

NIR86T00FB

DE Benutzerinformation | **Kochfeld**

2

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

30



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..... 2

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 5

3. MONTAGE..... 7

4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 10

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 11

6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 11

7. ZUSATZFUNKTIONEN..... 17

8. REINIGUNG UND PFLEGE..... 20

9. TIPPS UND HINWEISE..... 21

10. FEHLERSUCHE..... 24

11. TECHNISCHE DATEN..... 26

12. ENERGIEEFFIZIENZ..... 27

13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 27

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **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 Schanks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (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 entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 Raumbelichtung geeignet.

2.6 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert und darf nur an einer A gesicherten Sicherheitssteckdose betrieben werden.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält.
- Der einzelne Draht muss einen Durchmesser von mindestens 1,5 mm² aufweisen.
- Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

⚠️ **WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

⚠️ **VORSICHT!**

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠️ **VORSICHT!**

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

⚠️ **VORSICHT!**

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

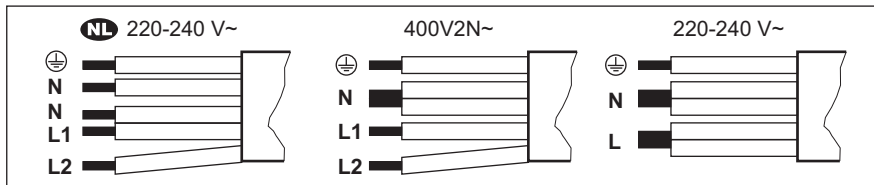
Einphasiger Anschluss

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

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

Zweiphasiger Anschluss

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

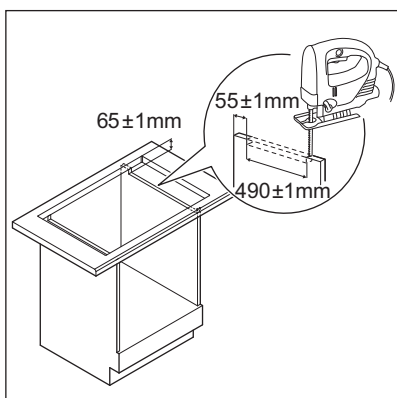
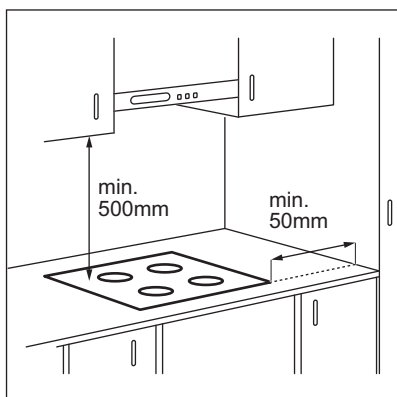


NL 220 - 240 V~	Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² oder 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² oder 3 x 4 mm ²	
Grün – gelb		Grün – gelb		Grün – gelb
N Blau und blau	N	Blau und blau	N	Blau und blau
L1 Schwarz	L1	Schwarz	L	Schwarz und braun
L2 Braun	L2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

3.4 Aufbau

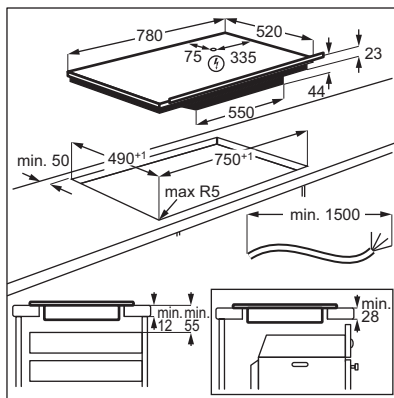
Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der

Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



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.



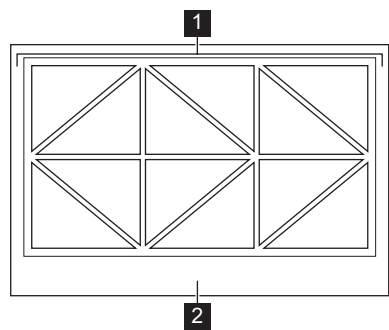
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



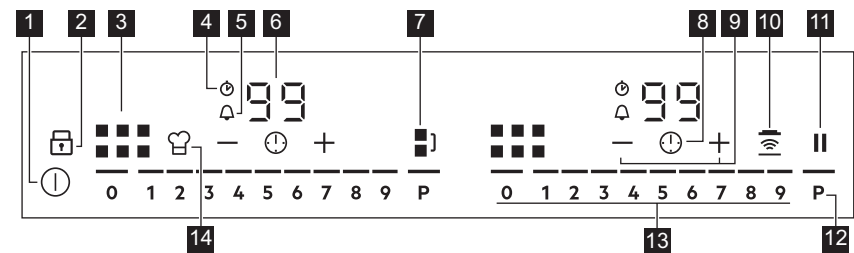
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung



- 1 Induktionskochfläche
- 2 Bedienfeld

4.2 Bedienfeldanordnung



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

Sensorfeld	Kommentar
1 ⏻	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2 🔒	Ein- und Ausschalten der Verriegelung oder Kindersicherung.
3 ■■■■	Anzeige der aktiven Zone.
4 ⌚	CountUp Timer-Anzeige.
5 🔔	Countdown-Kurzzeitwecker-Anzeige.
6 -	Timer-Display: 00 - 99 Minuten.
7 ⏮	Zum Ein- und Ausschalten von Bridge und zum Umschalten zwischen den Modi.
8 ⌚	Zum Auswählen der Timer-Funktionen.

Sensorfeld	Kommentar
9	Erhöhen und Verringern der Zeit.
10	Ein- und Ausschalten von Hob²Hood.
11	Ein- und Ausschalten von Pause.
12	Zum Einschalten von PowerBoost.
13	Einstellen der Kochstufe: 0-9.
14	Ein- und Ausschalten von PowerSlide.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

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

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. oder wird angezeigt.

4. Drücken Sie . P72 erscheint.

5. Drücken Sie des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

VORSICHT!

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

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

Die Einstellskalen werden nach Einschalten des Kochfelds eingeschaltet und nach Ausschalten des Kochfelds wieder ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Kochfeld ist nur sichtbar.

