



**NII74F00FB**

<b>EN</b>	User Manual   <b>Hob</b>	<b>2</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	<b>25</b>
<b>DE</b>	Benutzerinformation   <b>Kochfeld</b>	<b>51</b>
<b>IT</b>	Istruzioni per l'uso   <b>Piano cottura</b>	<b>79</b>



# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	10
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	12
8. HINTS AND TIPS.....	17
9. CARE AND CLEANING.....	20
10. TROUBLESHOOTING.....	20
11. TECHNICAL DATA.....	23
12. ENERGY EFFICIENCY.....	23
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	24

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

 **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.

- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.

- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

## 2.2 Electrical Connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.

Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- Do not use the appliance as a direct cooking surface. Cooking must be performed always by using appropriate cookware.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.

- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

**⚠ WARNING!**

Risk of fire and explosion.

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

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.4 Care and cleaning

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

## 2.5 Service

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

## 2.6 Disposal

**⚠ WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. INSTALLATION

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 3.1 Before the installation

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

Serial number .....

## 3.2 Built-in hobs

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

## 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

### ⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

### ⚠ CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

### ⚠ CAUTION!

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

### ⚠ CAUTION!

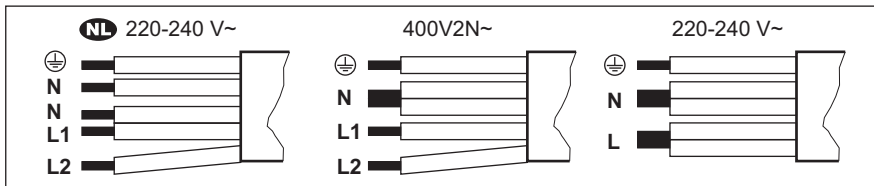
Do not connect the cable without cable end sleeve.

### One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black, brown and blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown, black and blue cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).
5. Connect the ends of two blue cables.
6. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).

### Two-phase connection

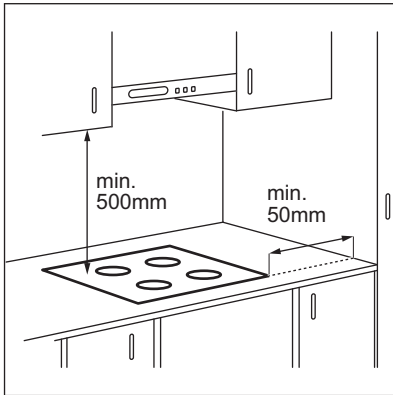
1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).



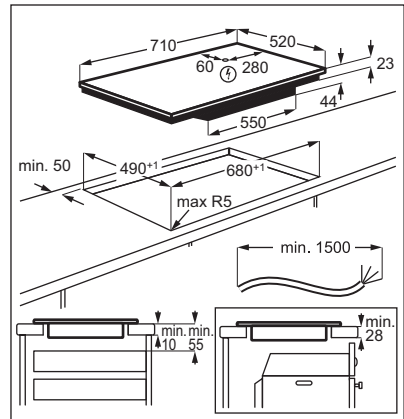
<b>NL</b> 220 - 240 V~	Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> or 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> or 3x4 mm <sup>2</sup>	
Green - yellow	Green - yellow	Green - yellow	Green - yellow	Green - yellow
N Blue and blue	N Blue and blue	N Blue and blue	N Blue and blue	N Blue and blue
L1 Black	L1 Black	L1 Black	L Black and brown	L Black and brown
L2 Brown	L2 Brown	L2 Brown		

### 3.4 Assembly

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



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

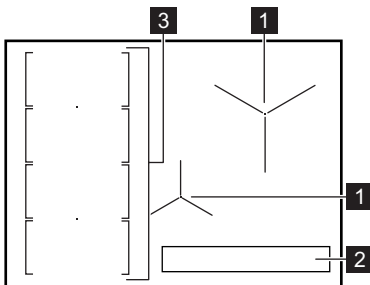


Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



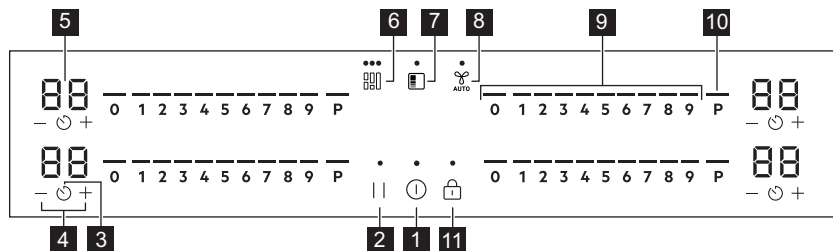
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



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

## 4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function	Description
1	ⓘ	On / Off To activate and deactivate the appliance.
2		Pause To activate and deactivate the function.
3	⌚	Timer To set the function.
4	+ / -	- To increase or decrease the time.
5	-	Timer display To show the time in minutes.
6	☰	FlexiBridge (Flexible Bridge) To switch between three modes of the function.
7	📄	PowerSlide To activate and deactivate the function.
8	👤 AUTO	Hob <sup>2</sup> Hood To activate and deactivate the manual mode of the function.
9	-	Control bar To set a heat setting.
10	P	PowerBoost To activate the function.
11	🔒	Lock / Child Safety Device To lock / unlock the control panel.

## 4.3 Display indicators

Indicator	Description
Ⓔ + digit	There is a malfunction.
☰ / ☷ / ☶	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**






Refer to Safety chapters.

### 5.1 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

The hob is set to its highest possible power level by default.

#### To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press  on the front timer until **P** appears.
3. Press  /  on the front timer to set the power level.

4. Press  to exit.

#### Power levels

Refer to "Technical data" chapter.

### **CAUTION!**

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


- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

### 6.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

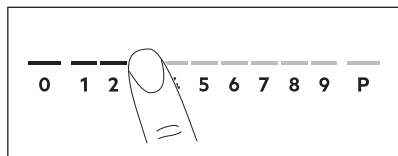
### 6.3 Using the cooking zones

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



For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

## 6.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

## 6.5 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.




Refer to "Technical data" chapter.

**To activate the function for a cooking zone:** touch **P**.

**To deactivate the function:** change the heat setting.

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

### ⚠ WARNING!

 As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

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

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

 - continue cooking,

 - keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:

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



The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.


## 6.7 Timer options


### Count Down Timer

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

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

1. Press . 00 appears on the timer display.
2. Press **+** or **-** to set the time (00-99 minutes).
3. Press  to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.


**To change the time:** select the cooking zone with  and press **+** or **-**.

**To deactivate the function:** select the cooking zone with  and press **-**. The remaining time counts back to 00.



The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

### Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

1. Press .
2. Press **+** or **-** to set the time.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

**To deactivate the function:** press  and . The remaining time counts back to 00.

## 6.8 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.



## 6.9 Menu structure




The table shows the basic menu structure.

### User settings

Sym- bol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off (--)

Sym- bol	Setting	Possible options
P	Power limitation	15 - 73
H	Hood mode	0 - 6
E	Alarm / error histo- ry	The list of recent alarms / errors.

**To enter user settings:** press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold . The settings appear on the timer of the left cooking zones.

**Navigating the menu:** the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press  on the front timer. To change the setting value press  or  on the front timer.

**To exit the menu:** press .


## OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

# 7. ADDITIONAL FUNCTIONS

## 7.1 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- all of the cooking zones are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10

seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.



- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

**The relation between the heat setting and the time after which the appliance deactivates:**



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

## 7.2 Pause

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

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

The function does not stop the timer functions.

- To activate the function:** press  . The heat setting is lowered to 1.
- To deactivate the function:** press  . The previous heat setting appears.

## 7.3 Lock

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

Set the heat setting first.

**To activate the function:** press  .




**To deactivate the function:** press  again.




The function deactivates as you deactivate the hob.




## 7.4 Child Safety Device




This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** press  . Do not set any heat setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with .



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above  is on.

**To deactivate the function:** press  . Do not set any heat setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with .

**Cooking with the function activated:** press , then press  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

## 7.5 Flexible induction cooking area



### WARNING!

Refer to Safety chapters.


## FlexiBridge function

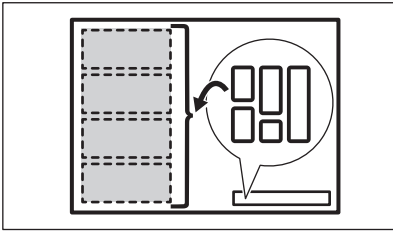
The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area. You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes: Standard, Big Bridge, and Max Bridge.



To set the heat setting use the two control bars on the left side.

## Switching between the modes

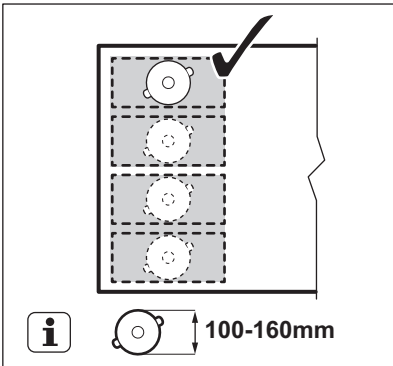
To switch between the modes press  . The heat setting levels will be kept.



