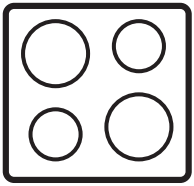
AEG

aeg.com/register



IPE74571FB

NL Gebruiksaanwijzing | **Kookplaat** **2**

FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson** **25**

DE Benutzerinformation | **Kochfeld** **48**

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

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
3. INSTALLATIE....7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....8
5. DAGELIJKS GEBRUIK....9
6. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE....14
7. AANWIJZINGEN EN TIPS....17
8. ONDERHOUD EN REINIGING....20
9. PROBLEEMOPLOSSING....20
10. TECHNISCHE GEGEVENS....22
11. ENERGIEZUINIGHEID....23
12. MILIEUBESCHERMING....24

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- OPGELET: Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatelement na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

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

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

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

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.6 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. INSTALLATIE

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Serienummer .....

3.2 Ingebouwde kookplaten

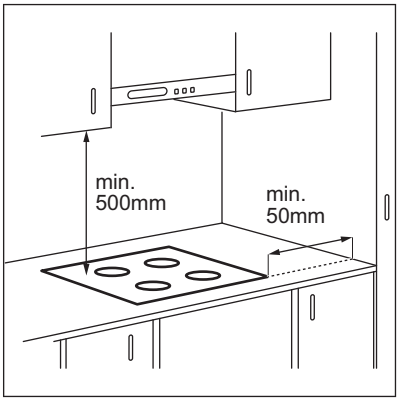
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

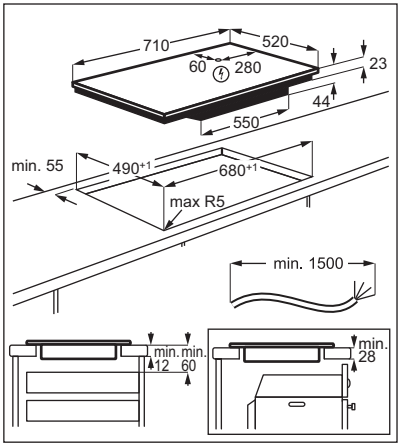
3.4 Montage

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



Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade

bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.



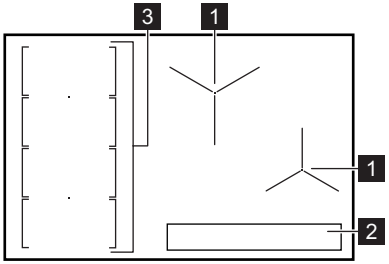
Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

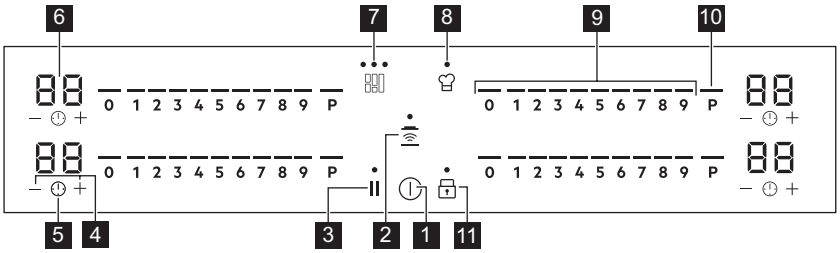
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookoppervlak



1 Inductiekookzone
2 Bedieningspaneel
3 Flexibele inductiekookzone die bestaat uit vier secties

4.2 Indeling Bedieningspaneel



Om het bedieningspaneel en de zoneposities te zien, activeert u het apparaat met ⏻

Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
1	⏻	AAN / UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2		Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
3	⏸	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
4	+ / −	-	De tijd verlengen of verkorten.
5		-	Timerfunctie instellen.
6	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Om over te schakelen tussen drie modi van de functie.
8		PowerSlide	De functie in- en uitschakelen.
9	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.
10	P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
11		Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.

4.3 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

⚠ WAARSCHUWING!

Ξ / = / – Zolang het indicatielampje brandt, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

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

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

Het indicatielampje kan ook verschijnen:
- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- of uitschakelen

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

Het bedieningspaneel gaat aan als u de kookplaat aanzet en gaat uit als u de kookplaat uitschakelt.
Als de kookplaat is uitgeschakeld kunt u alleen ⏻ zien.

5.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- u gedurende 50 seconden geen kookgerei op de kookplaats zet,
- u binnen 50 seconden na het plaatsen van het kookgerei geen warmtestand instelt,
- u iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Als het geluidssignaal klinkt, schakelt de kookplaat uit. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat de kookplaat uit.

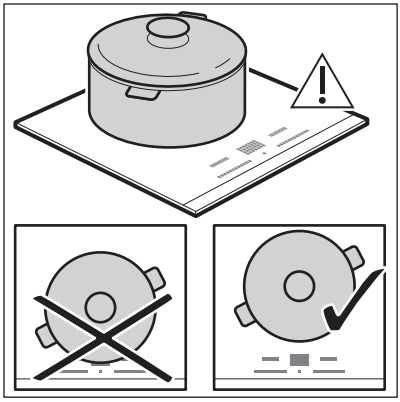
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

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

5.3 Het gebruik van de kookzones

⚠ **LET OP!**

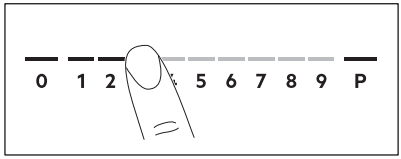
Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel. Er bestaat een risico dat de elektronische onderdelen beschadigen.



Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.

Wanneer de pan is gedetecteerd, gaat de kookstand 0 aan.

5.4 Warmte-instelling



1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk. U kunt uw vinger ook langs de regelbalk bewegen om de warmte-instelling voor een kookzone in te stellen of te wijzigen.
2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

Als u eenmaal een pan op de kookzone zet en de kookstand instelt, blijft deze gedurende 50 seconden gelijk nadat u de pan heeft verwijderd. De regelbalk knippert voor de tweede helft van die tijd. Als u de pan binnen deze tijd weer op de kookzone plaatst reactiveert de kookstand. Zo niet wordt de kookzone uitgeschakeld.

5.5 PowerBoost

Deze functie activeert meer vermogen voor de geschikte inductiekookzone, afhankelijk

van de grootte van het kookgerei. De functie kan maar voor een beperkte periode worden geactiveerd.

Druk op P om de functie voor de kookzone te activeren.
De functie wordt automatisch uitgeschakeld.

ⓘ

Raadpleeg voor maximale tijdsduur 'Technische gegevens'.

5.6 Timer

Timer met aftelfunctie

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

Stel eerst de warmte-instelling in en dan de functie.

1. Raak ⏲ aan om de functie in te schakelen of de tijd te wijzigen.

De timercijfers 00 en de indicatoren + en — verschijnen op het scherm.
Als de timer niet wordt ingesteld, verdwijnen + en — na 3 seconden.

2. Raak + of — aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten).

Na 3 seconden gaat de timer automatisch aftellen. De indicatoren +, en — verdwijnen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert 00. Om het signaal te stoppen, raakt u ⏲ aan.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u ⏲ aan. De indicatielampjes + en — gaan branden. Gebruik — of + om 00 op het display in te stellen. U kunt ook het warmte-niveau instellen op 0. Als gevolg daarvan hoort u een geluid en wordt de timer geannuleerd.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken.

Plaats een pan op een kookzone om het symbool ⏲ te zien.

1. Raak ⏲ om de functie te activeren.
2. Tik op + of — om de tijd in te stellen.

De functie wordt automatisch na 4 seconden gestart.
Als u de functie instelt, kunt u de pan verwijderen.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert 00. Tik op ⏲ om het signaal uit te schakelen.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u ⏲ aan. De aanduidingen + en — gaan branden. Gebruik — of + om 00 op het display in te stellen.

ⓘ

De functie heeft geen invloed op de werking van eender welke kookzone.

5.7 Pauze

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

Wanneer de functie actief is, kunnen de symbolen ⏲, ⏸ of ⏲ worden gebruikt.

Druk op ⏸ om de functie te activeren.
De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.
Om de functie uit te schakelen: druk op ⏸.
De vorige kookstand gaat aan.

5.8 🔒 Blokkering

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

Stel eerst de kookstand in.

Tik op 🔒 om de functie in te schakelen.
Als u de functie wilt deactiveren, houdt u 🔒 ingedrukt.

ⓘ

Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

5.9 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Schakel eerst de kookplaat in, maar stel geen kookstand in.

