Um die Funktion manuell auszuschalten, tippen Sie in der oberen linken Ecke des Displays auf .

Sobald der Siedepunkt erreicht ist, reduziert das Kochfeld automatisch die Kochstufe. An dieser Stelle können Sie sie auch manuell nach Bedarf anpassen.

Tipps und Hinweise:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.
- Bei Wasserkochern und Espressokochern auf dem Herd funktioniert die Funktion möglicherweise nicht richtig.
- Fülle den Topf bis zur Hälfte oder drei Viertel mit kaltem Leitungswasser, sodass 4 cm vom Topfrand frei bleiben. Verwenden Sie nicht weniger als 1 Liter und nicht mehr als 5 Liter Wasser. Stelle sicher, dass das Gesamtgewicht des Wassers (oder des Wassers und der Kartoffeln) zwischen 1 und 5 kg liegt.



- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, koche nur ganze, ungeschälte, mittelgroße Kartoffeln. Achte darauf, die Kartoffeln nicht zu dicht nebeneinander einzufüllen.
- Vermeide äußere Vibrationen (z. B. durch die Verwendung eines Mixers oder das Ablegen eines Mobiltelefons neben dem Kochfeld), während die Funktion ausgeführt wird.
- Je nach Art der Speise sowie der Art des Kochgeschirrs können Sie die Kochstufe nach Erreichen des Siedepunktes anpassen.
- Nach Erreichen des Siedepunktes Salz zugeben.
- Verwende einen Deckel, um Energie zu sparen.


## 6.16 FUNKTIONEN: Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z. B. Schokolade oder Butter.

### VORSICHT!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.

2. Wähle FUNKTIONEN > Schmelzen.
3. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
4. Berühre OK.  
Um die Funktion manuell auszuschalten, tippen Sie in der oberen linken Ecke des Displays auf .

## 6.17 Gerichte

Diese Funktion hilft Ihnen bei der Zubereitung verschiedener Speisen mithilfe von voreingestellten Programmen, die bestimmten Speisekategorien zugeordnet sind. Die Verfügbarkeit der Programme hängt von der Kochzone ab.



### VORSICHT!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone. Sie können eine einzelne Kochzone verwenden oder zwei Seitenzonen mit Bridge verbinden.
2. Wähle Gerichte.
3. Wählen Sie die Speisensart aus.
4. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
5. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.

Je nach Speisensart und ausgewähltem Programm können Sie Details einstellen und ändern, z. B. Gargrad, Heizstufe zum Braten usw.

Tipps und Hinweise:

- Die am häufigsten zubereiteten Gerichte werden der Liste Am häufigsten benutzt. automatisch hinzugefügt.
- Einige Gerichte haben lange Namen, die in der Liste nicht vollständig angezeigt werden können. Um den vollständigen Namen eines Gerichts anzuzeigen, tippen Sie auf „...“.
- Sie können der Liste Favoriten  manuell Programme hinzufügen.
- Sie können bestimmte Programme ausblenden, indem Sie  berühren. Um die Programme wiederherzustellen, gehen Sie zu Einstellungen>Setup>Gerichte.

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

Diese automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer geeigneten Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell über das Kochfeld oder die Dunstabzugshaube selbst bedienen.




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



Bei einigen Dunstabzugshauben ist die Funktion möglicherweise standardmäßig deaktiviert. Aktivieren Sie in so einem Fall zuerst die Funktion an der Haube und dann am Kochfeld. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.






### Einstellen des automatischen Lüftermodus


Um für die Dunstabzugshaube den Automatikmodus einzustellen, wählen Sie eine der folgenden eingestellten Lüftergeschwindigkeiten: Modus 2 – Modus 6. Die Dunstabzugshaube reagiert immer, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Durch Auswählen von Modus 1 können Sie das Kochfeld so einstellen, dass nur die Beleuchtung eingeschaltet wird.

1. Berühre .
2. Wähle Einstellungen > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Betätigen Sie einen Schalter, um die Dunstabzugshaube einzuschalten.

Alle automatischen Modi werden als Liste angezeigt.

4. Wählen Sie den Modus aus.

5. Berühre  oder , um die Auswahl zu speichern und die Anzeige zu verlassen. Um die aktuelle Lüftergeschwindigkeit zu überprüfen, berühren Sie . Die Lüftergeschwindigkeit ist in der oberen linken Ecke des Displays sichtbar. Um den Lüfter auszuschalten, berühren Sie . Zum Einschalten des Lüfters berühren Sie .

Automatikmodi	Automatische Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
		Lüftergeschwindigkeit	
	Aus	-	-
<b>Modus 1</b>	Ein	-	-
<b>Modus 2<sup>3)</sup></b>	Ein	1	1
<b>Modus 3</b>	Ein	-	1
<b>Modus 4</b>	Ein	1	1
<b>Modus 5</b>	Ein	1	2
<b>Modus 6</b>	Ein	2	3


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

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

<sup>3)</sup> Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Beleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

### Einstellen des manuellen Lüftermodus

Sie können die Drehzahl des Lüfters auch manuell einstellen.