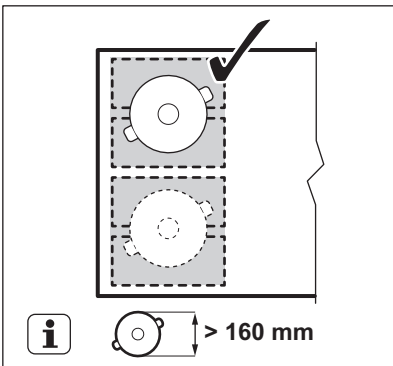
### Diameter and position of the cookware

Choose the mode applicable to the size and the shape of the cookware. The cookware should cover the selected area as much as possible.

Place the cookware with the bottom diameter smaller than 160 mm centrally on a single section. You can use a roaster pan for the Big Bridge and the Max Bridge modes.

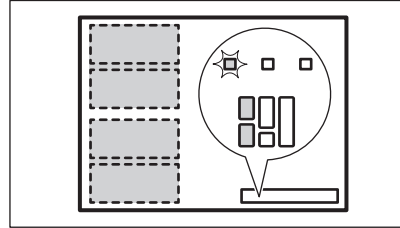


Place the cookware with the bottom diameter larger than 160 mm centrally between two sections.

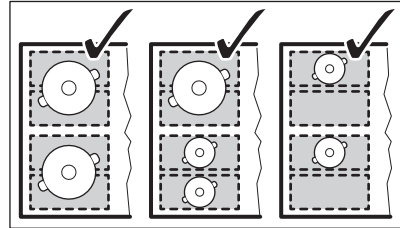


### FlexiBridge Standard mode

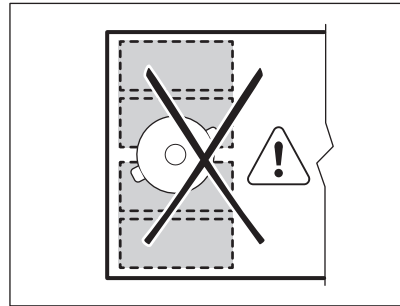
This mode is activated by default when you activate the function. It connects the sections into two separate cooking areas. You can set the heat setting for each area separately. Use the two control bars on the left side.





### Correct cookware position:



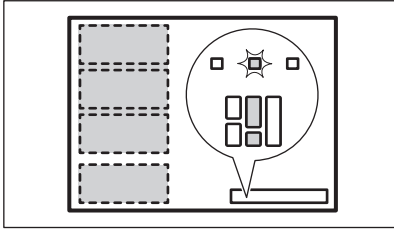
### Incorrect cookware position:



### FlexiBridge Big Bridge mode

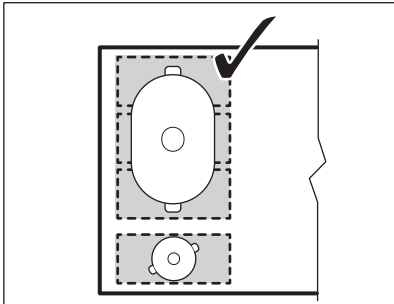
To activate the mode press  until you see the correct mode indicator . This mode connects the three rear sections into one cooking area. The front section is not connected and operates as a separate cooking zone. You can set the heat setting for each area separately. Use the two control

bars on the left side.

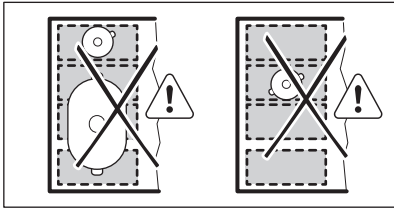


### Correct cookware position:



Make sure to place the cookware on the three connected sections. If you use cookware smaller than two sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone switches off.

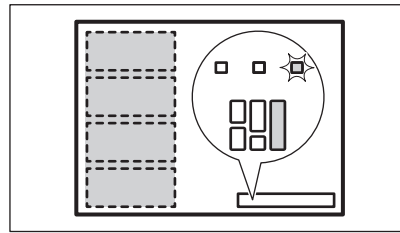


### Incorrect cookware position:



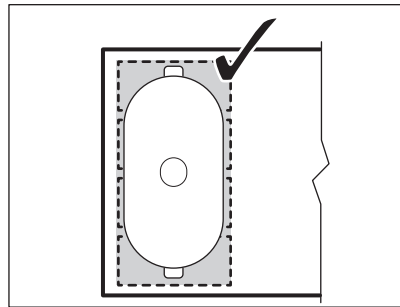
## FlexiBridge Max Bridge mode

To activate the mode press  until you see the correct mode indicator . This mode connects all sections into one cooking area. To set the heat setting use any of the two control bars on the left side.

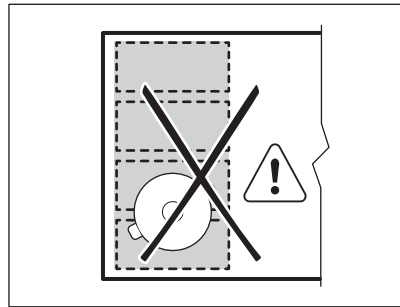


### Correct cookware position:

Make sure to place the cookware on the four connected sections. If you use cookware smaller than three sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone switches off.



### Incorrect cookware position:



## PowerSlide

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking area.

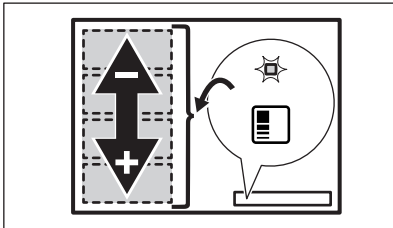
- The function divides the induction cooking area into three areas with different heat settings. The hob detects the position of



the cookware and adjusts the heat setting corresponding with the position.

- You can place the cookware in the front, middle or rear position. If you place the cookware in the front you get the highest heat setting. To decrease it, move the cookware to middle or rear position.
- When you activate the function for the first time you will get the following default heat settings: 9 for the front position, 6 for the middle position and 3 for the rear position.
- You can change the heat settings for each position separately. The hob will remember your heat settings next time you activate the function.
- The heat setting display of the left front control bar shows the heat setting for this function. **To change the heat setting use the left front control bar only.** The left rear control bar is deactivated while the function operates.




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



1. Place the correct cookware on the left front side of the cooking area.
2. Press and hold ① to activate the hob. A signal sounds and indicators above ① and  appear.
3. Press  to activate the function. A signal sounds and an indicator above the symbol appears.
4. Move the cookware back and forth on the cooking area as needed. To change the position of the cookware lift it up and place it on a different part of the area. Do not slide the cookware as it may cause scratches and discolouration of the surface.

The heat setting level on the control bar adjusts automatically.

5. To change the default heat setting levels, move the cookware to the area you want to adjust first.
6. Press any of the available heat setting levels on the left front control bar. The updated heat setting levels will be remembered for the next time you use the function.
7. Repeat the procedure for the remaining cooking areas, if needed.
8. To deactivate the function, press . You can also press 0 on the left front control bar.

A signal sounds and the indicator above the symbol disappears. The heat setting level changes to 0.

You can set a timer while PowerSlide operates. In this case the timer does not deactivate the cooking zones when the set time runs out. The timer affects all three cooking areas activated by the function at the same time.

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

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



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

### Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

## Automatic modes





	Automat- ic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 <sup>3)</sup>	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

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

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

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

### Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press  for 3 seconds.
4. Press  a few times until **H** comes on.
5. Press  of the timer to select an automatic mode.







To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.



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

### Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

To do that press  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

### Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



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

## 8. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

#### Cookware material

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

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

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

#### Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
  - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
  - For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might

impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

## 8.2 Noises during operation



The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

#### Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

#### Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

## 8.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

## 8.4 Simplified cooking guide

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



The data in the table is for guidance only.

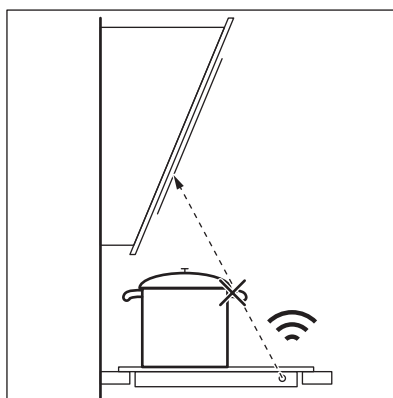
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
<b>P</b>	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

## 8.5 Hints and tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:

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


**The hood pictured below is for illustration purpose only.**





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

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

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

## 9. CARE AND CLEANING

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

### WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.



The printing on the flexible induction cooking area may become dirty or change its colour as an effect of moving the cookware. You can clean the area in the described way.

### 9.2 Cleaning the hob


- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.




## 10. TROUBLESHOOTING

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
You can hear a constant beep noise.	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
	An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob <sup>2</sup> Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in a wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".

Problem	Possible cause	Remedy
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with a diameter applicable to the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by the cookware.	Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
	PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area or the cookware covers more than one cooking area activated by the function.	Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

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



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

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

## 11. TECHNICAL DATA

### 11.1 Rating plate

Model NII74F00FB  
Typ 62 C4A 05 AA  
Induction 7.35 kW  
Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 598 045 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Made in: Germany  
7.35 kW  
 

### 11.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Middle front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2300	3600	10	205 - 240
Flexible induction cooking area	2300	3200	10	minimum 105

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

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to

the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

## 12. ENERGY EFFICIENCY

### 12.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification	NII74F00FB	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	2	
Number of cooking areas	1	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle front	14.5 cm
	Right rear	24.0 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 45.8 cm W 21.4 cm

Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle front Right rear	187.5 Wh/kg 185.2 Wh/kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	191.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		189.2 Wh/kg

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

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

## 12.2 Energy saving


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


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

## 12.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

## 13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

**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.....	25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28
3. INSTALLATION.....	30
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	32
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	33
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	34
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	36
8. CONSEILS.....	42
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	45
10. DÉPANNAGE.....	45
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	48
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	49
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	50

## 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. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez 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.