Raak 🔒 aan totdat u het geluid hoort en de indicator oplicht om de functie te activeren. De regelbalken verdwijnen. Schakel de kookplaat uit.

> ⓘ
>
> Als u de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief.

Om de functie gedurende één kooksessie te deactiveren: Schakel de kookplaat in met ⏻. 🔒 gaat branden. Raak 🔒 aan totdat u het geluid hoort en de indicator uit gaat. De regelbalk verschijnt. Stel de warmte in binnen 50 seconden.U kunt de kookplaat bedienen.

Als u de kookplaat uitschakelt met ⏻ is de functie nog steeds actief.

Om de functie permanent te deactiveren: activeer de kookplaat en stel geen kookstand in. Raak 🔒 totdat u een geluid hoort en de indicator uit gaat. De regelbalken verschijnen. Schakel de kookplaat uit.

5.10 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel eerst de kookplaat uit.

1. Raak ⏻ 3 seconden aan om de functie in te schakelen.

Het display gaat aan en uit.

2. Raak 🔒 3 seconden aan.

b0 of b 1 gaat aan.

3. Raak + van de timer aan om één van het volgende te kiezen:
   - b 1 - de signalen zijn uit
   - b0 - de signalen zijn aan
4. Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op b 1 staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

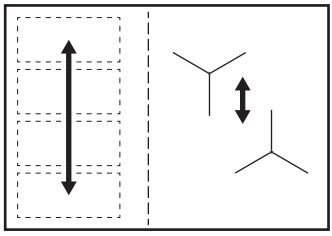
- u aanraakt ⏻
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

5.11 Stroommanagement

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

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3680 W. Als de kookplaat binnen één fase de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- Voor kookzones met verminderd vermogen toont het bedieningspaneel de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- Als er geen hogere warmte-instelling beschikbaar is verlaag dit dan eerst voor de andere kookzones.
- De activering van de functie is afhankelijk van het aantal en de grootte van de pannen.

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



5.12 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de

kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.

ⓘ

Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De functie automatisch bedienen
Stel de automatische modus in op H1 - H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert als u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

De verlichting activeren
U kunt de kookplaat instellen om de verlichting automatisch te activeren als u de kookplaat aan zet. Zet daarvoor de automatische modus op H1 - H6.

ⓘ

De verlichting van de afzuigkap gaat uit 2 minuten nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.

Automatische modi

	Automatische verlichting	**Koken[1)]**	**Bakken[2)]**
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2[3)]	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventilatorsnelheid 1
Modus H4	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
Modus H5	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 2
Modus H6	Aan	Ventilatorsnelheid 2	Ventilatorsnelheid 3

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

De automatische modus veranderen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Raak ⏻ 3 seconden aan.

Het display gaat aan en uit.

3. Raak 🔒 3 seconden aan.
4. Raak ⏲ een paar keer aan tot H aan gaat.
5. Raak + van de timer aan om een automatische modus te selecteren.

Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

ⓘ

Schakel de automatische modus van de functie uit om de kookplaat direct te bedienen op het kookplaatpaneel.

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.

Raak 📶 aan als de kookplaat actief is.
Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid handmatig kunt veranderen.

Als u op drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau bereikt en weer op drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raakt u aan.

Schakel de kookplaat uit en weer aan om de automatische bediening van de functie te activeren.

6. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

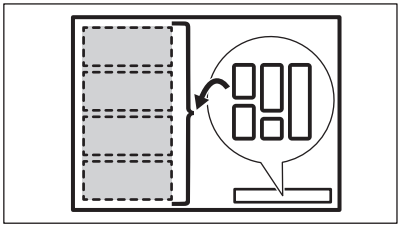
6.1 FlexiBridge -functie

De flexibele inductiekookzone bestaat uit vier gedeelten. De gedeelten kunnen worden gecombineerd in twee kookzones met verschillende maten, of in één grote kookzone. De zijkanten van de zones die samenwerken, gaan branden en ze worden aan elkaar verbonden met een kortere brandende lijnen.U kiest de combinatie van de zones door de modus te kiezen die van toepassing is op het formaat van het kookgerei dat u wilt gebruiken. Er bestaan drie modi: Standaard (automatisch geactiveerd als u de kookplaat aanzet), Big Bridge (grote overbrugging) en Max Bridge (maximale overbrugging).

Gebruik de twee regelbalken aan de linkerkant om de kookstand in te stellen.

Schakelen tussen de modi

Gebruik de tiptoets om tussen de modi te schakelen: .

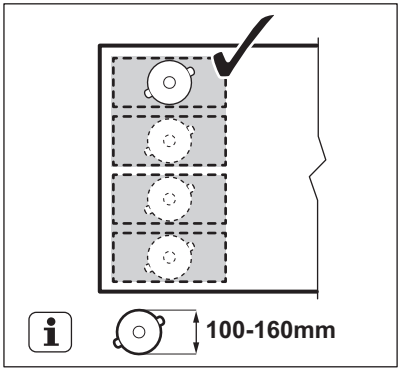


Als u tussen de modi schakelt dan wordt de warmte-instelling teruggezet op 0.

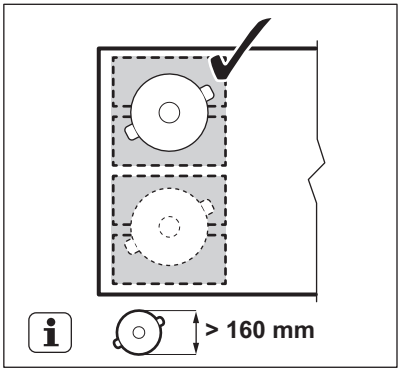
Diameter en positie van het kookgerei

Kies de modus die aansluit op de afmeting en de vorm van het kookgerei. Het kookgerei moet de geselecteerde zone zoveel mogelijk bedekken. Plaats het kookgerei in het midden van de geselecteerde zone!

Plaats kookgerei met een bodemdiameter die kleiner is dan 160 mm op het midden van een enkel gedeelte.

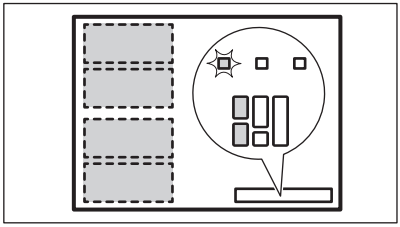


Plaats het kookgerei met een bodemdiameter die groter is dan 160 mm in het midden van twee gedeelten.

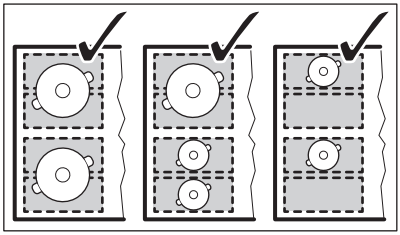


6.2 FlexiBridge Standaardmodus

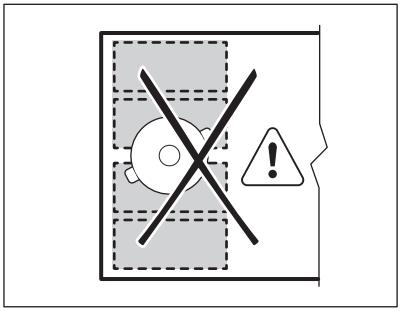
Deze modus wordt geactiveerd als u de kookplaat aanzet. Het brengt de gedeelten samen in twee afzonderlijke kookzones. De zijkanten van de zones die in deze modus samenwerken gaan branden en ze worden verbonden met kortere brandende lijnen.U kunt de warmte-instelling voor iedere zone apart instellen. Gebruik de twee regelbalken aan de linkerkant.



Juiste positie voor kookgerei:

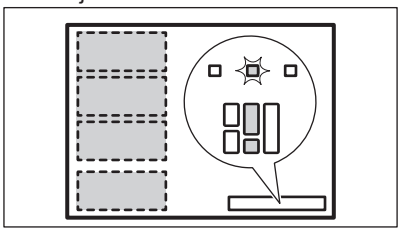


Onjuiste positie kookgerei:



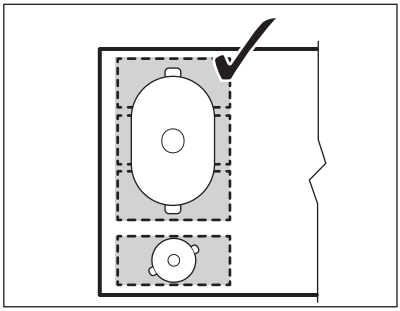
6.3 FlexiBridge Big Bridge-modus (grote overbrugging)

Om de modus te activeren, drukt u op totdat u het lampje van de juiste modus ziet. Deze modus brengt drie achterste gedeelten samen in één kookzone. Het voorste gedeelte is niet verbonden en blijft werken als afzonderlijke kookzone. U kunt de warmte-instelling voor elke zone afzonderlijk instellen. Gebruik twee regelbalken aan de linker zijkant.