1. Berühre .
  2. Berühre Manuell.
- Es wird eine Einstellskala mit der aktuellen Lüftergeschwindigkeit angezeigt.
3. Sie können die Lüftergeschwindigkeit durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger einstellen.



Berühre Boost, um die maximale Lüftergeschwindigkeit zu aktivieren. Der Lüfter läuft für eine bestimmte Zeit im Boost-

Modus. Nach dieser Zeit wechselt die Lüftergeschwindigkeit automatisch zu 3. Zum manuellen Deaktivieren der Boost-Funktion drücken Sie 0.

## Beleuchtung der Dunstabzugshaube


Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Dazu stellen Sie den Automatikmodus auf 1-Modus 6 ein. Sie können die Beleuchtung der Dunstabzugshaube auch manuell aktivieren oder deaktivieren.



### Manuelles Aktivieren der Beleuchtung



1. Berühre .
2. Berühre , um die Beleuchtung einzuschalten.

Zum Ausschalten der Beleuchtung berühren Sie  erneut.

## 6.19 Sprache

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Sprache.
3. Wählen Sie die Sprache aus der Liste aus.


Um die Auswahl zu speichern, tippen Sie auf  oder . Anschließend wählen Sie JA im Popup-Fenster aus.

Wenn Sie die falsche Sprache gewählt haben, berühren Sie  > . Eine Liste wird angezeigt. Wählen Sie die erste Option oben links und dann die zweite Option oben rechts aus. Scrollen Sie nach unten, um die richtige Sprache aus der Liste auszuwählen. Wenn das Popup-Fenster erscheint, wählen Sie die Option auf der rechten Seite aus.

## 6.20 Tastentöne / Lautstärke

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

Sie können auch die Lautstärke wählen.


1. Berühre  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.

2. Wähle Einstellungen > Setup > Tastentöne / Lautstärke.
3. Wählen Sie die gewünschte Option. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

## 6.21 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

Es gibt 5 Helligkeitsstufen, wobei 1 die niedrigste und 5 die höchste ist.

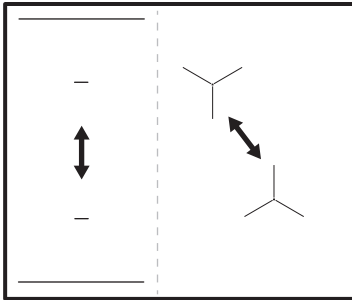
1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Helligkeit.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

## 6.22 Leistung

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

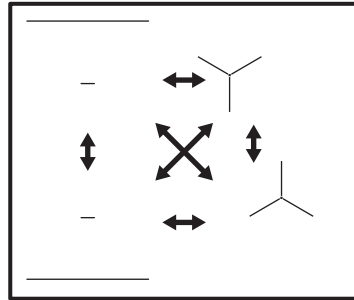
- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Strombelastung von 3680W. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Wärmestufe der zuerst ausgewählten Kochzone (oder einer Kochzone, die mit FUNKTIONEN oder Gerichte ausgewählt wurde) wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird je nach Auswahlreihenfolge auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Die Farbe der Einstellskala zeigt die verfügbaren Kochstufenoptionen an:
  - rot – die aktuelle Kochstufe,
  - weiß – die maximal verfügbare Kochstufe,
  - hellgrau – eine nicht verfügbare Wärmestufe (Leistung ist aktiv).
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.

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



Wenn die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzt ist (1500 W – 6000 W), verteilt die

Funktion die verfügbare Leistung auf alle Kochzonen. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“ > „FlexPower“.



## 7. TIPPS UND HINWEISE

### ⚠️ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

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

#### **Kochgeschirrmaterial**

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren

Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).

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

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

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

#### **Abmessungen des Kochgeschirrs**

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).

- Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

## 7.2 Geräusche während des Betriebs



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

### Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

### Kochfeldbezogene Geräusche:

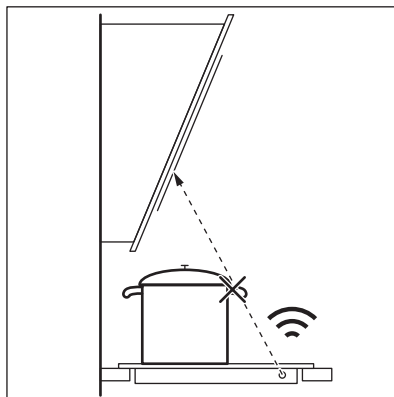
- Klicken: Elektrisches Umschalten: Das Kochgeschirr wird erkannt, wenn Sie es auf das Kochfeld stellen.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmischer Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

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

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richten Sie kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrriff oder großen Topf). Sehen Sie Abbildung.

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.



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



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

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

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

die mit dieser Funktion ausgestattet sind,  
haben das Symbol .