## 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 surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- n'utilisez pas l'appareil comme surface de cuisson directe. La cuisson doit toujours être effectuée à l'aide d'un récipient approprié.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- 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 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!**

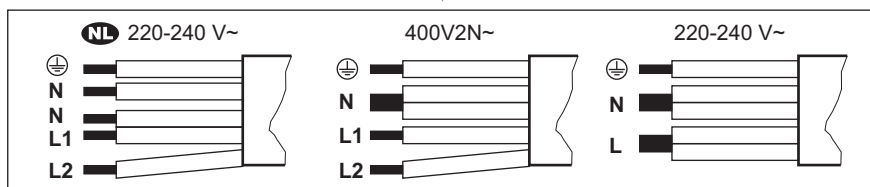
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

### 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

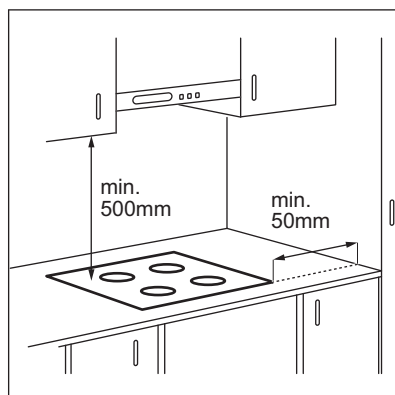
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



<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 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.







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

Touche sensible	Fonction	Description
1 	En fonctionnement / A l'arrêt	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2 	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
3 	Minuteur	Pour régler la fonction.
4 	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5 	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Pour parcourir les trois modes de la fonction.
7 	PowerSlide	Pour activer et désactiver la fonction.
8 	Hob <sup>2</sup> Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
9 	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
10 	PowerBoost	Pour activer la fonction.
11 	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

### 4.3 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### AVERTISSEMENT!





Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Limitation de puissance

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

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

#### Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

- Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
- Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que  apparaisse.

- Appuyez sur  $\text{—} / \text{+}$  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.
- Appuyez sur  $\text{⓪}$  pour quitter.

### Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

#### ATTENTION!

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

- P73 — 7 350 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  $\text{⓪}$  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

### 6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront 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 sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

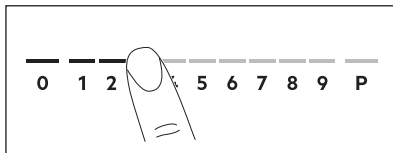
### 6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. 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 ».

### 6.4 Réglages de la température



- Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.
- Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

## 6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre  
« Caractéristiques techniques ».

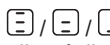
**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **P**.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 6.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



### AVERTISSEMENT!

 Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs 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 la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.



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


## 6.7 Réglages minuteur


### Minuteur à rebours

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

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.


**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur **+** ou **-**.


**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

### Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure. Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  et **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

## 6.8 Gestion alimentation

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

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

## 6.9 Structure des menus



Le tableau indique la structure du menu de base.




### Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)

Symbole	Réglage	Options possibles
P	Limitation de puissance	15 - 73
H	Mode hotte	0 - 6
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

### Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

**Navigation dans le menu :** le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

**Pour quitter le menu :** appuyez sur .


## OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

# 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## 7.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont éteintes ;

- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de 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). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.



- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel l'appareil s'éteint :**


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

## 7.2 Pause


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

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**1. Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

**2. Pour désactiver la fonction,** appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

## 7.3 Touches Verrouil

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez à nouveau sur .





La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.


## 7.4 Dispositif de sécurité enfant


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



**Pour activer la fonction :** appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson




Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

**Cuisson avec la fonction activée :** appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

## 7.5 Zone de cuisson à induction flexible



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


## Fonction FlexiBridge

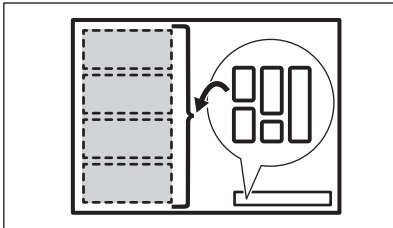
La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être combinées en deux zones de cuisson de taille différente, ou en une grande zone de cuisson. Vous choisissez la combinaison des sections en sélectionnant le mode correspondant à la taille de l'ustensile que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



Pour régler le niveau de cuisson, utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.

### Basculement entre les modes

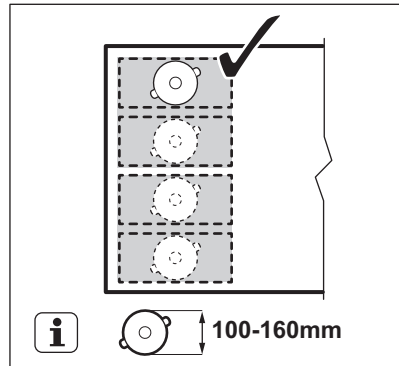
Pour basculer entre les modes, appuyez sur . Les niveaux de cuisson seront conservés.



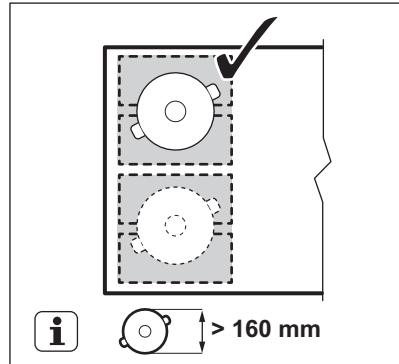
### Diamètre et position de l'ustensile de cuisine

Choisissez le mode correspondant à la taille et à la forme de l'ustensile. Le récipient doit recouvrir la zone sélectionnée autant que possible.

Placez l'ustensile de cuisine dont le diamètre de fond est inférieur à 160 mm au centre d'une section. Vous pouvez utiliser une poêle à rôtir avec les modes Big Bridge et Max Bridge.

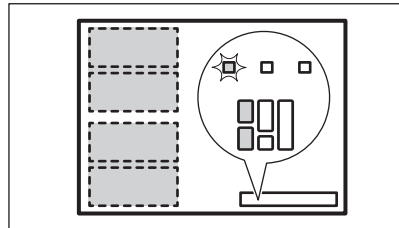


Placez l'ustensile de cuisine dont le diamètre de fond est supérieur à 160 mm au centre, entre deux sections.

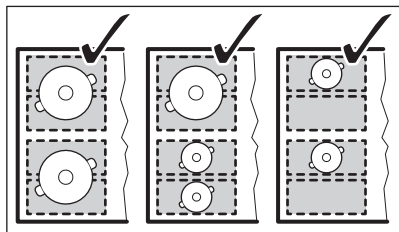


### FlexiBridge Mode Standard

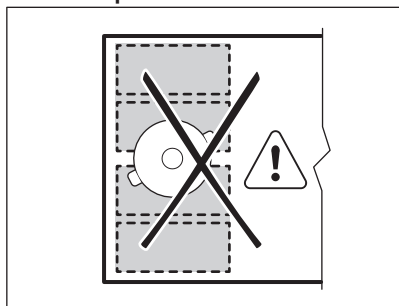
Ce mode s'active par défaut lorsque vous activez la fonction. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler le niveau de cuisson de chaque zone séparément. Utilisez les deux bandeaux de sélection du côté gauche.





**Bonne position de l'ustensile de cuisine :**

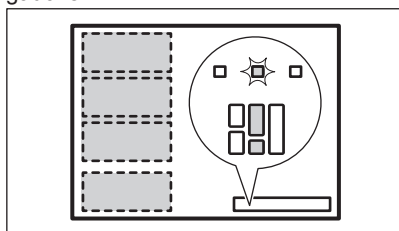


**Mauvaise position de l'ustensile :**



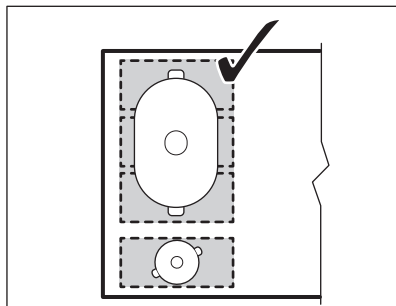
### FlexiBridge Mode Big Bridge

Pour activer le mode, appuyez sur  jusqu'à ce que l'indicateur de mode approprié  s'affiche. Ce mode regroupe les trois sections arrière en une seule et même zone de cuisson. La section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson de chaque zone séparément. Utilisez les deux bandeaux de sélection du côté gauche.

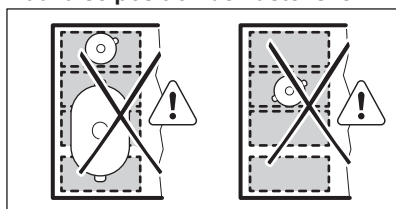


**Bonne position de l'ustensile de cuisine :**



Veillez à placer l'ustensile sur les trois sections connectées. Si vous utilisez un ustensile plus petit que les deux sections, le bandeau de sélection clignote et la zone se désactive au bout de 2 minutes.