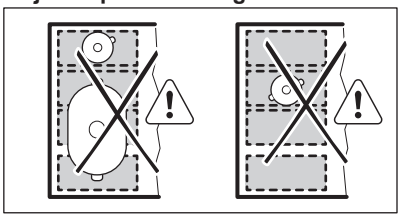


Juiste positie voor kookgerei:

Om deze modus te gebruiken moet u het kookgerei op de drie samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan twee gedeelten, knippert de regelbalk en schakelt de zone na 2 minuten uit.

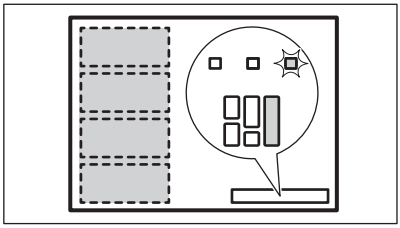


Onjuiste positie kookgerei:



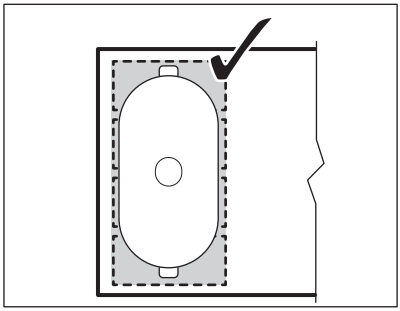
6.4 FlexiBridge Max Bridge mode (Maximale overbrugging)

Om de modus te activeren, drukt u op totdat u het lampje van de juiste modus ziet. Deze modus brengt alle gedeelten samen in één kookzone. Gebruik een van de twee regelbalken links om de warmte-instelling te bedienen.

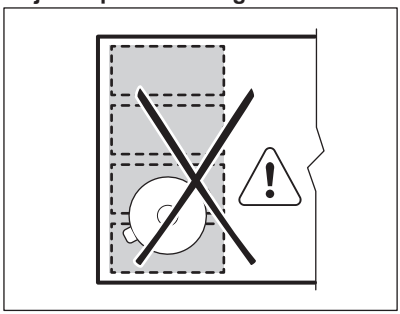


Juiste positie voor kookgerei:

Om deze modus te gebruiken moet u het kookgerei op de vier samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan drie gedeelten, knippert de regelbalk en schakelt de zone na 2 minuten uit.



Onjuiste positie kookgerei:

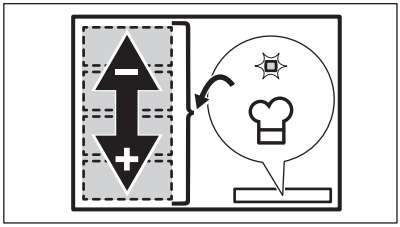


6.5 PowerSlide

Deze functie maakt het u mogelijk de temperatuur aan te passen door het kookgerei naar een andere positie op de inductiekookzone te bewegen.

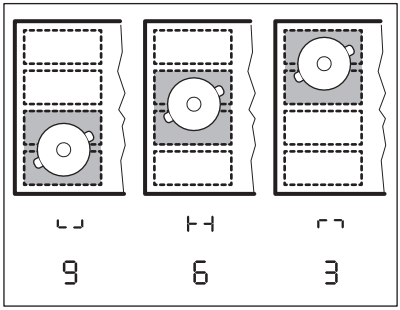
De functie verdeelt de inductiekookzone in drie zones met verschillende warmte-instellingen. De kookplaat neemt de positie van het kookgerei weer en past de warmte-instelling aan op de positie. U kunt het kookgerei in de voorste, de middelste of de achterste positie zetten. Als u het kookgerei in de voorste positie plaatst, krijgt u de hoogste kookstand. Om het te verminderen, verplaatst u het kookgerei naar de middelste

of achterste positie.



Gebruik maar één pot als u met deze functie werkt.
Als u de warmte-instelling wilt wijzigen, tilt u de pan op en zet u hem op een andere zone. Als u he kookgerei verschuift, kunnen er krassen en een verkleuring van het oppervlak ontstaan.

- de minimale bodemdiameter van het kookgerei moet voor deze functie 160 mm zijn.
- Als u de pan in de voorste positie plaatst, licht ⌙⌟ op het bedieningspaneel op. De regelbalk toont de standaard warmte-instelling 9.
- Als u de pan in de middelste positie plaatst, licht ⊢⊣ op het bedieningspaneel op. De bedieningsbalk toont de standaard warmte-instelling 6.
- Als u de pan in de achterste positie plaatst, licht ⌜⌝ op het bedieningspaneel op. De bedieningsbalk toont de standaard warmte-instelling 3.



- Gebruik de bedieningsstrip linksvoor om de standaard warmte-instelling te wijzigen. U kunt de standaard warmte-instelling alleen veranderen als de functie actief is. U kunt de warmte-instelling voor elke positie afzonderlijk wijzigen. De kookplaat zal uw instellingen onthouden voor de volgende keer dat u de functie activeert.

Tik op ⏣ om de functie in te schakelen.
De indicator gaat branden en de regelbalk geeft de standaard warmte-instelling weer.
Voor het uitschakelen van de functie raakt u ⏣ aan.

7. AANWIJZINGEN EN TIPS

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen

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

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

Panmaterialen

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

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

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.

ⓘ

Raadpleeg de technische gegevens.

7.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissend, brommend: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

7.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

7.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

ⓘ

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Harden: pluizige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stoom groenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.

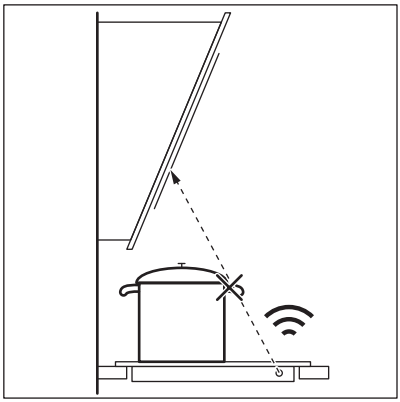
Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
4 - 5	Stoom aardappelen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zachtjes bakken: escalope, kalfsvlees cordon bleu, cutlets, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Zware friet, hash browns, lendensteaks, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Kook water, kook pasta, braadvlees (goulash, stoofvlees), frietjes bakken.		
P	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is ingeschakeld.		

7.5 Praktische tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de afzuigkap tegen direct zonlicht.
- Plaats geen halogeenlicht op het paneel van de afzuigkap.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.



ⓘ

Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob²Hood ingeschakeld is.

Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie

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

8. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.

ⓘ

De afdruk op de flexibele inductiekookzone kan vies worden of van kleur veranderen door het schuiven van kookgerei. Je kunt het gebied op een standaardmanier reinigen.

8.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

9. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Stel gedurende 50 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 50 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Pauze is in werking.	Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones.	De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct.	Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld geplaatst ⏻.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Hob²Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’.
De flexibele inductiekookzone verwarmt de pan niet.	De pan staat op een verkeerde plek op de flexibele inductiekookzone.	Plaats de pan op de juiste plek op de flexibele inductiekookzone. De plaats van de pan is afhankelijk van de ingeschakelde functie of modus. Zie ‘Flexibele inductiekookruimte’.
	De diameter van de panbodem is verkeerd voor de ingeschakelde functie of functiemodus.	Gebruik alleen pannen met een diameter die geschikt is voor de ingeschakelde functie of functiemodus. Zie ‘Flexibele inductiekookruimte’.
🔒 gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’.
De bedieningsbalk knippert.	Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	FlexiBridge (Flexible Bridge) werkt. Eén of meerdere delen van de werkende functiemodus niet afgedekt door de pan.	Plaats de pan op het juiste aantal gedeelten van de functiemodus die in werking is of wijzig de functiemodus. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.
F gaat aan.	PowerSlide werkt. Er zijn twee pannen op de flexibele inductiekookzone geplaatst.	Gebruik slechts één pan. Zie 'Flexibele inductiekookruimte'.
E en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer E weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.