Wenn Sie das Kochfeld einschalten und das Kochgeschirr auf die richtige Stelle stellen, wird es vom Kochfeld erkannt und das

entsprechende Bedienfeld leuchtet auf. Die rote Kochzonenanzeige erscheint über der Einstellskala und zeigt die Position des Topfes an.

6.2 Automatische Abschaltung

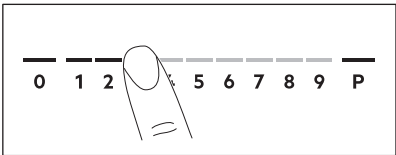
Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden ein Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen,
- Wenn Sie nicht innerhalb von 30 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

6.3 Kochstufe



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.

Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

6.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

 **WARNUNG!**
= / = / - Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

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

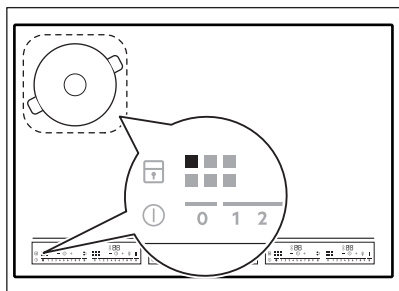
- Die Anzeige kann ebenso erscheinen:
- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
 - wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
 - wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.5 Gebrauch des Kochfeldes

Die Induktionskochfläche besteht insgesamt aus 12 einzelnen dreieckigen Kochzonen. Die dreieckigen Zonen können getrennt eingeschaltet oder paarweise kombiniert werden, um 6 Standard-Kochzonen zu bilden. Die Paare dreieckiger Zonen können auf verschiedenen Wegen miteinander kombiniert werden.

Jedes Dreieckspaar wird mit der entsprechenden Einstellskala geregelt. Jedes Quadrat auf dem Bedienfeld kennzeichnet eine Standard-Kochzone auf der Induktionskochfläche.



Ein Dreieckspaar funktioniert als Standard-Kochzone.

Kochgeschirr

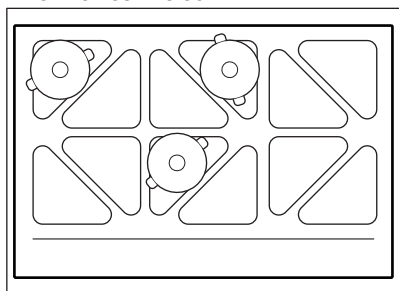
Sie können verschiedene Kochgeschirrgrößen verwenden: klein, mittel, groß. Um zu erfahren, wie das Kochfeld den Kochmodus bestimmt, siehe „Induktionskochfläche“ unten. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.

6.6 Induktionskochfläche

Das Kochfeld wählt automatisch den Modus aus, der für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeignet ist.

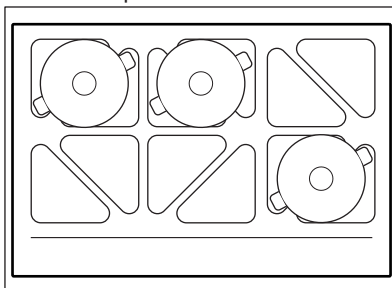
Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den ausgewählten Bereich. Das Kochgeschirr sollte den ausgewählten Bereich so weit wie möglich abdecken.

- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 100 mm und 160 mm mittig auf ein einzelnes Dreieck.

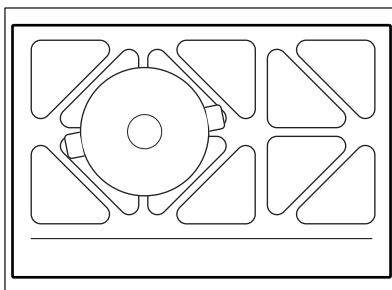


- Stellen Sie mittelgroßes Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen

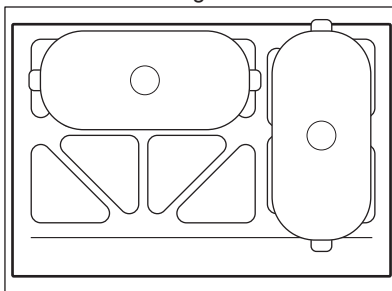
160 mm und 210 mm auf ein Dreieckspaar.



- Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 240 mm und 350 mm auf vier Dreiecke.

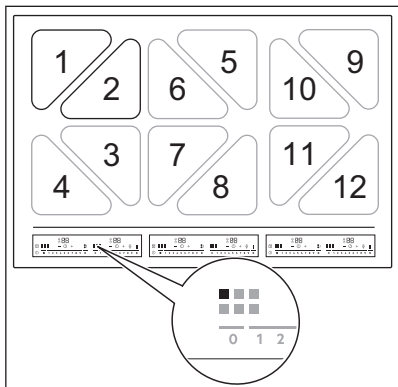


- Ovales Kochgeschirr (z. B. Bräter) sollte auf vertikale oder horizontale Bridge Kombinationen gestellt werden.



Das Kochgeschirr muss 3 oder 4 Dreiecke bedecken.

6.7 Gebrauch des Bedienfelds und der Zonenanzeigen



Zwei einzelne Dreiecke bilden eine Standard-Kochzone und werden durch die Anzeigen A B C D E F angezeigt.