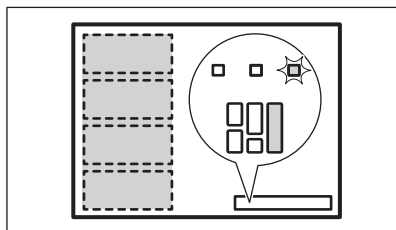


**Mauvaise position de l'ustensile :**



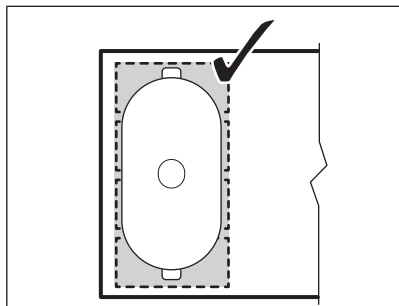
### FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer le mode, appuyez sur  jusqu'à ce que l'indicateur de mode approprié  s'affiche. Ce mode regroupe toutes les sections en une seule et même zone de cuisson. Pour régler le niveau de cuisson, utilisez l'un des deux bandeaux de sélection du côté gauche.

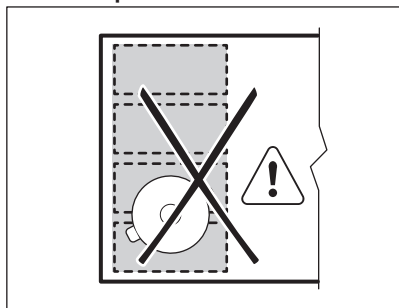


**Bonne position de l'ustensile de cuisine :**

Veillez à placer l'ustensile sur les quatre sections connectées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, le bandeau de sélection clignote et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



### Mauvaise position de l'ustensile :



## PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.

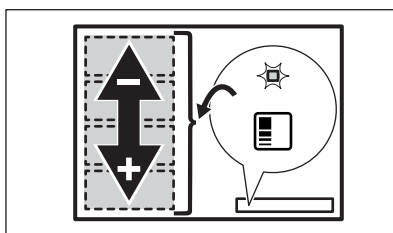
- Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position de l'ustensile et règle le niveau de cuisson correspondant à cette position.
- Vous pouvez placer l'ustensile à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez l'ustensile à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou l'arrière.
- Lorsque vous activez cette fonction pour la première fois, les niveaux de cuisson par défaut sont les suivants : 9 pour la position avant, 6 pour la position centrale et 3 pour la position arrière.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des





niveaux de cuisson la prochaine fois que vous activerez cette fonction.

- L'affichage du niveau de cuisson du bandeau de sélection avant gauche indique le niveau de cuisson pour cette fonction. **Pour changer le niveau de cuisson par défaut, utilisez uniquement le bandeau de sélection avant gauche.** Le bandeau de sélection arrière gauche est désactivé lorsque la fonction est activée.



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




1. Placez l'ustensile approprié sur le côté avant gauche de la zone de cuisson.
2. Maintenez la touche  enfoncée pour activer la table de cuisson. Un signal sonore retentit et les voyants au-dessus de  et  apparaissent.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.
4. Déplacez l'ustensile d'avant en arrière sur la zone de cuisson si nécessaire. Pour changer la position du récipient, soulevez-le et placez-le sur une autre partie de la zone. Ne faites pas glisser le récipient car vous risquez de rayer et décolorer la surface.

Le niveau de cuisson sur le bandeau de sélection s'ajuste automatiquement.

5. Pour modifier le niveau de cuisson par défaut, déplacez tout d'abord l'ustensile jusqu'à la zone que vous souhaitez régler.
6. Appuyez sur l'un des niveaux de cuisson disponibles sur le bandeau de sélection avant gauche.

Les niveaux de cuisson actualisés seront enregistrés la prochaine fois que vous utiliserez la fonction.

- Répétez cette procédure pour les autres zones de cuisson, si nécessaire.
- Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Vous pouvez également appuyer sur 0 sur le bandeau de sélection avant gauche.

Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît. Le niveau de cuisson passe à 0.

Vous pouvez régler un minuteur lorsque PowerSlide est activée. Dans ce cas, le minuteur ne désactive pas les zones de cuisson une fois le temps défini écoulé. Le minuteur affecte les trois zones de cuisson activées par la fonction simultanément.

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

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



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

### Utiliser automatiquement la fonction

Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

## Modes automatiques





	Éclairage automatique	Ébullition <sup>1)</sup>	Friture <sup>2)</sup>
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
H2 <sup>3)</sup>	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

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

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

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

### Modifier du mode automatique

- Désactivez la table de cuisson.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que **H** s'allument.
- Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.







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



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

### Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau

intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

### Activer l'éclairage

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 H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

## 8. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Récipients de cuisson



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

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

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- 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 ».

## 8.2 Bruits pendant le fonctionnement



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

### Bruits liés aux récipients :

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

### Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

## 8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

## 8.4 Guide de cuisson simplifié

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.

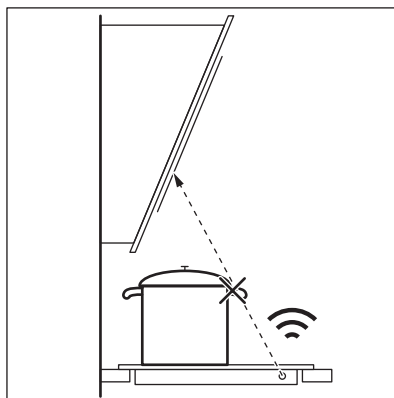
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
<b>P</b>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

## 8.5 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.**



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 .

## 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

### **AVERTISSEMENT!**

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



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

### 9.2 Nettoyage de la table de cuisson


- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.


## 10. DÉPANNAGE



### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	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 à la section « Pause ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
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.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	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 est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.

Problème	Cause possible	Solution
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 ».
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e).	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	FlexiBridge (Flexible Bridge) fonctionne. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement activé, ou modifiez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
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 »).
	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible ou l'ustensile couvre plus d'une zone de cuisson activée par la fonction.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».

Problème	Cause possible	Solution
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

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

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

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

## 11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 11.1 Plaque signalétique

Modèle NII74F00FB:  
Type 62 C4A 05 AA  
Induction 7.35 kW  
Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 598 045 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
7.35 kW



### 11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 105

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

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient

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

## 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	NII74F00FB	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	2	
Nombre de surfaces de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant centrale Arrière droite	14.5 cm 24.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 45.8 cm l 21.4 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant centrale Arrière droite	187.5 Wh/kg 185.2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	191.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	189.2 Wh/kg	

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

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

### 12.2 Économie d'énergie


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


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

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

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

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

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

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

**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 !



# 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.....	51
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	54
3. MONTAGE.....	56
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	59
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	60
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	61
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	63
8. TIPPS UND HINWEISE.....	69
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	72
10. FEHLERSUCHE.....	72
11. TECHNISCHE DATEN.....	75
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	76
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	76

## 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. 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 Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile

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

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

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- 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 in Kontakt mit Wasser gerät.

- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und bringen Sie keine Lebensmittel direkt damit in Kontakt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als direkte Kochfläche. Zum Kochen muss immer geeignetes Kochgeschirr zum Einsatz kommen.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- 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 erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die 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 Raumbeleuchtung geeignet.

## 2.6 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

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

## 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie 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!**

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

**⚠ VORSICHT!**

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

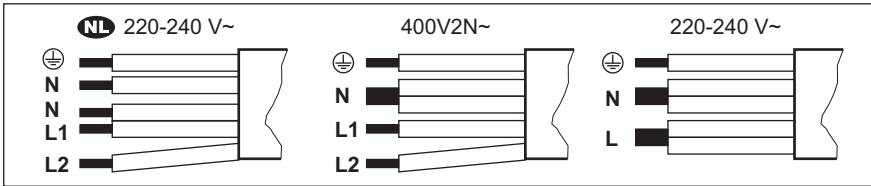
**Einphasiger Anschluss**

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

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

**Zweiphasiger Anschluss**

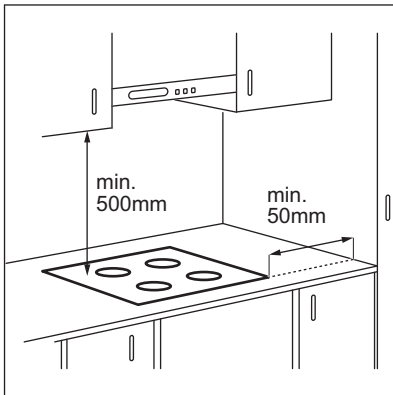
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



<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 Aufbau**

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

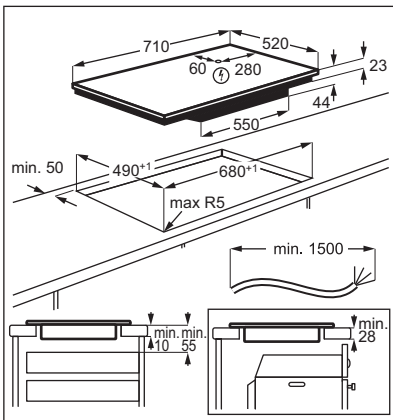


Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

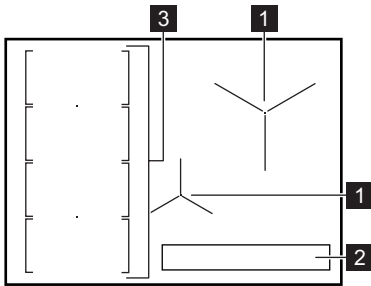
How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation 