9.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

Model IPE74571FB
Type 62 C4A 21 AA
Inductie 7.35 kW
Serienr. .....
AEG

PNC 949 597 478 00
220-240 V/400 V 2N 50-60 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW

10.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Midden achter	2300	3600	10	180 - 240

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Rechtsvoor	1400	2500	4	125 - 145
Flexibele inductiekookzone	2300	3200	10	minimum 100

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter niet groter dan vermeld in de tabel.

11. ENERGIEZUINIGHEID

11.1 Productinformatie

Modelnummer		IPE74571FB
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal kookzones		2
Aantal kookgebieden		1
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Midden achter Rechtsvoor	24,0 cm 14,5 cm
Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied	Links	L 41,8 cm W 24,8 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Midden achter Rechtsvoor	189,2 Wh/kg 187,5 Wh/kg
Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking)	Links	187,0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		187,6 Wh/kg

* Voor Europese Unie volgens EU 66/2014. Voor Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties

11.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

12. MILIEUBESCHERMING

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

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

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

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
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....31
5. UTILISATION QUOTIDIENNE....32
6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE....37
7. CONSEILS....40
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....43
9. DÉPANNAGE....43
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....46
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....46
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....47

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'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme 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'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l’arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l’arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d’éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- 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.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil avec 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 de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

3.2 Tables de cuisson intégrées

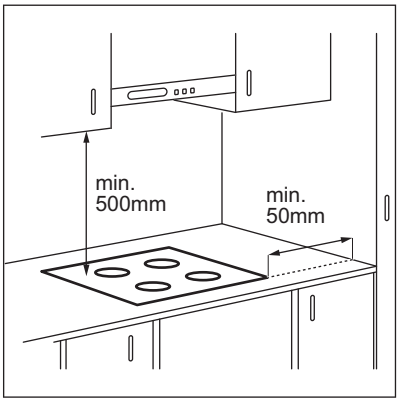
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Câble de connexion

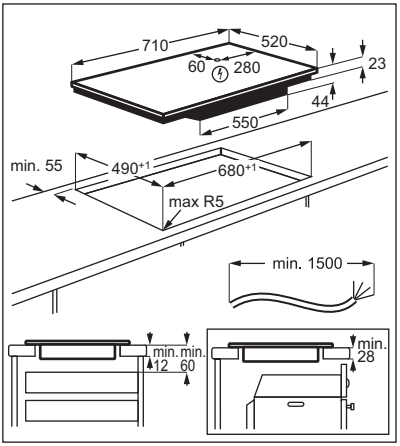
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par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

3.4 Assemblage

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



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



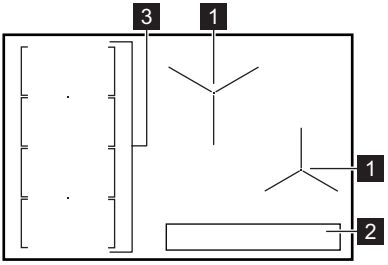
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

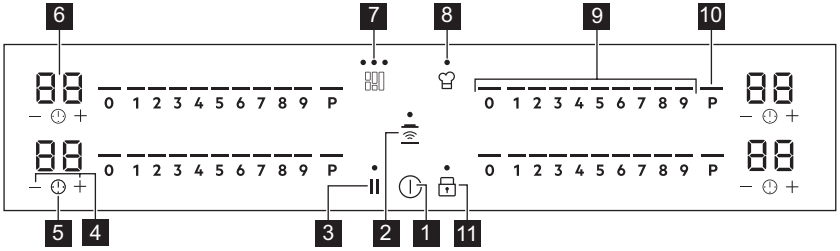
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson



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

4.2 Description du bandeau de commande



Pour afficher le bandeau de commande et la position des zones, allumez l'appareil en appuyant sur ⏻

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

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	⏻	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
3	⏸	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4	+ / −	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5		-	Pour régler la fonction Minuteur.
6	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Pour parcourir les trois modes de la fonction.
8		PowerSlide	Pour activer et désactiver la fonction.
9	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
10	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
11		Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

4.3 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

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

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

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

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

Le bandeau de commande s'allume lorsque vous allumez la table de cuisson et s'éteint lorsque vous éteignez la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson est éteinte, seule la touche sensitive ⏻ est visible.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

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

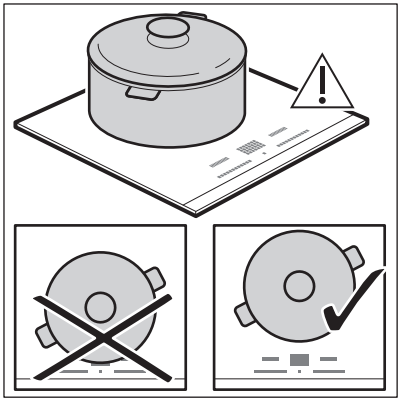
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

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

5.3 Utilisation des zones de cuisson

⚠ ATTENTION!

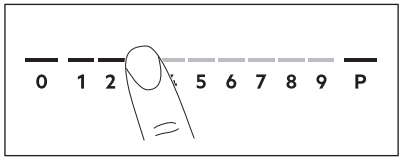
Ne posez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Ils peuvent endommager les composants électroniques.



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.

Une fois le récipient détecté, le niveau de cuisson 0 s'affiche.

5.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Vous pouvez également déplacer votre doigt le long du bandeau de sélection pour régler ou modifier le niveau de cuisson d'une zone de cuisson.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

Lorsque vous placez un récipient sur la zone et que vous sélectionnez un niveau de cuisson, celui-ci reste inchangé pendant les 50 secondes qui suivent le retrait du récipient. Le bandeau de sélection clignote durant la seconde moitié du temps. Si vous reposez le récipient sur la zone de cuisson durant ce laps de temps, le niveau de cuisson est réactivé. Dans le cas contraire, la zone de cuisson se désactive.

5.5 PowerBoost

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

Appuyez sur P pour activer la fonction sur la zone de cuisson.
La fonction se désactive automatiquement.

ⓘ

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

5.6 Minuteur

Minuteur à rebours

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

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

1. Appuyez sur ⏲ pour activer la fonction ou modifier la durée.

Les chiffres du minuteur, 00 les voyants + et — s'allument.

Si le minuteur n'est pas réglé, + et — s'éteignent au bout de 3 secondes.

2. Appuyez sur + ou — pour régler la durée (00 - 99 minutes).

Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants +, et — s'éteignent.
Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur ⏲.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏲. Les voyants + et — s'allument. Appuyez sur la touche — ou + pour que 00 s'affiche.
Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur 0. Un signal sonore retentit alors, et le minuteur est annulé.

Minuteur

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

Placez un récipient sur une zone de cuisson pour voir le symbole ⏲.

1. Appuyez sur ⏲ pour activer la fonction.
2. Appuyez sur la touche + ou — pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes.
Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. Touchez ⏲ pour arrêter le signal sonore.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏲. Les voyants + et — s'allument. Appuyez sur la touche — ou + pour que 00 s'affiche.

ⓘ

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de la zone de cuisson.

5.7 Pause

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

Lorsque la fonction est activée, les symboles ⏲, ⏸ ou ⏲ peuvent être utilisés.

Appuyez sur ⏸ pour activer la fonction.
Le niveau de cuisson est réduit à 1.
Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⏸. Le niveau de cuisson s'affiche.

5.8 🔒 Touches Verrouil

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Appuyez sur 🔒 pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche 🔒.

ⓘ

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

5.9 Dispositif de sécurité enfant

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

Commencez par allumer la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur🔒 jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le voyant s'allume pour activer la fonction.
Les bandeaux de sélection disparaissent.
Éteignez la table de cuisson.

ⓘ

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur ⏻. 🔒 s'allume. Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce que le signal sonore retentisse et que le voyant s'éteigne. Le bandeau de sélection apparaît. Réglez le niveau de cuisson dans les 50 secondes qui suivent.Vous pouvez faire fonctionner la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec ⏻, la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver la fonction de façon permanente : allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur 🔒 jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le voyant s'allume.
Les bandeaux de sélection apparaissent.
Éteignez la table de cuisson.

5.10 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez d'abord la table de cuisson.

1. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes pour activer la fonction.

L'affichage s'allume, puis s'éteint.

2. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes.

b0 ou b 1 s'allume.

3. Appuyez sur la touche + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :
   - b 1 - les signaux sonores sont désactivés
   - b0 - les signaux sonores sont activés
4. Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur b 1, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

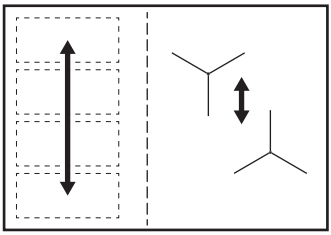
- vous appuyez sur ⏻
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5.11 Gestion alimentation

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

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale en une phase, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.
- L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients.