## 8. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Allgemeine Informationen

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

### **WARNUNG!**

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

### 8.2 Reinigen der Kochfelds

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


## 9. FEHLERSUCHE





### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht, wenn es berührt wird.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display. Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display.	Entferne die Objekte. Schiebe die Töpfe vom Display weg. Reinige das Display, warte bis das Gerät kalt ist. Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalte nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.	Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.
	Die FlexPower-Stufe ist zu niedrig.	Ändere die maximale Leistung im Menü. Sehen Sie „Vor der ersten Inbetriebnahme“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie hast es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Hob <sup>2</sup> Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob <sup>2</sup> Hood-Bildschirm ist nicht sichtbar.	Hob <sup>2</sup> Hood ist in den Einstellungen ausgeschaltet.	Gehe zu Einstellungen/Hob <sup>2</sup> Hood und aktiviere die Funktion.
Hob <sup>2</sup> Hood funktioniert, aber nur die Beleuchtung ist eingeschaltet.	Sie haben Modus 1 eingeschaltet.	Ändere den Modus auf Modus 1 - Modus 6oder warte, bis der Automatikmodus startet.
Hob <sup>2</sup> Hood Modi 1 - 6 funktionieren, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet.	Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berührt.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Sehen Sie „Täglicher Gebrauch“.
Es wurde die falsche Sprache eingestellt.	Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.	Befolge die Anweisungen unter „Täglicher Gebrauch“, „Sprache“, um die falsche Sprache zu ändern.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet.	Automatische Abschaltung schaltet die Kochzone aus.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Sehen Sie „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Meldung leuchten auf.	Sperren ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
E - U - O wird angezeigt.	Child Lock ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Der Balken für die Leistungsstufe blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stelle Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwende geeignetes Kochgeschirr. Sehen Sie „Hinweise und Tipps“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Sehen Sie hierzu „Technische Daten“.
 leuchtet.	Die elektrische Verbindung ist defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und überprüfen Sie die Verbindung. Sehen Sie „Montage“.
 leuchtet.	Der Zonentemperatursensor erkennt eine zu hohe oder zu niedrige Temperatur.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen oder erhöhen Sie die Umgebungstemperatur über 15 °C. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
 leuchtet.	Das Kühlgebläse ist blockiert.	Stellen Sie sicher, dass das Gebläse durch nichts blockiert wird. Wenn das Kühlgebläse durch nichts blockiert wird und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.	Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem geeigneten Boden (flach, magnetisch). Siehe „Hinweise und Tipps“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
	FlexPower reduziert die maximale Leistung.	Sehen Sie „Täglicher Gebrauch“, Leistung.
Die Kochen-Funktion startet nicht.	In dieser Zone ist noch Restwärme vorhanden.	Warte, bis die Zone abgekühlt ist, oder verwende eine andere kalte Zone.
Die Kochen-Funktion schaltet sich nicht aus.	Möglicherweise ist nicht genug Wasser im Topf (Vibrationen können nicht erkannt werden) oder das Wasser ist bereits zu warm.	Verwenden Sie mindestens 1 l kaltes Wasser pro Topf.
Die Kochen-Funktion schaltet sich plötzlich aus.	Das Kochgeschirr ist mit der Funktion nicht kompatibel. Die Funktion kann keine Vibrationen erkennen, die durch das kochende Wasser erzeugt werden. Das Kochgeschirr ist für die Kochzone möglicherweise zu klein.	Verwenden Sie bei dieser Funktion kein Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung. Verwenden Sie mehr Wasser oder wechseln Sie zu einer kalten Zone. Fügen Sie kein Salz hinzu, bevor das Wasser den Siedepunkt erreicht hat. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs der Größe der Kochzone entspricht. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
Die Braten-Funktion startet nicht.	Die Funktion ist nur für ausgewählte Zonen verfügbar.	Wechseln Sie zu einer Zone, für die die Funktion verfügbar ist. Sehen Sie Kapitel „Gerätebeschreibung“.
Das Aufheizen mit der Braten-Funktion dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein, zu schwer oder der Boden ist uneben.	Sehen Sie „Hinweise und Tipps“.

## 9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...


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

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

## 10. TECHNISCHE DATEN

### 10.1 Typenschild

Modell NIG84B30IB  
Typ 62 D4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 040 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Hergestellt in: Deutschland  
7.35 kW  


### 10.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]	Boost [W]	Boost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirr- durchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten Mitte	1800	2800	10	145 - 180
Vorne rechts	2300	3600	10	205 - 240

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

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse

Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

## 11. ENERGIEEFFIZIENZ

### 11.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

Modellbezeichnung	NIG84B30IB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Hinten Mitte	18.0 cm
	Vorne rechts	24.0 cm

Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	180.8 Wh/kg
	Hinten links	184.4 Wh/kg
	Hinten Mitte	189.6 Wh/kg
	Vorne rechts	187.4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		185.6 Wh/kg

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

## 11.2 Energie sparen

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

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

## 11.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

## 12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

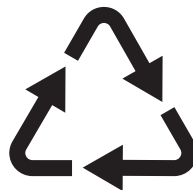
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

### Hinweise zum Recycling



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

Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

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

### **Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die

unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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



**aeg.com**

867379043-B-502024



**CE**