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



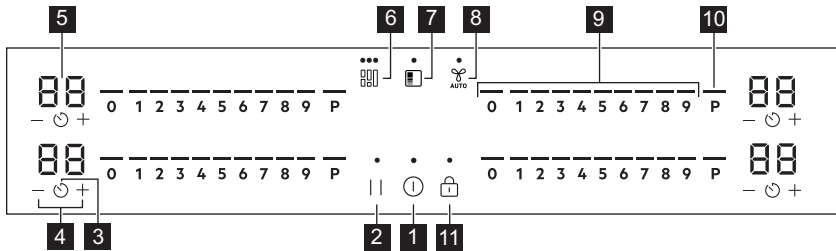
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen




- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld
- 3** Das flexible Induktionskochfeld bestehend aus vier Abschnitten

### 4.2 Bedienfeldlayout







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

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
<b>1</b>	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
<b>2</b>	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
<b>3</b>	Timer	Einstellen der Funktion.
<b>4</b>	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
<b>5</b>	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
<b>6</b>	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Umschalten zwischen den drei Modi der Funktion.
<b>7</b>	PowerSlide	Ein- und Ausschalten der Funktion.
<b>8</b>	Hob <sup>2</sup> Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
9	-	Einstellskala
10	P	PowerBoost
11		Sperren / Kindersicherung

### 4.3 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
 /  / 	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### **WARNUNG!**






Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Leistungsbegrenzung

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

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

#### Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

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

- Zum Beenden drücken Sie . **Leistungsstufen**

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

### **VORSICHT!**

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


- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ein- und Ausschalten

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

### 6.2 Topferkennung

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

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

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

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

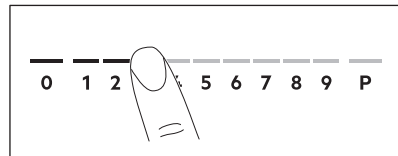
### 6.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.



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 Tipps und Hinweise“.

### 6.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

### 6.5 PowerBoost

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






Siehe Kapitel „Technische Daten“.

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

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

### ⚠ WARNUNG!

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

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

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

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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





Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.




## 6.7 Timer-Optionen



### Countdown-Kurzzeitwecker

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

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

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




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



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

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

### Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

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

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

## 6.8 Leistungsbegrenzung

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

- Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung (siehe Typenschild), wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.

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



## 6.9 Menüstruktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.




### Benutzereinstellungen


Sym- bol	Einstellung	Mögliche Optio- nen
b	Ton	Ein / Aus (→)
P	Leistungsbegren- zung	15 - 73
H	Abzugshaubenmo- dus	0 - 6
E	Alarm / Fehlerhisto- rie	Die Liste der letzten Alarmer / Fehler.

### Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

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

**Navigieren im Menü:** Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den

Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer.

**Um das Menü zu verlassen:** Drücken Sie .


### OffSound Control

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



Siehe „Menü-Struktur“.

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

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

## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Automatische Abschaltung

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

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



Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

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

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

### 7.2 Pause


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

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

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

**1. Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie .

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

**2. Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie .


Die vorherige Heizstufe erscheint.

### 7.3 Sperren

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

Stellen Sie zuerst die Heizstufe ein.

**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie .


**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie  erneut.





Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.


### 7.4 Kindersicherung



Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.


**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.




Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.



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

**Zum Deaktivieren der Funktion:** Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung. Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang

gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

**Kochen mit aktivierter Funktion:** Drücken Sie , dann  für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.

## 7.5 Flexible Induktionskochfläche

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


### FlexiBridge-Funktion

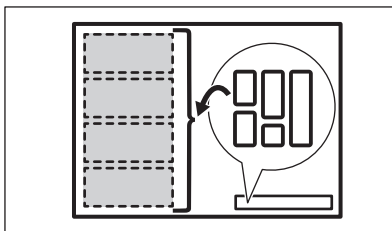
Das flexible Induktionskochfeld besteht aus vier Abschnitten. Die Abschnitte können in zwei Kochzonen mit unterschiedlicher Größe oder in einem großen Kochbereich kombiniert werden. Sie wählen die Kombination der Abschnitte, indem Sie den Modus wählen, der für die Größe des Kochgeschirrs geeignet ist,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



Stellen Sie die Kochstufe mit den beiden linken Einstellskalen ein.

### Umschalten zwischen den Modi

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

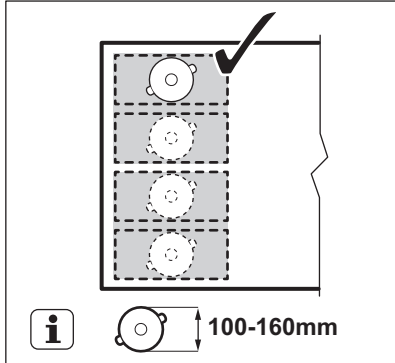


### Durchmesser und Position des Kochgeschirrs

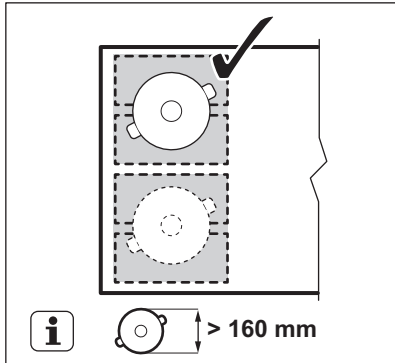
Wählen Sie den für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeigneten Modus. Das

Kochgeschirr sollte den ausgewählten Bereich so weit wie möglich abdecken.

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



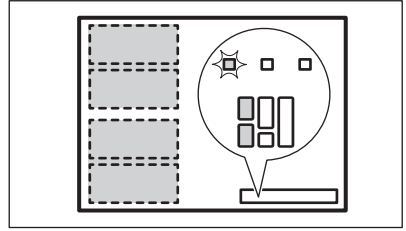
Stellen Sie das Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser größer als 160 mm mittig zwischen zwei Felder.



### FlexiBridge Standard-Modus

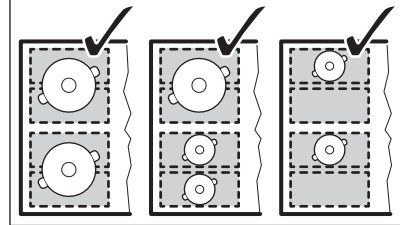
Dieser Modus ist standardmäßig aktiviert, wenn Sie die Funktion aktivieren. Sie verbindet die Abschnitte zu zwei getrennten Kochbereichen. Sie können die Heizstufe für jeden Bereich separat einstellen. Verwenden

Sie die beiden Bedienleisten auf der linken

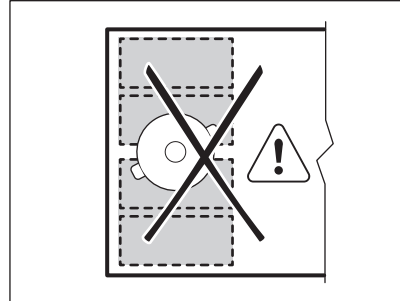


Seite.



### Richtige Position des Kochgeschirrs:



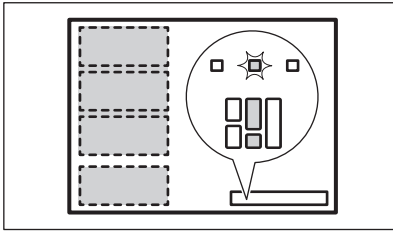
### Falsche Position des Kochgeschirrs:



### FlexiBridge Big-Bridge-Modus

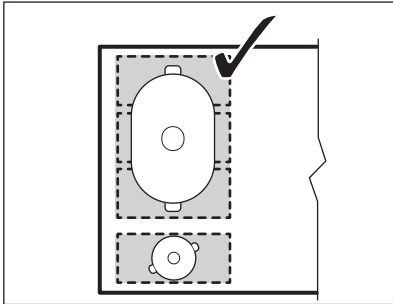
Um den Modus zu aktivieren, drücken Sie , bis Sie die richtige Modusanzeige  sehen. Dieser Modus verbindet die drei hinteren Bereiche zu einem Kochbereich. Der vordere Bereich wird nicht dazu geschaltet und dient als Einzelkochzone. Sie können die Heizstufe für jeden Bereich separat einstellen. Verwenden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

der linken Seite.