B D F

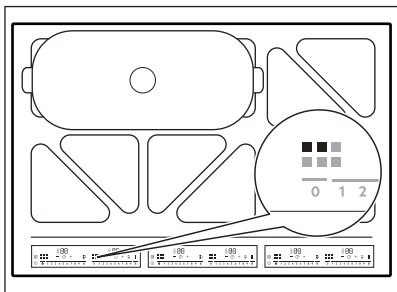
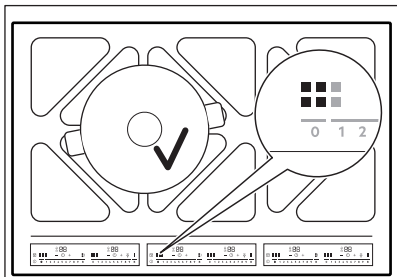
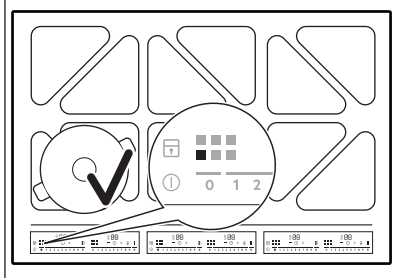
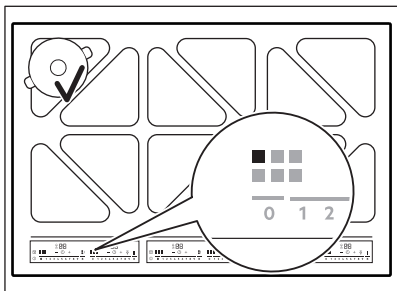
A C E

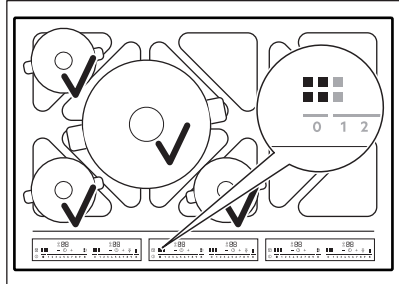
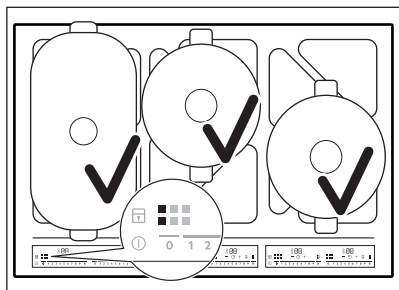
B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10

A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Die Zonenanzeigen zeigen an, welche Standard-Kochzone von der entsprechenden Einstellskala geregelt wird. Das Kochfeld besitzt 6 Einstellskalen.

Kochgeschirrpositionen und Zonenanzeigen



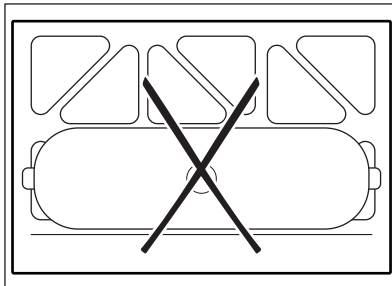
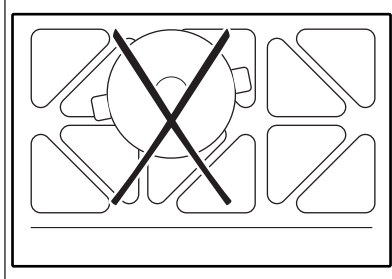
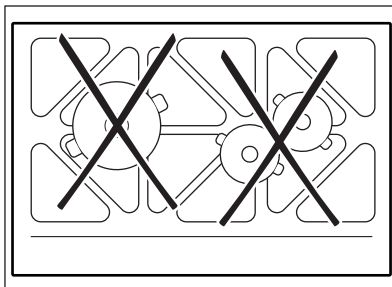


Für die oben angegebene Kombination gibt es vier aktive Einstellskalen. Der Topf vorne links wird durch die A-Anzeige in der ersten Einstellskala angezeigt. Der Topf hinten links wird durch die B-Anzeige der zweiten Einstellskala angezeigt. Der mittlere Topf wird durch die Anzeigen A B C D der dritten Einstellskala angezeigt. Der Topf vorne rechts wird durch die C-Anzeige in der vierten Einstellskala angezeigt.



In dieser Kombination können nicht mehr als 4 Töpfe verwendet werden.

6.8 Falsche Positionen des Kochgeschirrs



6.9 Bridge

Wenn Sie Kochgeschirr auf zwei oder mehr Standard-Kochzonen stellen, und die Kochstufe auf **0** eingestellt ist, erscheint

Ist die standardmäßige Konfiguration nicht für Ihr Kochgeschirr geeignet, drücken Sie wiederholt, um die gewünschte Konfiguration manuell einzustellen.

Folgende Modi stehen zur Verfügung:

- Mitte
- Vertikal
- Horizontal

- Standard-Kochzone

Die Kochzonenanzeigen ändern sich automatisch, um die mögliche Kombination anzuzeigen.

Alle einzelnen Dreiecke eines Modus werden über eine Einstellskala gesteuert, die aufleuchtet.

Wenn Sie die Kochstufe ändern, erlischt . Wenn die Kochstufe auf **0** eingestellt ist, leuchtet erneut.

6.10 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.

Die Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Bridge im mittleren, vertikalen oder horizontalen Modus eingeschaltet ist.

Einschalten der Funktion für die

Kochzone: Berühren Sie **P**. Das Symbol leuchtet rot.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

6.11 Timer

- **Countdown-Kurzzeitwecker**

Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und danach die Funktion ein.

Einschalten der Funktion oder Ändern der

Uhrzeit: berühren Sie . Die Timer-Ziffern **00** und die Anzeigen und leuchten auf dem Display. leuchtet rot und weiß.



Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen alle Anzeigen nach 3 Sekunden.

Berühren Sie oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen. Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die

Kontrolllampen , , und erlöschen. leuchtet weiterhin rot.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und **00** blinkt. Berühren Sie zum

Ausschalten des Signaltons .

Ausschalten der Funktion: berühren Sie

. Die Kontrolllampen und leuchten.

Verwenden Sie oder , um **00** auf dem Display einzustellen. Sie können auch die Kochstufe auf **0** stellen. Es ertönt ein Signalton und der Timer wird ausgeschaltet.

- **CountUp Timer**

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

Einschalten der Funktion: berühren Sie

zweimal. Die Anzeige leuchtet rot, der Timer wird automatisch gestartet.

Ausschalten der Funktion: berühren Sie

. Wenn die Kontrolllampen aufleuchten, berühren Sie .

- **Kurzzeitwecker**

Sie können diese Funktion als Kurzzeitwecker benutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Stellen Sie, um die Symbole Timer anzuzeigen, einen Topf auf eine Kochzone.

Einschalten der Funktion:, berühren Sie

bis die Anzeige rot leuchtet. Berühren Sie oder , um die Uhrzeit einzustellen. Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden. Die Kontrolllampen , , und erlöschen. leuchtet weiterhin rot.

