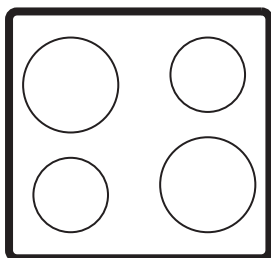


AEG

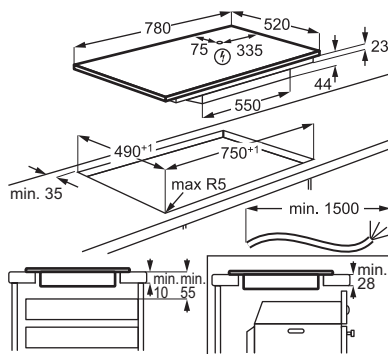
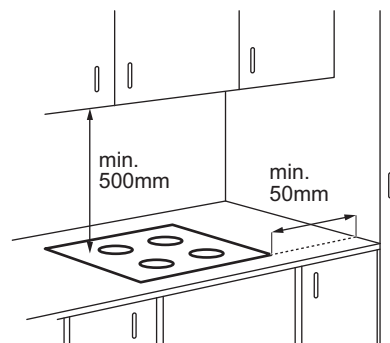


aeg.com/register



T184IB30FZ

INSTALLATION / INSTALLAZIONE



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

How to install your AEG/Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	2	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	13
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5	8. DÉPANNAGE.....	13
3. ASSEMBLAGE.....	7	9. DONNÉES TECHNIQUES.....	14
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	8	10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	15
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9	11. CONSIDÉRATIONS	
6. GUIDE DE CUISSON.....	12	ENVIRONNEMENTALES.....	15

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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 comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux

éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.

- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil 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 maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.

- **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.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- La fumée indique une 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.
- 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 encastree.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour ta-

ble 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!

Cet 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.
- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention 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 côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- 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 petits objets ou de papier qui pourraient endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.

- Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du 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.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Des câbles ou des fiches secteur desserrés ou incorrects peuvent entraîner une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble secteur approprié.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Utilisez le collier anti-traction sur le câble secteur.
- Assurez-vous que le câble ou la fiche secteur (le cas échéant) ne touchent pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé ou par un électricien qualifié.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.

- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Si le code E3 s'affiche, débranchez l'appareil et vérifiez le branchement électrique et la tension secteur.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'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 placez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir 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'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Déposez les aliments dans l'huile chaude avec précaution, car celle-ci 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 et les objets chauffés à distance.
- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- 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 les ustensiles de cuisine lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez

uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration de la surface.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. ASSEMBLAGE

3.1 Avant l'installation

Pour référence ultérieure, trouvez la plaque signalétique située en bas de la plaque et notez le numéro de série

3.2 Montage de la plaque

❗ Pour connaître les dimensions d'installation et le guidage visuel, reportez-vous aux schémas d'installation situés sur les premières pages du manuel d'utilisation.

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.

3.3 Câble de raccordement

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble secteur endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

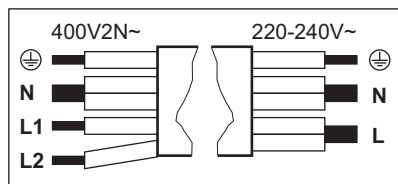
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.

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).

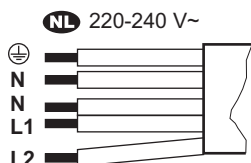
Raccordement biphasé

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



Raccordement biphasé: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

	Vert - jaune	Vert - jaune	
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L1	Noir	Noir et marron	L
L2	Marron		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

L2

Marron

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

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2 000 W, vous ne pouvez pas activer SenseBoil® / SenseFry.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

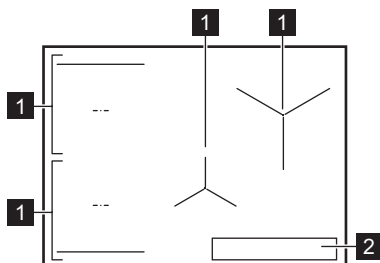
1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur sur la minuterie avant jusqu'à ce que apparaisse.
3. Pour parcourir les réglages, appuyez sur / sur le minuteur avant.
4. Appuyez sur pour quitter.