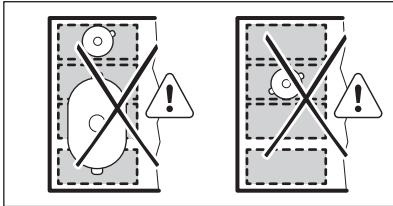


### Richtige Position des Kochgeschirrs:



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

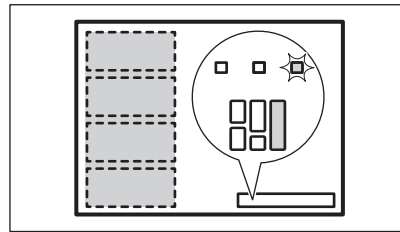


### Falsche Position des Kochgeschirrs:



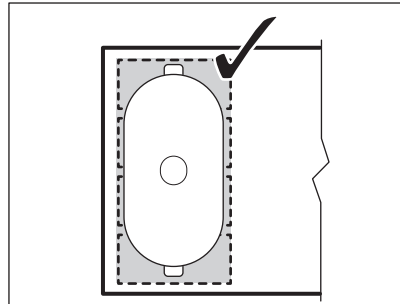
## FlexiBridge Max-Bridge-Modus

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

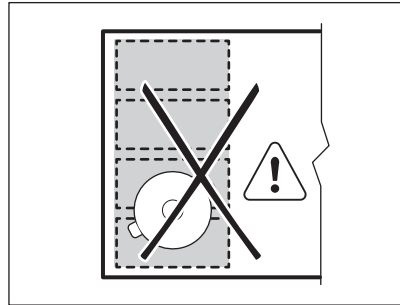


### Richtige Position des Kochgeschirrs:

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



### Falsche Position des Kochgeschirrs:



## PowerSlide

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

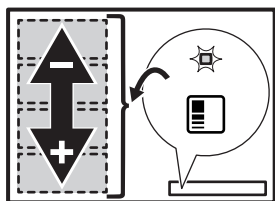
- Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Heizstufen. Das


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



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




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



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

Ein Signal ertönt und Anzeigen über  und  erscheinen.

3. Drücke , um die Funktion zu aktivieren. Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.


4. Bewege das Kochgeschirr nach Bedarf auf dem Kochbereich vor und zurück. Um die Position des Kochgeschirrs zu ändern, hebe es an und stelle es auf einem anderen Teil des Bereichs ab. Schiebe das Kochgeschirr nicht, da dies Kratzer und Verfärbungen der Oberfläche verursachen kann.

Die Heizeinstellstufe an der Bedienleiste stellt sich automatisch ein.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

### Automatische Bedienung der Funktion

Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellen Sie den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Das Kochfeld ist ursprünglich eingestellt auf H5. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

### Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 <sup>3)</sup>	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3

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

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

3) Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Backofenbeleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

### Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Drücken Sie 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücken Sie 3 Sekunden lang.
4. Drücken Sie wiederholt, bis **H** aufleuchtet.
5. Drücken Sie auf des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.



Schalten Sie den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.



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

### Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Drücken Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und erneut drücken, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücken Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

### Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten.

Stellen Sie hierzu den Automatikmodus ein auf H1 – H6.



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

## 8. TIPPS UND HINWEISE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- 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“.

## 8.2 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.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

## 8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

## 8.4 Vereinfachter Kochleitfaden

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



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

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

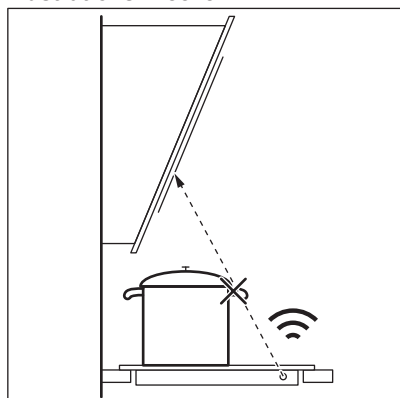
Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Kräpfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
<b>P</b>	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

## 8.5 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 Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Sehen Sie Abbildung.

**Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.**



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 .

## 9. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

### **WARNUNG!**

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.



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

### 9.2 Reinigen der Kochfelds


- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie 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.


## 10. FEHLERSUCHE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 10.1 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.	
	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 „Pause“.	
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.	
	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.	
	Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.
	Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
	Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.	
Hob®Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.	
	Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.	
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.	

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Problembesehung</b>
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.	Stellen Sie das Kochgeschirr an die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus nicht geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Sperren ist eingeschaltet.	Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Anzahl von Abschnitten des eingeschalteten Funktionsmodus oder ändern Sie den Funktionsmodus. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
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“).
	PowerSlide ist eingeschaltet. Zwei Töpfe werden auf die flexible Induktionskochfläche gestellt oder das Kochgeschirr deckt mehr als eine durch die Funktion aktivierte Kochfläche ab.	Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

## 10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

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

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

## 11. TECHNISCHE DATEN

### 11.1 Typenschild

Modell NII74F00FB  
 Typ 62 C4A 05 AA  
 Induktion 7.35 kW  
 Ser.-Nr. ....  
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 045 01  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Hergestellt in: Deutschland  
 7.35 kW



### 11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne Mitte	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	205 - 240
Flexible Induktionskochfläche	2300	3200	10	Minimum 105

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

Verwenden Sie für optimale 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.

## 12. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Modellbezeichnung	NII74F00FB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	2	
Anzahl der Kochflächen	1	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne Mitte Hinten rechts	14.5 cm 24.0 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne Mitte Hinten rechts	187.5 Wh/kg 185.2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	191.1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	189.2 Wh/kg	

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

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

#### 12.2 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.

#### 12.3 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

## 13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

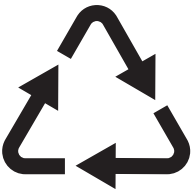
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem 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 Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



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

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

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 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.

# Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	79
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	81
3. INSTALLAZIONE.....	84
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	86
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	87
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	88
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	90
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	96
9. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	99
10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	99
11. DATI TECNICI.....	102
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	102
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	103

## 1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,

o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## 2.1 Installazione

### **AVVERTENZA!**

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

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

## 2.2 Collegamento elettrico

### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghes.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono

essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

## 2.3 Utilizzo

### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarci che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro e non metterci gli alimenti a diretto contatto.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di cottura diretta. La cottura deve essere eseguita sempre utilizzando pentole appropriate.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le

pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.

- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

### AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

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

### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

## 2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.

- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

## 2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono

destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

## 2.6 Smaltimento

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

## 3. INSTALLAZIONE

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

### 3.2 Piani di cottura da incasso

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

### 3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la

tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

### **AVVERTENZA!**

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

### **ATTENZIONE!**

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

### **ATTENZIONE!**

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

### **ATTENZIONE!**

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

### Collegamento a una fase

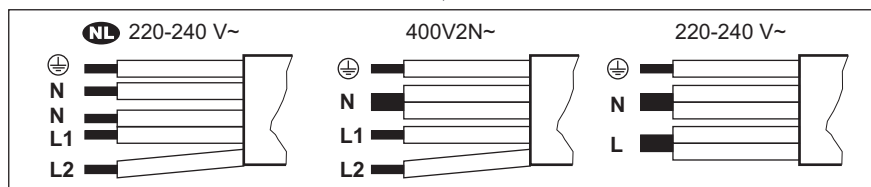
1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.

3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

### Collegamento bifase

1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.

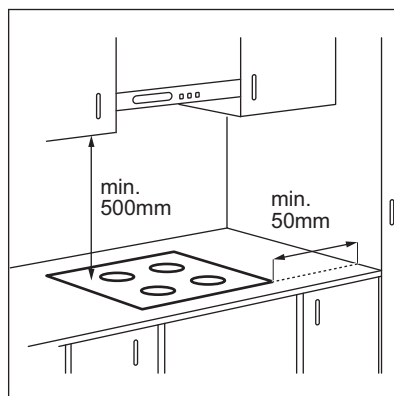
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	<b>Collegamento bifase: 400 V2N~</b>		<b>Collegamento a una fase: 220 - 240 V~</b>	
<b>5x1,5 mm<sup>2</sup></b>	<b>5x1,5 mm<sup>2</sup> o 4x2,5 mm<sup>2</sup></b>		<b>5x1,5 mm<sup>2</sup> o 3x4 mm<sup>2</sup></b>	
Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo
N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu
L1 Nero	L1 Nero	L1 Nero	L Nero e marrone	L Nero e marrone
L2 Marrone	L2 Marrone	L2 Marrone		

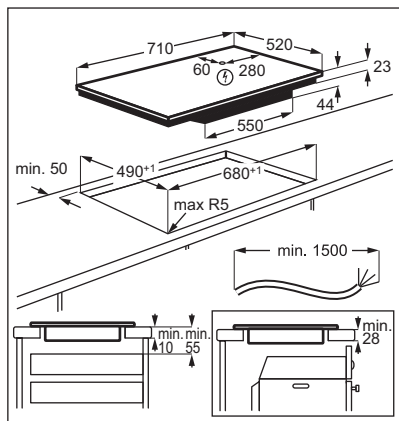
### 3.4 Montaggio

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

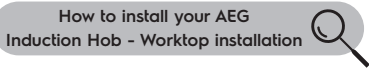


Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura

riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

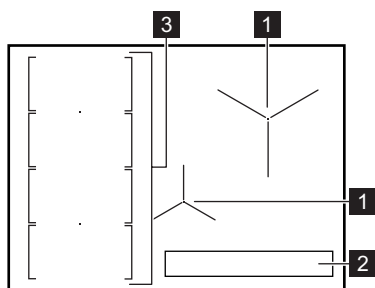


Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



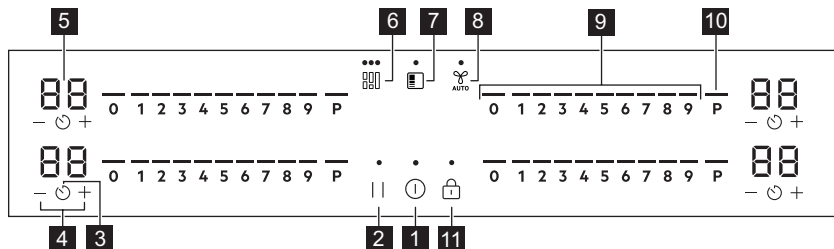
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione del piano di cottura














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



### 4.2 Disposizione del pannello dei comandi



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

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1 	In data / Spento	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2 	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
3 	Timer	Per impostare la funzione.
4 	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
5 	Display timer	Indica il tempo in minuti.
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Per cambiare le tre modalità della funzione.
7 	PowerSlide	Per attivare e disattivare la funzione.
8 	Hob <sup>2</sup> Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
9 	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
10 	PowerBoost	Per attivare la funzione.
11 	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.