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 den Signalton auszuschalten.

Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Die Kontrolllampen  und  leuchten. Verwenden Sie  oder , um **00** auf dem Display einzustellen.



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Pause

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

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.



Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Symbole  und  verwendet werden. Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen:  und .

Einschalten der Funktion: berühren Sie . Das Symbol leuchtet rot. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Das Symbol wird weiß. Die vorherige Kochstufe schaltet sich ein.

7.2 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.

Einschalten der Funktion: berühren Sie . Das Symbol wird rot und blinkt.

Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Das Symbol wird weiß.



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

7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie , bis das Symbol rot leuchtet und die Einstellskala erlischt.

Ausschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie , bis das Symbol weiß leuchtet und die Einstellskala erscheint. Schalten Sie das Kochfeld aus.

7.4 PowerSlide

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

Diese Funktion unterteilt die Kochfläche in drei vertikale Bereiche mit unterschiedlichen Kochstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die voreingestellte Leistungsstufe ein. Sie können das Kochgeschirr auf der linken, mittleren oder rechten vertikalen Brücke platzieren.

Allgemeine Informationen:

- Verwende bei dieser Funktion Kochgeschirr mit einem Mindestdurchmesser des Bodens von 160 mm.
- Die Kochzonenanzeige zeigt beide Zonen einer Brücke auch dann an, wenn nur eine Zone verwendet wird.
- Sie können die Kochstufe nur dann manuell einstellen, wenn mindestens eine der Zonen automatisch eingeschaltet wurde.
- Sie können die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Wenn Sie das

Kochfeld ausschaltetest, bleiben deine Kochstufeneinstellungen gespeichert und werden wieder aktiviert, wenn Sie die Funktion erneut einschaltetest.

- Wenn Sie die Kochstufe ändern möchtest, hebe das Kochgeschirr an und platziere es auf einer anderen Zone. Das Verschieben des Kochgeschirrs kann Kratzer und Verfärbungen der Oberfläche verursachen.

Einschalten der Funktion

Zum Einschalten der Funktion, drücken Sie auf . Wenn die Funktion eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol rot und die Einstellskala zeigt die voreingestellte Leistungsstufe an.



Wird auf den Kochzonen kein Kochgeschirr erkannt, ertönt nach 9 Minuten ein akustisches Signal und die Kochzonen schalten sich automatisch aus. Drücke , um diese Funktion fortzusetzen.

Einstellen der Leistungsstufe

Wähle die Kochzone auf der Einstellskala, um die Leistungsstufe einzustellen.

Ausschalten der Funktion

Drücke zum Ausschalten der Funktion .

7.5 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Drücken Sie

3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Drücken Sie 3

Sekunden lang. oder erscheint.

Drücken Sie des Timers, um eine der folgenden Optionen auszuwählen:

- - die Signaltöne sind ausgeschaltet

- - die Signaltöne sind eingeschaltet

Um Ihre Auswahl zu bestätigen, warten Sie, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet.

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

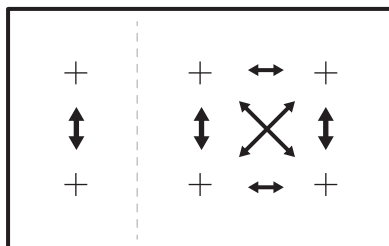
- Bei der Berührung von

- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeit-Wecker
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeitmesser
- Wenn Sie etwas auf das Bedienfeld stellen.

7.6 Leistungsbegrenzung

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

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Strombelastung von 3680W. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Für die Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, zeigt das Bedienfeld die höchstmöglichen Kochstufen an. Die Kochstufe beträgt möglicherweise 0, wenn die anderen Kochzonen die maximale verfügbare Leistung verbrauchen. Infolgedessen können Sie keine weitere Kochzone einschalten.
- 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.



7.7 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 Topfs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell bedienen.



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

Automatische Bedienung der Funktion

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

Automatikmodi

	Auto- mati- sche Be- leuch- tung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 ³⁾	Ein	Lüfterge- schwindig- keit 1	Lüfterge- schwindig- keit 1
H3	Ein	Aus	Lüfterge- schwindig- keit 1
H4	Ein	Lüfterge- schwindig- keit 1	Lüfterge- schwindig- keit 1

	Auto- mati- sche Be- leuch- tung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H5	Ein	Lüfterge- schwindig- keit 1	Lüfterge- schwindig- keit 2
H6	Ein	Lüfterge- schwindig- keit 2	Lüfterge- schwindig- keit 3

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

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

3) Dieser Modus schaltet den Lüfter und die Beleuchtung ein und verlässt sich nicht auf die Temperatur.

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 aufleuchtet.
5. Berühren Sie , um einen Automatikmodus auszuwählen.



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



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

Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Berühren Sie hierzu , wenn das

Kochfeld eingeschaltet ist. Das Symbol wird weiß. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet. Das Symbol wird rot. Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit wieder auf 1 einzustellen.



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



Ist die Funktion nicht eingeschaltet, wird  nach 10 Sekunden ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld erneut eingeschaltet wird, leuchtet  wieder.

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus ein auf H1 – H6.



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

8. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

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



WARNUNG!

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

8.2 Reinigen der Kochfelds

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

Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die

Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 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



Siehe „Induktionskochfläche“ unter „Täglicher Gebrauch“.

- 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.

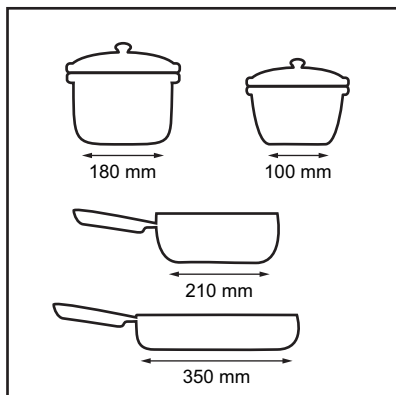


Siehe hierzu „Technische Daten“.