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



5.12 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement 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 cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Activation automatique de la fonction
Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Activation de l'éclairage
Vous pouvez régler la table de cuisson pour l'éclairage s'allume automatiquement dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.

ⓘ

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après la mise hors tension de la table de cuisson.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Faire bouillir[1)]	Faire frire[2)]
Mode H0	Arrêt	Arrêt	Arrêt
Mode H1	Activez	Arrêt	Arrêt
Mode H2[3)]	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H3	Activez	Arrêt	Vitesse du ventilateur 1
Mode H4	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H5	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
Mode H6	Activez	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3

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

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

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

Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes.

L'affichage s'allume, puis s'éteint.

3. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que H s'affiche.
5. Appuyez sur la touche + du minuteur pour sélectionner un mode automatique.

Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous

empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

ⓘ

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

Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.

Appuyez sur la touche lorsque la table de cuisson est allumée.
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 revient 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.

6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 FlexiBridge fonction

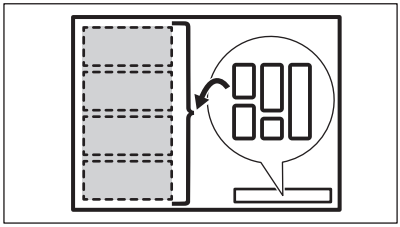
La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être associées en deux zones de cuisson de taille différente ou en une seule grande zone de cuisson. Les contours des zones fonctionnant ensemble avec ce mode s'éclairent. Ils sont reliés par des lignes éclairées plus courtes.Choisissez la combinaison de sections en sélectionnant le mode le plus adapté à la taille du récipient que vous souhaitez utiliser. Trois modes sont proposés : Standard (s'active automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson), 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, utilisez la touche sensitive : .



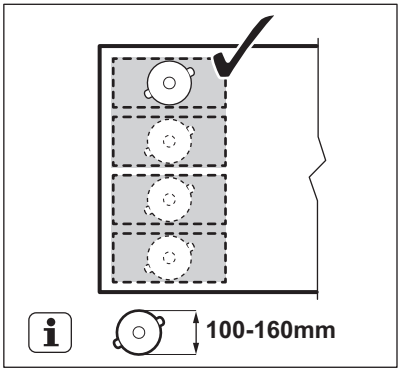
ⓘ

Lorsque vous basculez entre les modes, le niveau de cuisson revient à 0.

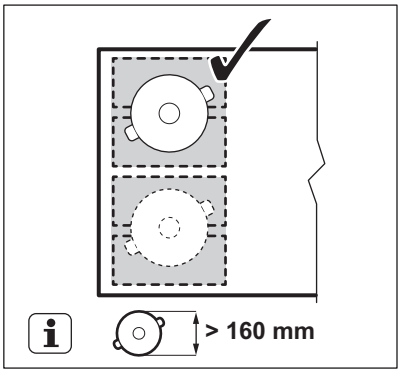
Diamètre et position de l'ustensile

Choisissez le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile. L'ustensile doit recouvrir le plus possible la zone sélectionnée. Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée !

Placez l'ustensile avec un fond de moins de 160 mm de diamètre au centre sur une seule section.

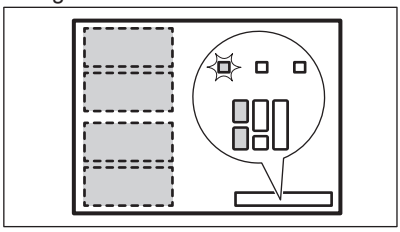


Placez l'ustensile avec un fond de plus de 160 mm de diamètre au centre entre deux sections.

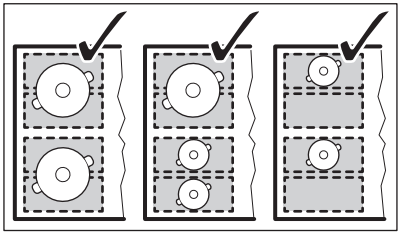


6.2 FlexiBridge Mode standard

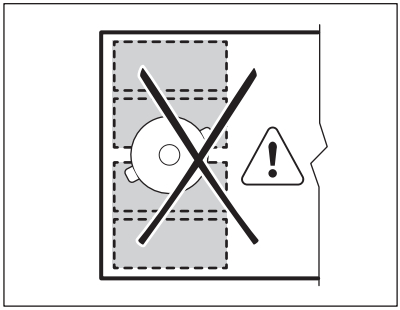
Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Les contours des zones fonctionnant ensemble avec ce mode s'éclairent. Ils sont reliés par des lignes éclairées plus courtes.Vous pouvez régler séparément le niveau de cuisson de chaque zone. Utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.



Bonne position du récipient :

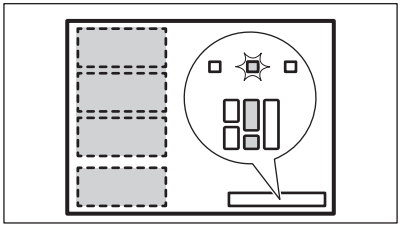


Mauvaise position du récipient :



6.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

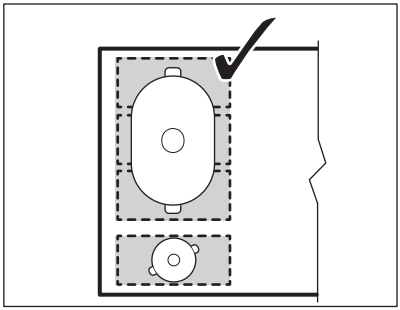
Pour activer ce mode, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode relie trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson séparément pour chaque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



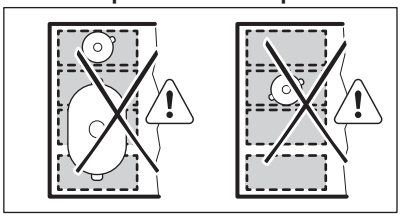
Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections, le bandeau de sélection

clignote et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.

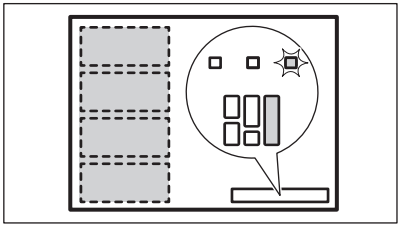


Mauvaise position du récipient :



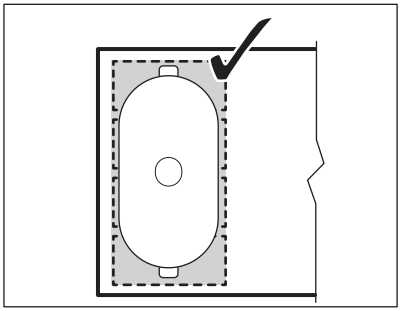
6.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode fusionne toutes les sections en une seule zone de cuisson. Pour régler le niveau de cuisson, utilisez un des deux bandeaux de sélection de gauche.

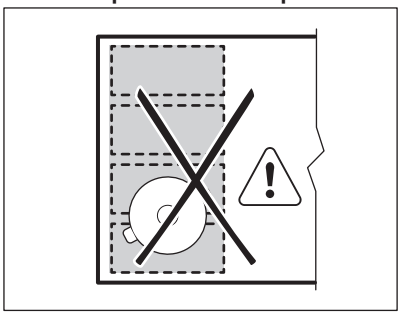


Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, le bandeau de sélection clignote et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



Mauvaise position du récipient :

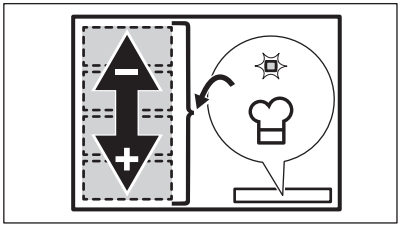


6.5 PowerSlide

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 du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position. Vous pouvez placer le récipient à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou

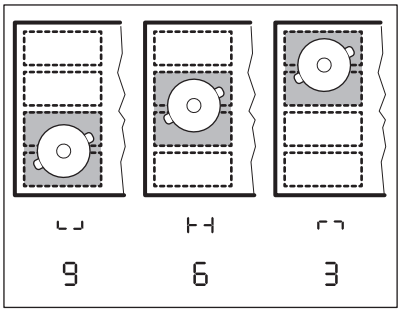
l'arrière.