### 4.3 Spie display

Spia	Descrizione
	Si è verificato un malfunzionamento.
	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

### AVVERTENZA!







Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

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

#### Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

- Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi, tenere premuto .
- Premere  sul timer anteriore finché non  compare.
- Premere  /  sul timer anteriore per impostare il livello di potenza.

4. Premere  per uscire.

#### Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

#### **ATTENZIONE!**

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

- P73 — 7.350 W


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

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

#### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura.

### 6.2 Rilevamento pentole

Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

Se si posizionano le pentole su una zona di cottura prima di selezionare un'impostazione di calore, la spia sopra lo 0 sulla barra di controllo si illuminerà.

Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura entro il tempo indicato.

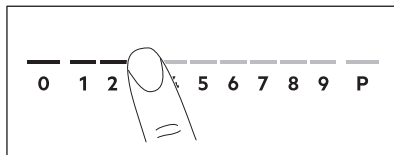
### 6.3 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.

#### **i**

Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti".

### 6.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi.

Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.

2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

### 6.5 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa

automaticamente al livello di potenza massimo impostato.






Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** sfiorare **P**.

**Per disattivare la funzione,** modificare il livello di potenza.

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

### AVVERTENZA!

 /  /  Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

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

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

 - Continua la cottura

 - Mantieni caldo

 - Calore residuo.

La spia può anche comparire:

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





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




## 6.7 Opzioni timer



### Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Per prima cosa impostare il livello di calore per la zona di cottura selezionata, quindi impostare la funzione.

1. Premere . 00 compare sul display del timer.
2. Premere  o  per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere  per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.




**Per modificare l'ora:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere  o .



**Per disattivare la funzione:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere . Il tempo restante verrà azzerato.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

## Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.

1. Premere .
2. Premere  o  per impostare l'ora. Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

**Per disattivare la funzione:** premere  e . Il tempo rimanente verrà azzerato.

## 6.8 Gestione energia

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

- Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile (fare riferimento alla targhetta dell'intervallo), la

potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.

- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

## 6.9 Struttura del menu



La tabella mostra la struttura del menu di base.




### Impostazioni utente

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
b	Suono	In data / Spento (--)
P	Limitazione potenza	15 - 73
H	Modalità cappa	0 - 6

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
E	Cronologia allarmi/ errori	L'elenco degli allarmi/errori recenti.

### Per immettere le impostazioni utente:

tenere premuto  per 3 secondi. Quindi tenere premuto . Le impostazioni vengono visualizzate sul timer delle zone di cottura a sinistra.

**Navigazione nel menu:** il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione premere  o  sul timer anteriore.

**Per uscire dal menu:** premere .


### OffSound Control

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici in Menu > Impostazioni utente.



Fare riferimento a "Struttura del menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

- si sfiora ,
- il valore del timer diminuisce,
- si preme un simbolo inattivo.

## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 7.1 Spegnimento automatico

**La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:**

- tutte le zone di cottura siano disattivate,
- non eseguire impostazioni del livello di calore o della velocità della ventola dopo l'attivazione del piano cottura,
- È stato versato o appoggiato qualcosa sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (una teglia, uno straccio ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il

piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.



- Il piano cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un po' di tempo, il piano cottura si disattiva.

## Rapporto tra impostazione di calore e il tempo dopo cui l'apparecchiatura si disattiva:



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

## 7.2 Sospendi

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

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare  e . Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.



La funzione non interrompe le funzioni del timer.

- 1. Per attivare la funzione:** premere . Il livello di calore viene ridotto a 1.
- 2. Per disattivare la funzione:** premere . La precedente impostazione di calore appare.

## 7.3 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore.

Impostare prima il livello di calore.

**Per attivare la funzione:** premere .  
**Per disattivare la funzione:** premere di nuovo .





La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.


## 7.4 Dispositivo di sicurezza per bambini




Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.




**Per attivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di

calore. Tenere premuto  per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo. Disattivare il piano cottura con .



La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra  è accesa.

**Per disattivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto  per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne. Disattivare il piano cottura con .

**Cottura con la funzione attivata:** premere , quindi premere  per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si disattiva il piano cottura con  la funzione si riattiva.

## 7.5 Zona di cottura a induzione flessibile



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


## FlexiBridge funzione

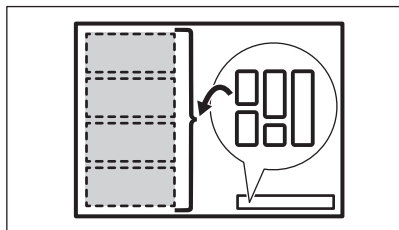
La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. La combinazione delle sezioni può essere scelta scegliendo la modalità adatta alle dimensioni delle pentole che si desidera usare. Esistono tre modalità: Standard, Big Bridge e Max Bridge.



Per impostare il livello di calore utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

## Passaggio fra le modalità

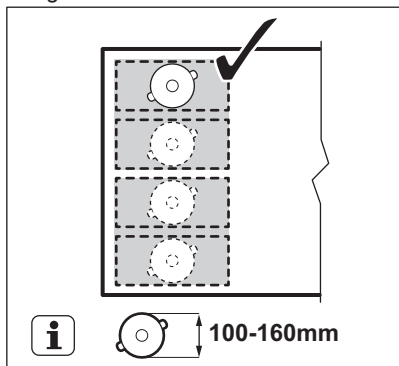
Per passare da una modalità all'altra, premere . I livelli di impostazione del calore resteranno attivi.



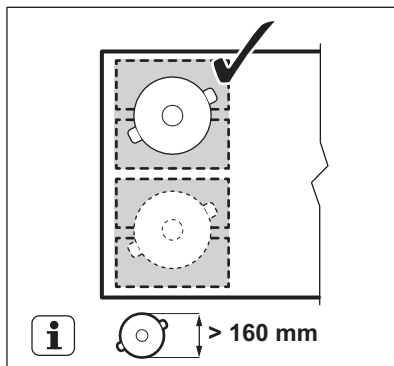
### Diametro e posizione delle pentole

Scegliere la modalità adatta alle dimensioni e alla forma delle pentole. Le pentole dovrebbero coprire l'area selezionata il più possibile.

Posizionare le pentole con il diametro di base inferiore a 160 mm al centro su una sola sezione. È possibile usare una teglia da arrosto per le modalità Big Bridge e Max Bridge.

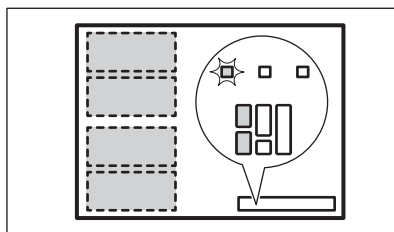


Posizionare le pentole con il diametro di base superiore a 160 mm al centro tra due sezioni.

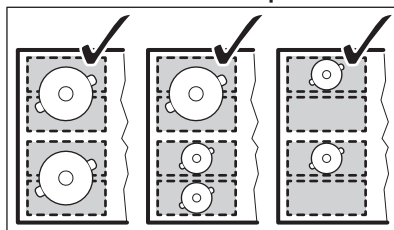


### FlexiBridge Modalità standard

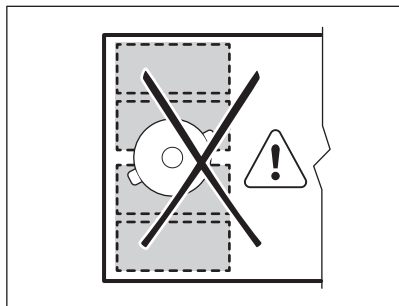
Questa modalità viene attivata per impostazione predefinita quando si attiva la funzione. Collega le sezioni in due aree di cottura separate. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna area separatamente. Utilizzare le due barre di controllo sul lato sinistro.





### Posizione corretta delle pentole:

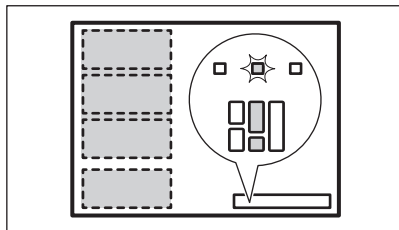


### Posizione errata delle pentole:



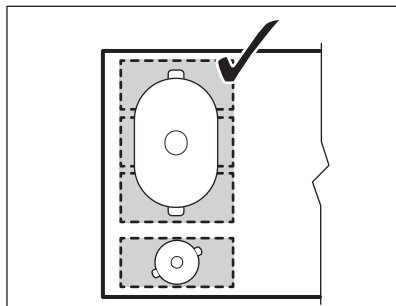
### FlexiBridge Modalità Big Bridge

Per attivare la modalità, premere  fino a quando non viene visualizzata la spia della modalità corretto . Questa modalità collega le tre sezioni posteriori in un'unica area di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come una zona di cottura separata. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna area separatamente. Utilizzare le due barre di controllo sul lato sinistro.