Arten von Kochgeschirr

Je nach verwendetem Kochgeschirr bestimmt das Kochfeld den geeigneten Brücken-Modus. Zum Beispiel:

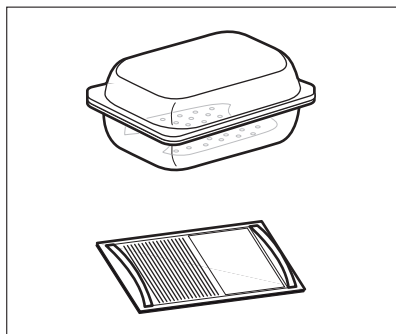
Einzelne Dreiecke, Standard-Kochzonen, Mitten-Modus



Vertikaler Modus, horizontale Modi



Das Kochgeschirr muss 3 oder 4 einzelne Dreiecke bedecken.



WARNUNG!

Verwenden Sie kein Backblech.

9.2 Geräusche während des Betriebs

Wenn Sie Folgendes hören:

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

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

9.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

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.

9.4 Vereinfachter Kochleitfaden

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



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.

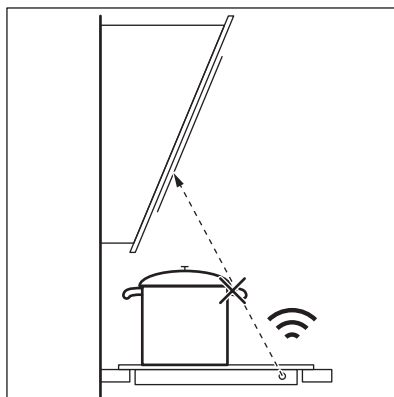
Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

9.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

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

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.





Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn 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 .

10. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfe, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissere dich, 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 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.
	Du hast 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Weitere Funktionen“.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten. Du kannst eine der Kochzonen nicht einschalten.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduziere die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.
	Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Entferne den Gegenstand von den Sensorfeldern.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Bedienfeld gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Hob [®] Hood funktioniert nicht.	Du hast das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Du benutzt einen sehr großen 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 hast 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 „Weitere Funktionen“.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Weitere Funktionen“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stelle das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwende geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwende Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
	PowerSlide ist eingeschaltet. Auf dem flexiblen Induktionskochfeld befinden sich zwei Töpfe.	Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalte das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trenne 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.	Unsatzgemäßer elektrischer Anschluss.	Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler

oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über

Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochüre.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell NIR86T00FB
Typ 62 D6A 06 AA
Induktion 7.2 kW
Ser.-Nr.
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 099 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.2 kW


11.2 Technische Daten der Kochzonen

Induktionskochfläche	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]
Ein Dreieck	1150	1600	10
Standard-Kochzone	2000	3000	10
Mittlere Kochzone	4200	-	-
Vertikale Kochzone	3200	-	-
Linke horizontale Kochzone	4100	-	-
Rechte horizontale Kochzone	3200	-	-

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

Kochgeschirr-Größen

Bridge-Modus	Abmessungen des Kochgeschirrs (Mindestgröße)	Abmessungen des Kochgeschirrs (Maximalgröße)
Ein Dreieck	100 mm	160 mm
Standard-Kochzone	160 mm	210 mm
Mittlere Kochzone	240 mm	350 mm
Vertikale Kochzone	Bereich mit 3 einzelnen Dreiecken	Bereich mit 4 einzelnen Dreiecken
Horizontale Kochzone	Bereich mit 3 einzelnen Dreiecken	Bereich mit 4 einzelnen Dreiecken

Weitere Informationen zu den Abmessungen des empfohlenen Kochgeschirrs finden Sie unter „Induktionskochfläche“ unter „Täglicher Gebrauch“.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

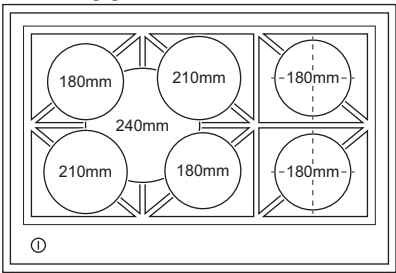
12.1 Produktinformationen

Modellbezeichnung	NIR86T00FB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	2	
Anzahl der Kochflächen	1	
Heiztechnik	Induktion	
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Vorne rechts	L 24.0 cm B 19.5 cm
	Hinten rechts	L 24.0 cm B 19.5 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 48.0 cm B 39.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne rechts	201.5 Wh/kg
	Hinten rechts	201.5 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	188.7 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	192.3 Wh/kg	

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

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

Der Energieverbrauch wurde gemäß Abbildung gemessen:



12.2 Energie sparen

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

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

13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

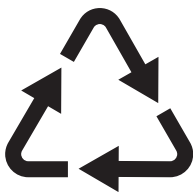
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der 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.

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.....	30
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	32
3. INSTALLATION.....	35
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	37
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	38
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	39
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	44
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	48
9. CONSEILS.....	48
10. DÉPANNAGE.....	51
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	53
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	54
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	55

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

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

1.2 Sécurité générale

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

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couvercles 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.
- 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, et ne peut être utilisée qu'avec une prise de sécurité à fusible A.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou supérieure.
- Le câble unique doit avoir un diamètre minimum de 1,5 mm².

- Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

Raccordement monophasé

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

5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.

6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

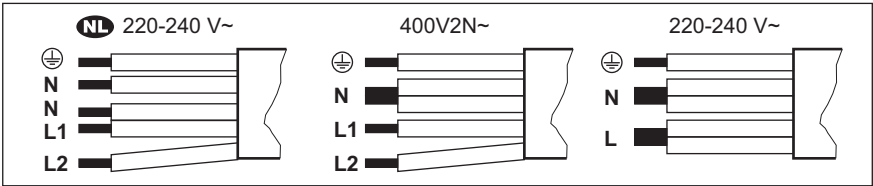
Raccordement biphasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.

2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.

3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.