ⓘ

N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.
Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

- Le fond de l'ustensile doit présenter un diamètre minimal de 160 mm pour cette fonction.
- Si vous placez un récipient en position avant, ⌞⌟ s'allume sur le bandeau de commande. Le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection 9.
- Si vous placez un récipient en position centrale, ⊢⊣ s'allume sur le bandeau de commande. Le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection 6.
- Si vous placez un récipient en position arrière, ⌜⌝ s'allume sur le bandeau de commande. Le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection 3.



- Pour changer le niveau de cuisson par défaut, utilisez le bandeau de sélection avant gauche. Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut uniquement si la fonction est activée. 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.

Appuyez sur ⏢ pour activer la fonction.
Le voyant s'allume et le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur ⏢.

7. CONSEILS

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

ⓘ

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

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

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

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).

- **incorrects :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions des récipients de cuisson

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

ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

7.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

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

7.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

7.4 Exemples en matière de cuisson

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

ⓘ

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

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

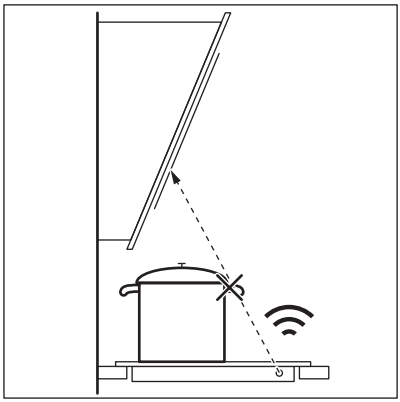
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuisez des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Tourner à mi-cuisson.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Tourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

7.5 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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

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



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

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood
Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG

dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

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

ⓘ

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

9. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 50 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	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 sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob²Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Les touches sensitives deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».

Problème	Cause possible	Solution
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e).	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	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 ».
F s'affiche.	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
E 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 E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle IPE74571FB
Type 62 C4A 21 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 597 478 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW

10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Arrière central	2300	3600	10	180 - 240
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 100

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamétre de la zone de cuisson.

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits*

Identification du modèle		IPE74571FB
Type de table de cuisson		Table de cuisson encastrable
Nombre de zones de cuisson		2
Nombre de surfaces de cuisson		1
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière central Avant droite	24,0 cm 14,5 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 41,8 cm l 24,8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière central Avant droite	189,2 Wh / kg 187,5 Wh / kg

Consommation d'énergie de la surface cuisson (EC electric cooking)	Gauche	187,0 Wh / kg
Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob)		187,6 Wh / kg

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

EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Tables de cuisson : méthodes de mesure des performances

11.2 Économie d'énergie

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

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

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ⍁ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



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

Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 48
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 51
3. MONTAGE..... 53
4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 55
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 56
6. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE..... 61
7. TIPPS UND HINWEISE..... 64
8. REINIGUNG UND PFLEGE..... 67
9. FEHLERSUCHE..... 67
10. TECHNISCHE DATEN..... 70
11. ENERGIEEFFIZIENZ..... 70
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 71

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 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.
- ACHTUNG: 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 einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als 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 Schranks 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 (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer 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 mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

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

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- 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 nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. 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

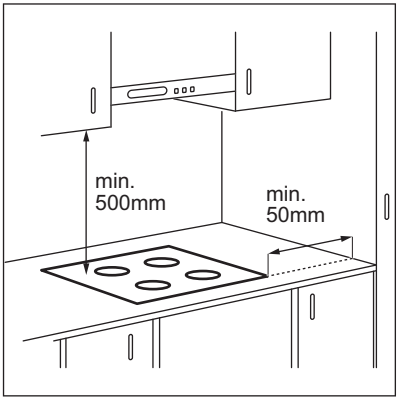
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

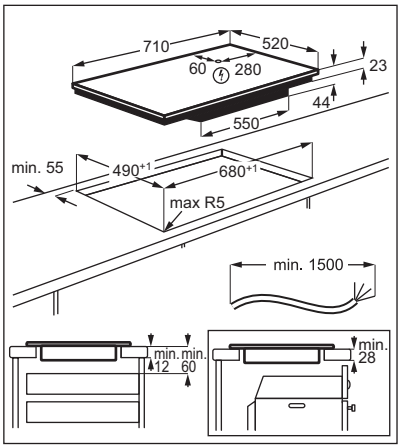
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

3.4 Aufbau

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



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



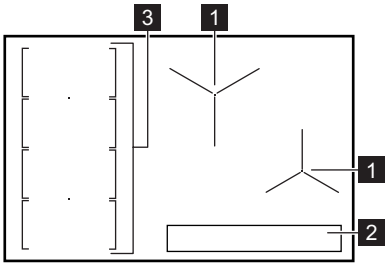
Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

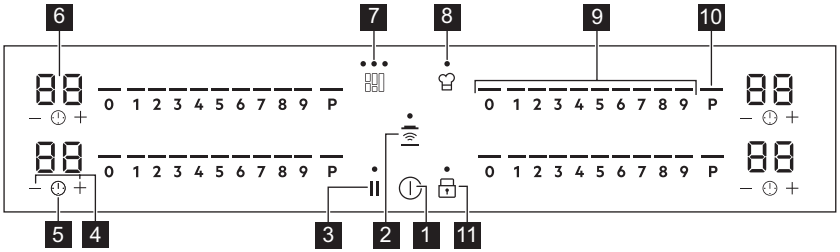
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



1. Induktionskochzone
2. Bedienfeld
3. Flexible Induktionskochfläche bestehend aus vier Bereichen

4.2 Bedienfeldanordnung



Um das Bedienfeld und die Position der Zonen anzuzeigen, schalten Sie das Gerät mit ⏻

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

	Sensor-feld	Funktion	Kommentar
1	⏻	EIN / AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2		Hob²Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
3	⏸	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	+ / −	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
5		-	Einstellen der Timer-Funktion.
6	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
7		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Umschalten zwischen den drei Modi der Funktion.

	Sensor-feld	Funktion	Kommentar
8		PowerSlide	Ein- und Ausschalten der Funktion.
9	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
10	P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
11		Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.

4.3 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

⚠ WARNUNG!

Ⲓ / Ⲓ / Ⲓ 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 Ⲓ / Ⲓ / Ⲓ erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:
- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- 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.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.
Das Bedienfeld wird nach Einschalten des Kochfelds eingeschaltet und nach Ausschalten des Kochfelds wieder ausgeschaltet.

Bei ausgeschaltetem Kochfeld ist nur ⏻ sichtbar.

5.2 Automatische Abschaltung

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

- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden ein Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen,
- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden nach Platzieren des Kochgeschirrs eine Kochstufe einstellen,
- Wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Wenn der Signalton ertönt, wird das Kochfeld ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Wenn eine Kochzone nicht ausgeschaltet wurde bzw. die Kochstufe nicht geändert wurde. Nach einiger Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

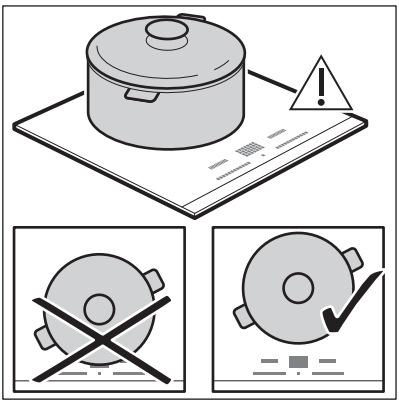
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Temperatureinstellung	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Std
3 - 4	5 Std
5	4 Std
6 - 9	1,5 Std

5.3 Verwenden der Kochzonen

⚠ VORSICHT!

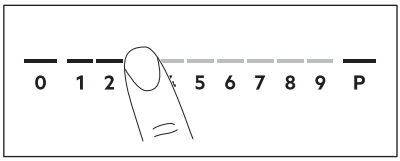
Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld. Elektronische Bauteile könnten beschädigt werden.



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

Sobald der Topf erkannt wurde, wird die Kochstufe 0 eingeschaltet.

5.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala. Sie können Ihren Finger auch über die Einstellskala bewegen, um die Kochstufe für eine Kochzone einzustellen oder zu ändern.
2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen und die Kochstufe einstellen, bleibt diese noch 50 Sekunden, nachdem Sie den Topf entfernt haben, aktiv. Die Einstellskala blinkt in der zweiten Hälfte dieser Zeit. Stellen Sie den Topf innerhalb dieser Zeit wieder auf die Kochzone, wird die Kochstufe wieder eingeschaltet. Anderenfalls wird die Kochzone ausgeschaltet.