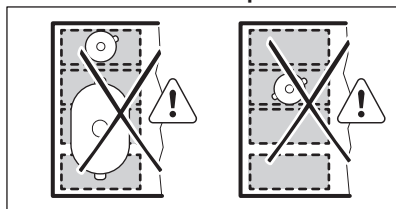


#### Posizione corretta delle pentole:



Assicurarsi di posizionare le pentole sulle tre sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle due sezioni, la barra di controllo lampeggia e dopo 2 minuti la zona si disattiva.

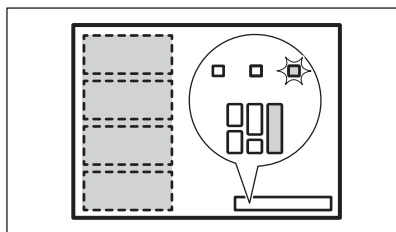


#### Posizione errata delle pentole:



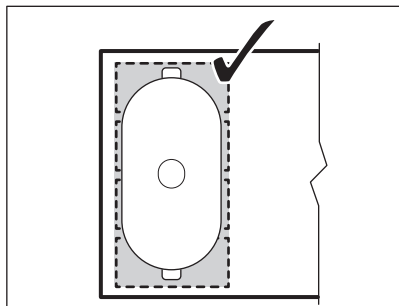
### FlexiBridge Modalità Max Bridge

Per attivare la modalità premere  fino a quando non viene attivata la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tutte le sezioni in un'unica area di cottura. Per impostare il livello di potenza utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

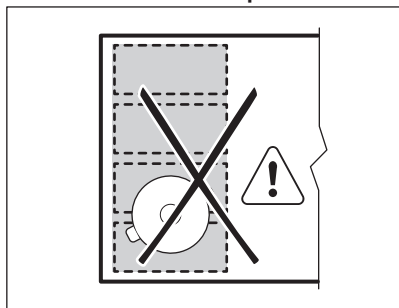


#### Posizione corretta delle pentole:

Assicurarsi di posizionare le pentole sulle quattro sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle tre sezioni, la barra di controllo lampeggia e dopo due minuti la zona si spegne.



### Posizione errata delle pentole:



## PowerSlide

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

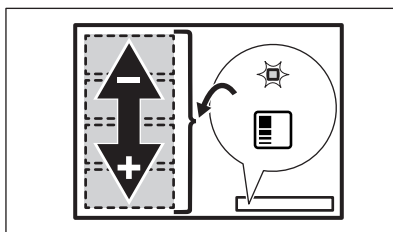
- La funzione suddivide la zona di cottura a induzione in tre zone con livelli di potenza diversi. Il piano cottura rileva la posizione delle pentole e regola il livello di calore corrispondente alla posizione.
- È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto. Per diminuire, portare la pentola nella posizione centrale o posteriore.
- Quando si attiva la funzione per la prima volta si avranno i seguenti livelli di calore predefiniti: 9 per la posizione anteriore, 6 per la posizione centrale e 3 per la posizione posteriore.
- È possibile modificare i livelli di calore predefiniti per ciascuna posizione separatamente. Il piano cottura ricorda le





impostazioni di potenza alla successiva attivazione della funzione.

- Il display del livello di calore della barra di controllo anteriore sinistra indica il livello di calore per questa funzione. **Per modificare il livello di calore utilizzare solo la barra di controllo anteriore sinistra.** La barra di controllo posteriore sinistra è disattivata mentre la funzione è in uso.




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



1. Posizionare le pentole appropriate sul lato anteriore sinistro della zona di cottura.
  2. Tenere premuto  per attivare la cappa. L'apparecchio emette un segnale acustico e le spie sopra  e  si illuminano.
  3. Premere  per attivare la funzione. L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.
  4. Se necessario, spostare le pentole avanti o indietro sulla zona di cottura. Per cambiare la posizione delle pentole, sollevarle e posizzarle su un'altra parte dell'area. Non far scorrere le pentole in quanto potrebbero graffiare e scolorire la superficie.
- Il livello di calore sulla barra di controllo si regola automaticamente.
5. Per modificare i livelli di calore predefiniti, spostare le pentole nell'area che si desidera regolare.
  6. Premere uno qualsiasi dei livelli di calore disponibili sulla barra di controllo anteriore sinistra.

I livelli di calore aggiornati verranno memorizzati per la prossima volta che si utilizza la funzione.

7. Se necessario, ripetere la procedura per le restanti zone di cottura.
8. Per disattivare la funzione, premere  oppure premere 0 sulla barra di controllo anteriore sinistra.

L'unità emette un segnale acustico e la spia sopra il simbolo si spegne. Il livello di calore passa a 0.

È possibile impostare un timer mentre PowerSlide è in funzione. In questo caso, il timer non disattiva le zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il timer agisce contemporaneamente su tutte e tre le zone di cottura attivate dalla funzione.

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

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



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

### Funzionamento automatico della funzione

Per azionare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 – H6. Il piano cottura è impostato originariamente su H5. La cappa reagisce ogni volta che si aziona il piano cottura. Il pianto di cottura rileva automaticamente la temperatura delle pentole e regola la velocità della ventola.

### Modalità automatiche

	Luce automatica	Bollitura <sup>1)</sup>	Frittura <sup>2)</sup>
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off





	Luce automatica	Bollitura <sup>1)</sup>	Frittura <sup>2)</sup>
H2 <sup>3)</sup>	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H3	On	Off	Velocità ventola 1
H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
H6	On	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

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

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

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

### Modifica della modalità automatica

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto  per 3 secondi.
4. Premere  alcune volte finché non si accende H.
5. Premere  del timer per selezionare una modalità automatica.







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



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

## Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, premere  quando il piano cottura è attivo. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente. Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e ciò disattiva la ventola della cappa. Per riattivare la ventola con la velocità 1 premere .



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

## Attivazione della luce

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



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

## 8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Stoviglie



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

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

#### Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).

- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

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

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

#### Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura" per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
  - Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.

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



Vedere la sezione "Dati tecnici".

## 8.2 Rumore durante il funzionamento



I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

### Rumore correlato alle pentole:

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

- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

### Rumore correlato al piano di cottura:

- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

## 8.3 Öko Timer (Timer Eco)

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

## 8.4 Guida semplificata per la cottura

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



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.

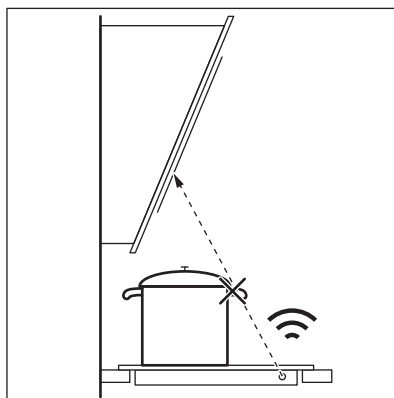
Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
<b>P</b>	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

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

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:


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

**La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.**



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob<sup>2</sup>Hood è acceso.

### Cappe da cucina con la Hob<sup>2</sup>Hood funzione

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

## 9. MANUTENZIONE E PULIZIA

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

### **AVVERTENZA!**

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.



La stampa sulla zona di cottura a induzione flessibile può sporcarsi o cambiare colore a causa dello spostamento delle pentole. È possibile pulire l'area nel modo descritto.

### 9.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

## 10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI




### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Sospensione".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Hob <sup>2</sup> Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.
	Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale.	Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La zona di cottura a induzione flessibile non riscalda le pentole.	La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione delle pentole dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Il diametro del fondo della pentola non è corretto per la funzione attivata o la modalità di funzionamento.	Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
La spia sopra al simbolo  si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco è in funzione.	Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) è in funzione. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola.	Posizionare le pentole sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
	PowerSlide è in funzione. Sull'area di cottura a induzione flessibile sono state collocate due pentole o le pentole coprono più di una zona di cottura attivata dalla funzione.	Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

## 10.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...


Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

## 11. DATI TECNICI

### 11.1 Targhetta identificativa

Modello NII74F00FB:  
Tipo 62 C4A 05 AA  
Induzione 7.35 kW  
Numero di serie .....  
AEG

PNC 949 598 045 01  
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz  
Prodotto in: Germania  
7.35 kW  


### 11.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore centrale	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	2300	3600	10	205 - 240
Zona di cottura a induzione flessibile	2300	3200	10	minimo 105

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con

diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

## 12. EFFICIENZA ENERGETICA

### 12.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile

Identificazione modello	NII74F00FB	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	2	
Numero di angoli cottura	1	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore centrale	14.5 cm
	Posteriore destra	24.0 cm

Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura	Sinistra	L 45.8 cm l 21.4 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore centrale Posteriore destra	187.5 Wh/kg 185.2 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Sinistra	191.1 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		189.2 Wh/kg

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

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

## 12.2 a risparmio energetico


Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.


- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

## 12.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

## 13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

**aeg.com**

867379026-C-202025



**CE**