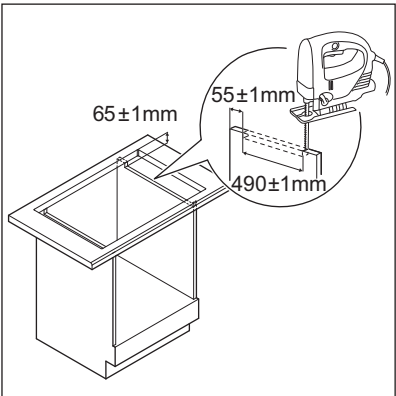
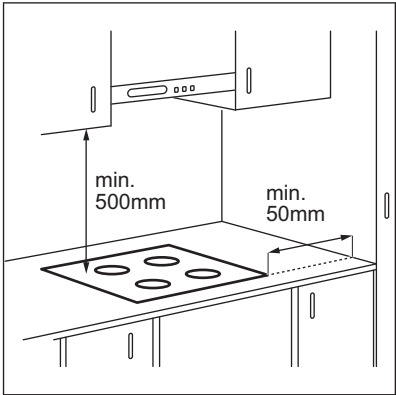
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



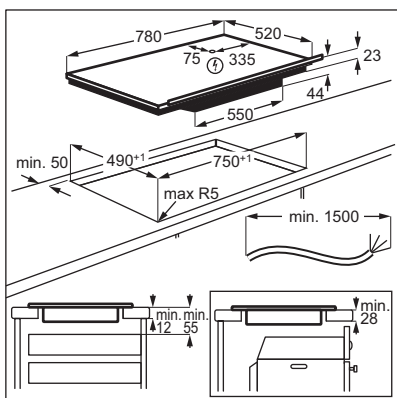
NL 220 - 240 V~		Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé : 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²	
	Vert - jaune		Vert - jaune		Vert - jaune
N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu
L1	Noir	L1	Noir	L	Noir et marron
L2	Marron	L2	Marron		

3.4 Assemblage

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



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



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



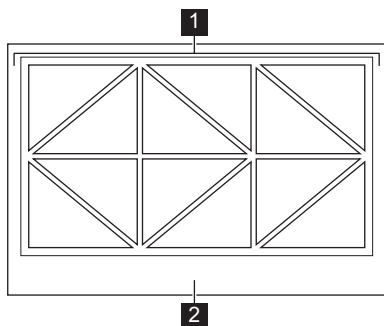
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



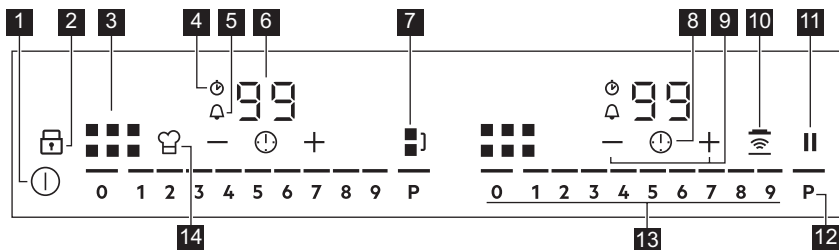
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson



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

4.2 Description du bandeau de commande



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

	Touche sensi- tive	Commentaire
1		Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson.
2		Pour activer et désactiver la fonction Touches Verrouil ou Dispositif de sécurité enfant.
3		Pour indiquer la zone active.
4		Voyant CountUp Timer.
5		voyant Minuteur sablier.
6	-	Affichage du minuteur : 00 - 99 minutes.
7		Pour activer et désactiver Bridge et pour basculer entre les modes.
8		Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
9		Pour augmenter ou diminuer la durée.
10		Pour activer et désactiver la fonction Hob²Hood.
11		Pour activer et désactiver la fonction Pause.
12		Pour activer PowerBoost.
13	-	Pour sélectionner un niveau de cuisson : 0 - 9.
14		Pour activer et désactiver la fonction PowerSlide.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

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

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

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Désactivez la table de cuisson.

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

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

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

- P72 — 7 200 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W

- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

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

Les bandeaux de sélection s'allument lorsque vous mettez en fonctionnement la table de cuisson et s'éteignent lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson est à l'arrêt, seule la touche  est visible.

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

6.2 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

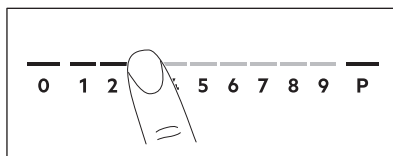
cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

- 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

6.3 Réglages de la température



Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Vous pouvez également déplacer votre doigt le long du bandeau de sélection pour régler ou modifier le niveau de cuisson d'une zone de cuisson.

Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

6.4 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 :

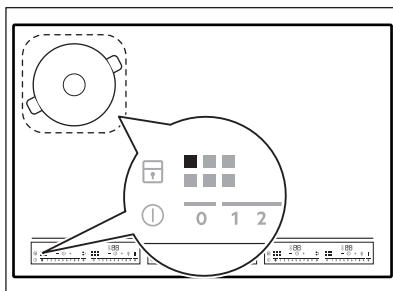
- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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

6.5 Utilisation de la hotte

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

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



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

Récipients de cuisson

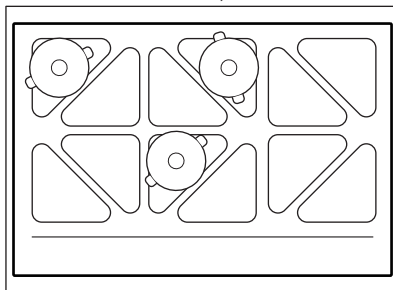
Vous pouvez utiliser des récipients de tailles différentes : petites, moyennes, grandes. Pour découvrir comment la table de cuisson détermine le mode de cuisson en fonction du récipient, reportez-vous au paragraphe « Surface de cuisson à induction » ci-dessous. Pour plus d'informations sur les types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

6.6 Surface de cuisson à induction

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

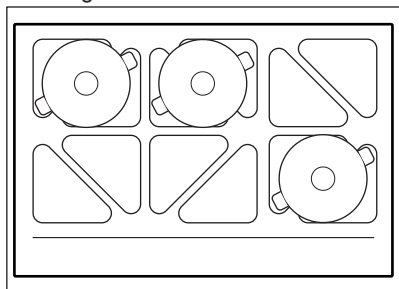
Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée. Le récipient doit recouvrir la zone sélectionnée autant que possible.