5.5 PowerBoost

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

Berühren Sie P, um die Funktion für die Kochzone einzuschalten.
Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.

ⓘ

Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

5.6 Kurzzeitwecker

Countdown-Timer

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

Stellen Sie eine Kochstufe ein, bevor Sie die Funktion aktivieren.

1. Berühren Sie ⏲ zum Einschalten der Funktion oder Ändern der Zeit.

Die Timer-Ziffern 00 und die Anzeigen + und — erscheinen im Display.

Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen + und — nach 3 Sekunden.

2. Berühren Sie + oder —, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.

Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die Anzeigen +, und − erlöschen.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons ⏲.

So schalten Sie die Funktion aus: Berühren Sie ⏲. Die Anzeigen + und − leuchten im Display. Verwenden Sie − oder +, um 00 auf dem Display einzustellen. Alternativ können Sie die Kochstufe auf 0 stellen. Es ertönt dann ein Signalton und der Timer wird gelöscht.

Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, jedoch keine Kochzonen in Betrieb sind.

Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone, um das Symbol ⏲ anzuzeigen.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion ⏲
2. Berühren Sie + oder −, um die Zeit einzustellen.

Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden.
Wenn Sie diese Funktion einstellen, können Sie den Topf entfernen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Berühren Sie ⏲, um das akustische Signal auszuschalten.

So schalten Sie die Funktion aus: Berühren Sie ⏲. Die Anzeigen + und − leuchten. Verwenden Sie − oder +, um 00 auf dem Display einzustellen.

ⓘ
Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

5.7 Pause

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

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Symbole ⏲, ⏸ oder ⏲ verwendet werden.

Drücken Sie ⏸ um die Funktion zu aktivieren.
Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.
Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie ⏸. Die vorherige Heizstufe wird aktiviert.

5.8 🔒 Verriegelung

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion 🔒.
Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion 🔒.

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

5.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Benutzung des Kochfelds.

Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie keine Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion 🔒, bis ein Signalton ertönt und die Anzeige leuchtet.
Die Einstellskalen erlöschen. Schalten Sie das Kochfeld aus.

ⓘ
Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit ⏲ ein. 🔒 leuchtet. Berühren

Sie 🔒, bis ein Signalton ertönt und die Anzeige erlischt. Die Einstellskala erscheint. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 50 Sekunden ein.Sie können das Kochfeld bedienen. Wenn Sie das Kochfeld mit ⏻ ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

So schalten Sie die Funktion dauerhaft aus: Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie keine Kochstufe. Berühren Sie 🔒, bis ein Signalton ertönt und die Anzeige erlischt. Die Einstellskalen erscheinen. Schalten Sie das Kochfeld aus.

5.10 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus.

1. Berühren Sie 3 Sekunden lang ⏻, um die Funktion einzuschalten.

Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

2. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang.

b0 oder b 1 leuchtet.

3. Berühren Sie + des Timers zum Auswählen von:
   - b 1 - der Signalton ist ausgeschaltet
   - b0 - der Signalton ist eingeschaltet
4. Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf b 1 eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

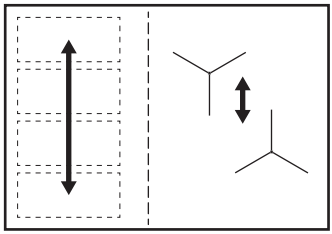
- Bei der Berührung von ⏻
- Wenn der Kurzzeit-Wecker startet
- Wenn der Countdown-Timer startet
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

5.11 Power-Management

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.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Beladung von 3680 W. Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Für die Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, zeigt das Bedienfeld die höchstmöglichen Kochstufen an.
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.
- Die Aktivierung der Funktion hängt von der Größe und Anzahl der Töpfe ab.

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



5.12 Hob²Hood

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 auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.

ⓘ

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

Automatikbetrieb der Funktion
Stellen Sie für den automatischen Betrieb den Modus auf H1 - H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn

Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

Einschalten der Beleuchtung
Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 - H6.

ⓘ

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

Automatikmodi

	Automatische Einschaltung der Beleuchtung	Kochen[1)]	Braten[2)]
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	An	Aus	Aus
Modus H2[3)]	An	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H3	An	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H4	An	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H5	An	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
Modus H6	An	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3

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

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

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

Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang.

Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

3. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang.
4. Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis H angezeigt wird.
5. Berühren Sie + des Timers, um einen Automatikmodus zu wählen.

Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

ⓘ

Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über ihr Bedienfeld einzustellen.

Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.

Berühren Sie bei eingeschaltetem Kochfeld.
Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet 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 Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet. Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.

ⓘ

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

6. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Funktion FlexiBridge

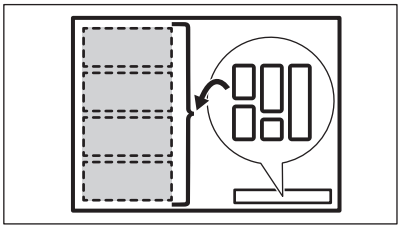
Die flexible Induktionskochfläche besteht aus vier Bereichen. Die Bereiche lassen sich zu zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einer großen Kochfläche zusammenschalten. Die Seiten der Zonen, die in diesem Modus zusammengeschaltet sind, leuchten und sie sind durch kürzere beleuchtete Linien verbunden.Sie wählen die gewünschte Kombination durch die Auswahl des Modus, der für die Größe des zu verwendenden Kochgeschirrs geeignet ist. Es stehen drei Modi zur Verfügung: Standard (wird automatisch eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten), Big Bridge und Max Bridge.

ⓘ

Stellen Sie die Kochstufe mit einer der beiden linken Einstellskalen ein.

Umschalten zwischen den Modi

Umschalten zwischen den Modi mit dem Sensorfeld: .



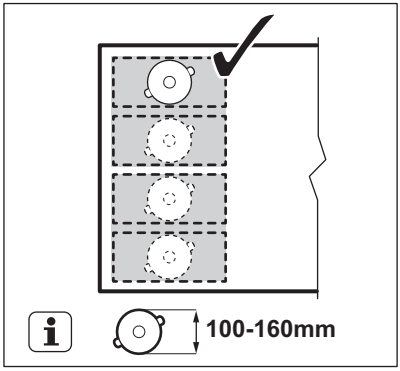
ⓘ

Wenn Sie zwischen den Modi umschalten, wird die Kochstufe zurück auf 0 gestellt.

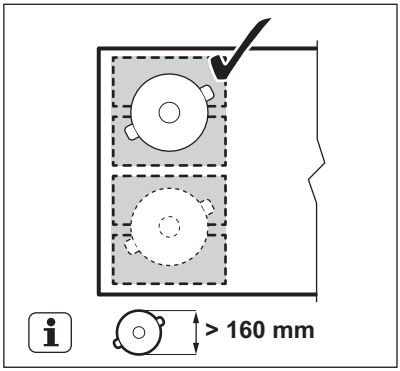
Durchmesser und Position des Kochgeschirrs

Wählen Sie den Modus, der für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeignet ist. Das Kochgeschirr sollte möglichst die gesamte ausgewählte Fläche bedecken. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den ausgewählten Bereich!

Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der kleiner als 160 mm ist, mittig auf einen einzelnen Bereich.

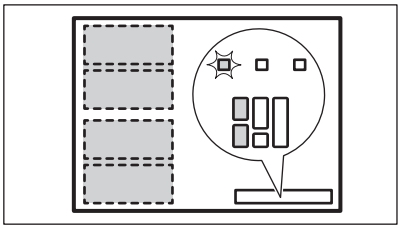


Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der größer als 160 mm ist, mittig auf zwei Bereiche.

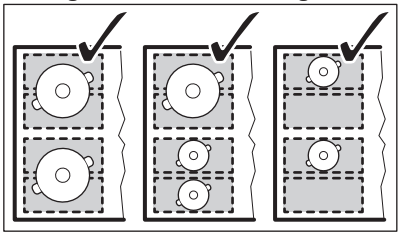


6.2 FlexiBridge Standardmodus

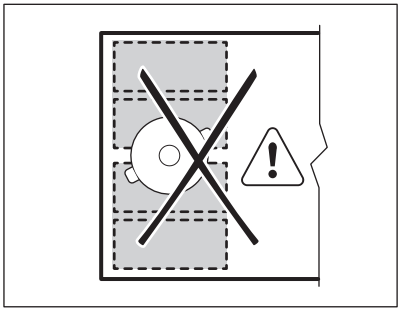
Dieser Modus ist eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Er schaltet die Bereiche zu zwei getrennten Kochzonen zusammen. Die Seiten der Zonen, die in diesem Modus zusammengeschaltet sind, leuchten und sie sind durch kürzere beleuchtete Linien verbunden.Sie können die Kochstufe für jede Zone getrennt einstellen. Verwenden Sie hierfür die beiden linken Einstellskalen.