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

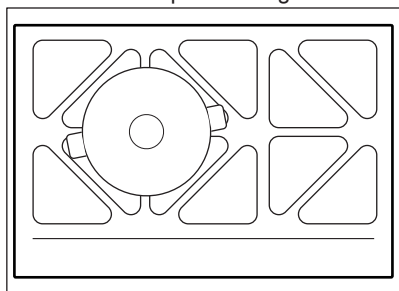


- Placez les récipients de taille moyenne avec un fond d'un diamètre compris entre

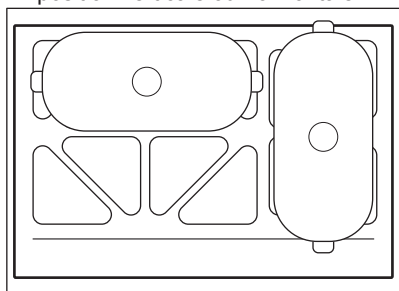
160 mm et 210 mm sur une paire de triangles.



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

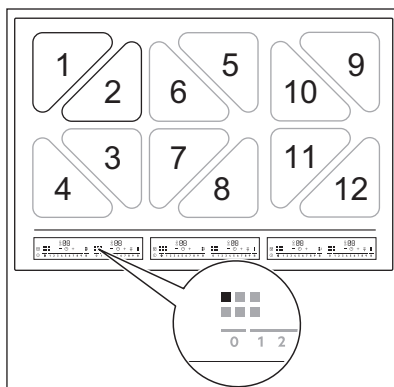


- Les récipients de cuisson ovales (par exemple les plats à rôtir) doivent être posés sur des combinaisons Bridge en position verticale ou horizontale.



Le récipient doit couvrir 3 ou 4 triangles.

6.7 Utilisation du bandeau de commande et des voyants des zones



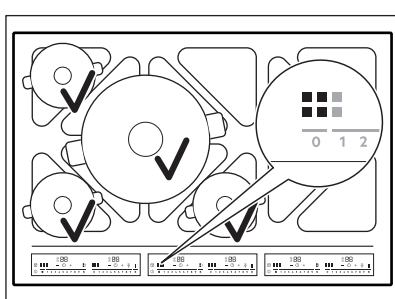
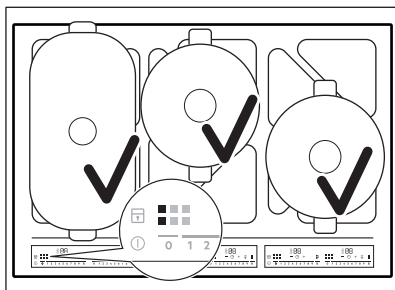
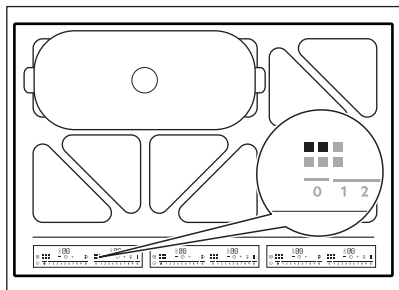
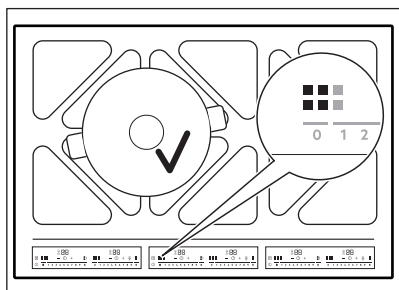
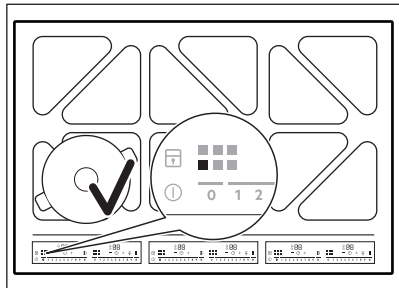
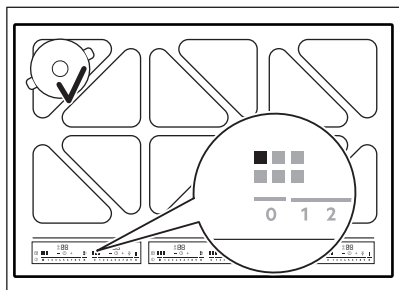
Deux triangles seuls combinés créent une zone de cuisson standard et sont indiqués par les voyants A B C D E F.



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

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

Position des récipients et voyants des zones

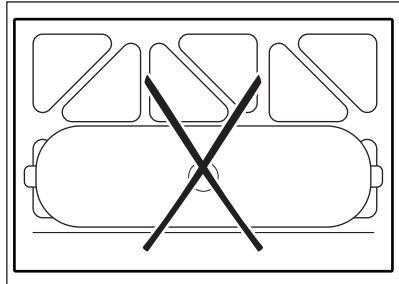
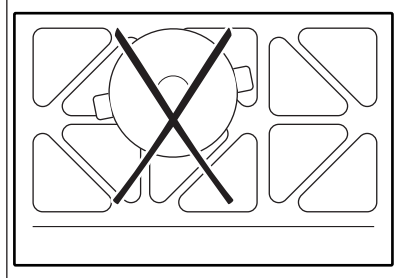
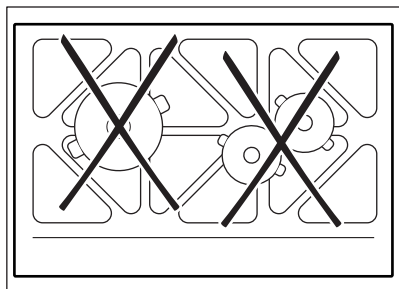


Pour la combinaison indiquée ci-dessus, il existe quatre bandeaux de sélection actifs. La zone avant gauche est indiquée par le voyant A visible sur le premier bandeau de sélection. La zone arrière gauche est indiquée par le voyant B visible sur le deuxième bandeau de sélection. La zone centrale est indiquée par les voyants A, B, C, D visibles sur le troisième bandeau de sélection. La zone avant droite est indiquée par le voyant C visible sur le quatrième bandeau de sélection.