Richtige Position des Kochgeschirrs:

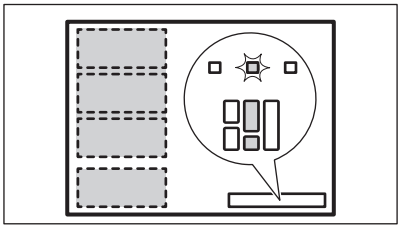


Falsche Position des Kochgeschirrs:



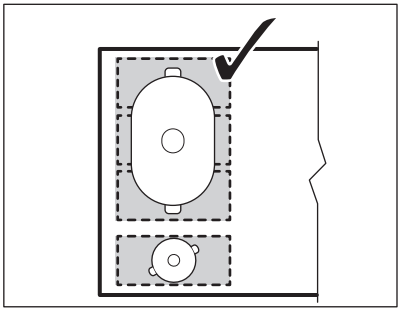
6.3 FlexiBridge Big Bridge-Modus

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

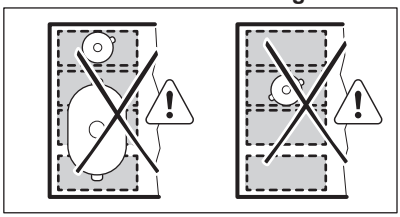


Richtige Position des Kochgeschirrs:

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf die drei zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.

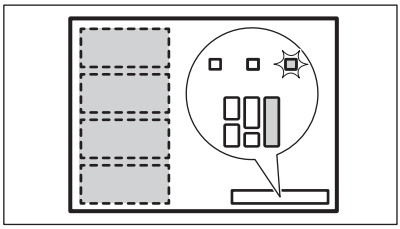


Falsche Position des Kochgeschirrs:



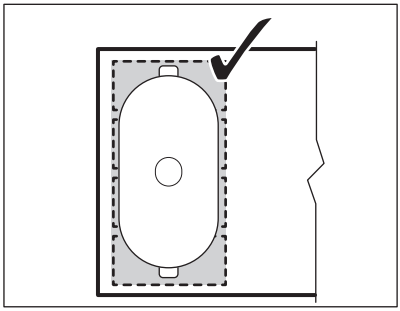
6.4 FlexiBridge Max Bridge-Modus

Berühren Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet alle Bereiche zu einer großen Kochfläche zusammen. Stellen Sie die Kochstufe mit einer der beiden linken Einstellskalen ein.

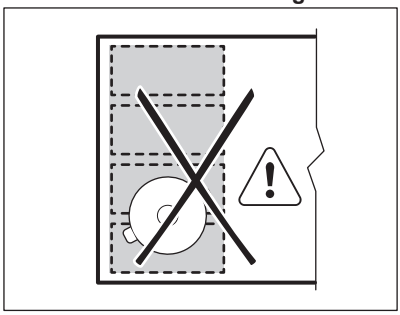


Richtige Position des Kochgeschirrs:

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf alle vier zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.



Falsche Position des Kochgeschirrs:

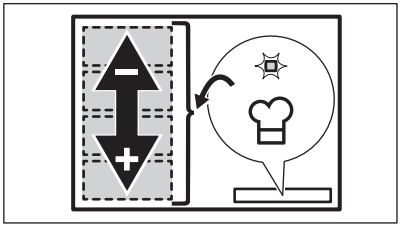


6.5 PowerSlide

Mit dieser Funktion können Sie die Kochstufe durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen anderen Bereich der Induktionskochfläche einstellen.

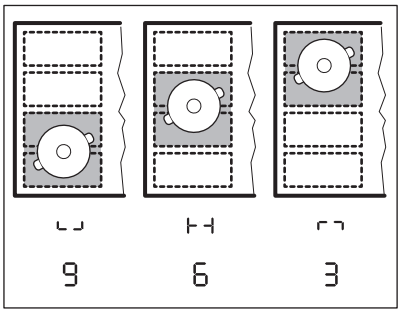
Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Kochstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Kochstufe entsprechend der Position ein. Sie können das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der vordere Bereich hat die höchste Kochstufe. Um sie zu verringern, schieben Sie das Kochgeschirr auf die mittlere oder

hintere Position.



Verwenden Sie nur einen Topf, wenn Sie diese Funktion nutzen.
Wenn Sie die Kochstufe ändern möchten, heben Sie das Kochgeschirr an und platzieren Sie es auf einer anderen Zone. Durch Verschieben des Kochgeschirrs kann die Oberfläche verkratzen oder sich verfärben.

- Bei dieser Funktion beträgt der Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens 160 mm.
- Wenn Sie den Topf auf den vorderen Bereich stellen, leuchtet ⌞⌟ im Bedienfeld. Die Einstellskala zeigt die Standard-Kochstufe 9 an.
- Wenn Sie den Topf auf den mittleren Bereich stellen, leuchtet ⊢⊣ im Bedienfeld. Die Einstellskala zeigt die Standard-Kochstufe 6 an.
- Wenn Sie den Topf auf den hinteren Bereich stellen, leuchtet ⌜⌝ im Bedienfeld. Die Einstellskala zeigt die Standard-Kochstufe 3 an.



- Ändern Sie bei Bedarf die Standard-Kochstufe mit der linken vorderen Einstellskala. Sie können die Standard-Kochstufe nur ändern, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Sie können die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Das Kochfeld speichert Ihre Einstellungen und verwendet sie wieder, wenn Sie die Funktion erneut einschalten.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .
Das Kontrolllampe leuchtet und die Einstellskala zeigt die Standard-Kochstufe an.
Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion .

7. TIPPS UND HINWEISE

⚠ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr

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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

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

Kochgeschirrmaterial

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

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

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

Abmessungen des Kochgeschirrs

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

ⓘ

Siehe hierzu „Technische Daten“.

7.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten .
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

7.3 Öko Timer (Öko-Timer)

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

7.4 Beispiele für Kochanwendungen

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

ⓘ

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.

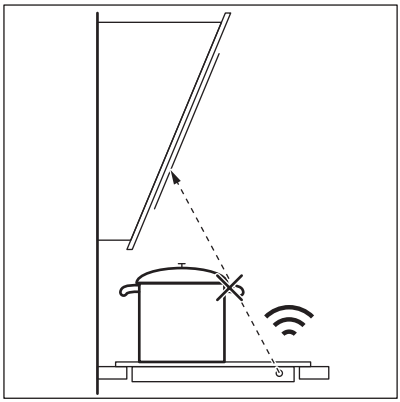
Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
4 - 5	Kartoffeln dünsten.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

7.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

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

Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.



ⓘ

Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

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

8. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

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

ⓘ

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

8.2 Reinigen des Kochfelds

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

9. FEHLERSUCHE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Der Backofen 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.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	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 50 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 50 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
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 ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
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 Kundenzentrum.
Hob²Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Sie benutzen einen sehr hohen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
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“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	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“.
leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
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 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 Funktionsmodus, der den Funktionsmodus aktiviert oder ändert. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
F leuchtet.	PowerSlide ist eingeschaltet. Auf dem flexiblen Induktionskochfeld befinden sich zwei Töpfe.	Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
E und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn E erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell IPE74571FB
Typ 62 C4A 21 AA
Induktion 7.35 kW
Ser.-Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 478 00
220–240 V/400 V 2N ~ 50–60 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW

10.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Mitte hinten	2300	3600	10	180 - 240
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Flexible Induktionskochfläche	2300	3200	10	min. 100

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

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

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen*

Modellbezeichnung		IPE74571FB
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochfelder		2
Anzahl der Kochflächen		1
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Mitte hinten Vorne rechts	24,0 cm 14,5 cm
Länge (L) und Breite (W) der Kochfläche	Links	L 41,8 cm W 24,8 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Mitte hinten Vorne rechts	189,2 Wh/kg 187,5 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	187,0 Wh/kg

Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	187,6 Wh/kg

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

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

11.2 Energie sparen

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

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

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

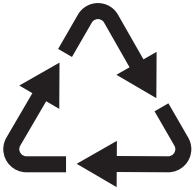
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und 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 Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² 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 Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber 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 Vertreiber 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 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber 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 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

aeg.com

867372387-C-032024