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

6.8 Mauvaises positions du récipient



6.9 Bridge

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

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

Les modes suivants sont disponibles :

- Central
- Vertical
- Horizontal

- Zone de cuisson standard

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

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

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

6.10 PowerBoost

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

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

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

La fonction se désactive automatiquement.



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

6.11 Minuteur

-  **Minuteur sablier**

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

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

Pour activer la fonction ou modifier

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



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

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

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

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

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

• **CountUp Timer**

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur deux fois. Le voyant devient rouge, le minuteur démarre automatiquement.

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

• **Minuterie**

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

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

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

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

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

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



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

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Pause

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

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



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

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

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

7.2 Touches Verrouil

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

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

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



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

7.3 Dispositif de sécurité enfant

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

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

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

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

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

7.4 PowerSlide

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

Cette fonction divise la zone de cuisson en trois zones verticales ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de puissance prédéfini en fonction. Vous pouvez placer le récipient sur le bridge vertical de gauche, du centre ou de droite.

Informations générales :

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

Activation de la fonction

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



Si aucun récipient n'est détecté sur les zones de cuisson, au bout de 9 minutes, un signal sonore retentit et les zones de cuisson se désactivent automatiquement.

Appuyez sur  pour reprendre cette fonction.

Réglage du niveau de puissance

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

Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

7.5 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

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

3 secondes.  ou  apparaît. Appuyez sur  sur le minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

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

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

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

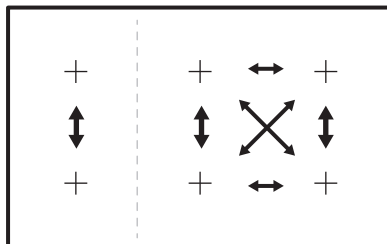
- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

7.6 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 (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles. Le niveau de cuisson peut être réglé sur 0 lorsque les autres zones consomment la puissance maximale disponible. C'est pourquoi vous ne pouvez activer aucune autre zone.
- 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.



7.7 Hob²Hood

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



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

Utilisation automatique de la fonction

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

Modes automatiques

	Éclairage auto-matique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonctionnement	A l'arrêt	Désactivez
H2 ³⁾	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

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

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

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

Modifier du mode automatique

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



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



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

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est en fonctionnement. Le symbole devient blanc. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse de ventilation. En appuyant sur la touche , la vitesse de ventilation est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse de ventilation reviendra à 0, désactivant ainsi la ventilation de la hotte. Le symbole devient rouge. Pour réactiver la ventilation à vitesse 1, appuyez sur la touche .



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



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

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement l'éclairage dès que vous mettez en fonctionnement la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



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

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

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

AVERTISSEMENT!

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

9. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Récipients de cuisson



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

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

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

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

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions des récipients de cuisson



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

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

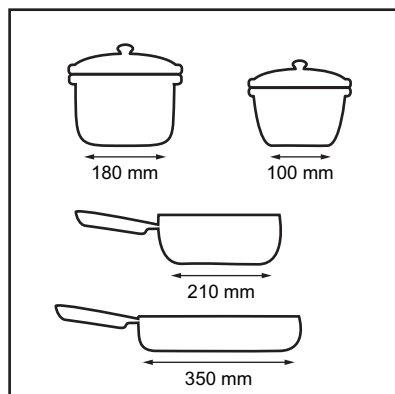


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Types de récipients

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

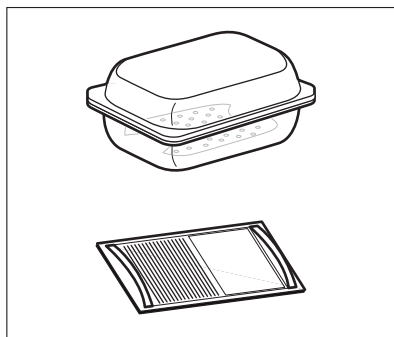
Triangles seuls, zones de cuisson standard, mode Central



Mode Vertical, mode Horizontal



Le récipient doit couvrir 3 ou 4 triangles seuls.



AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de plateau de cuisson.

9.2 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.

9.3 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.

9.4 Guide de cuisson simplifié

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

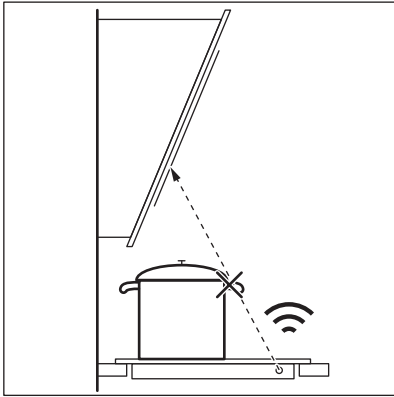
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

9.5 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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

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



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

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

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

10. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.

Problème	Cause possible	Solution
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Fonctions supplémentaires ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. Vous n'arrivez pas à activer l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob®Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Fonctions supplémentaires ».
 s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Fonctions supplémentaires ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

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

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle NIR86T00FB
Type 62 D6A 06 AA
Induction 7.2 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 598 099 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 à 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.2 kW



11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Surface de cuisson à induction	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]
Triangle seul	1150	1600	10
Zone de cuisson standard	2000	3000	10
Zone centrale	4200	-	-
Zone verticale	3200	-	-
Zone horizontale gauche	4100	-	-
Zone horizontale droite	3200	-	-

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

Dimensions des ustensiles de cuisine

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

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

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits

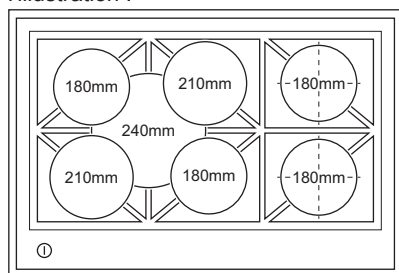
Identification du modèle	NIR86T00FB	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	2	
Nombre de surfaces de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Induction	
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant droite	L 24.0 cm l 19.5 cm
	Arrière droite	L 24.0 cm l 19.5 cm

Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 48.0 cm l 39.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant droite	201.5 Wh/kg
	Arrière droite	201.5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	188.7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		192.3 Wh/kg

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

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

Consommation d'énergie mesurée en suivant l'illustration :



12.2 Économie d'énergie

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

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

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