Niveaux de puissance :

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

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



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

4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage

Symbole/voiant

	Allumé / A l'arrêt
	Pause
, ,	Minuteur
	SenseFry

Symbole/voyant	
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob®Hood
	PowerBoost

Symbole/voyant	
	Touches Verrouil/Sécurité enfants
	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat Control

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Utilisation de la hotte

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et réglez la température à l'aide du bandeau de commande. Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur 0.

Eco Timer

Pour économiser de l'énergie, la zone de cuisson se désactive peu de temps avant que le timer ne s'arrête.

5.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et séchez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surface. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond du récipient). Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

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.

Bruits pendant le fonctionnement

Le bruit peut varier en fonction du matériau du récipient et du niveau de cuisson actuel. Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : un niveau de cuisson élevé est activé et l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : un niveau de cuisson élevé est activé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur de refroidissement fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

5.3 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisson sur la plaque et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant 120 sec.

5.4 Arrêt automatique

Comme mesure de sécurité, la plaque s'éteint automatiquement dans certaines conditions (par exemple, lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, lorsque aucun réglage de chaleur n'est sélectionné après activation, ou lorsque le contenu des ustensiles de cuisson s'est évaporé entièrement).

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

Le voyant indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle. L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

5.6 Gestion alimentation

Si la table de cuisson atteint la limite de puissance maximale disponible, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite afin de protéger les fusibles de l'installation domestique. Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.

5.7 P PowerBoost

Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée. Vous pouvez l'utiliser pour faire bouillir l'eau plus rapidement.

Appuyez sur **P** pour activer. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de cuisson le plus élevé. Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

5.8 ⌚ Minuteur

Pour spécifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Réglez une température sur la zone de cuisson et appuyez sur ⌚. Réglez le temps en utilisant **+** / **-**, puis confirmez avec ⌚. Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson se désactive. Pour annuler le timer, appuyez sur ⌚, puis sur **-** jusqu'à ce que 00 apparaisse sur l'affichage.

Vous pouvez également utiliser la fonction comme minuteur lorsque la plaque de cuisson est allumée mais qu'aucune zone de cuisson n'est en marche. Appuyez sur ⌚ et réglez l'heure à l'aide de **+** / **-**.

5.9 || Pause

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

La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer/désactiver, appuyez sur ||.

5.10 🔒 Touches Verrouil/Sécurité enfants

Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande selon les besoins.

Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson : appuyez sur 🔒 une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller. Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque : maintenez 🔒 enfoncé pendant 3 sec pendant que toutes les zones

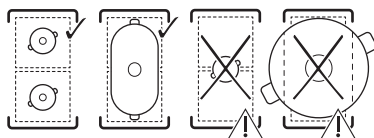
sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche 🔒 pendant 3 sec, puis éteignez la plaque.

5.11 🌉 Bridge

Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands récipients (par ex. plancha). Assurez-vous que le récipient couvre les centres des deux zones de cuisson. Si le récipient est placé entre les centres des zones, la fonction ne sera pas activée.

1. Réglez le niveau de cuisson de l'une des zones.
2. Appuyez sur 🌉.
3. Modifiez le niveau de cuisson si nécessaire.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur 🌉.



5.12 🍲 SenseBoil®

Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

1. Placez une casserole remplie d'eau froide sur une zone de cuisson sans chaleur résiduelle.
2. Appuyez sur 🍲.

Une fois que l'eau atteint le point d'ébullition, le réglage de la chaleur diminue automatiquement.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur 🍲 ou 0.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre entières et non pelées.
- Pour éviter une ébullition excessive, laissez 4 cm de vide à partir du bord du récipient.
- Utilisez entre 1 et 5 l d'eau.
- N'ajoutez du sel que lorsque le point d'ébullition est atteint.

- N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.
- Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.
- Il est impossible d'activer Bridge lorsque la fonction est activée.

5.13 SenseFry

Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments. La plaque maintient la température pendant la cuisson sans besoin d'ajustement manuel, empêchant les aliments de surchauffer et de brûler.

1. Appuyez sur .
2. Changez le niveau de chaleur par défaut en appuyant sur  à plusieurs reprises.
3. Ne mettez de l'huile et des aliments à l'intérieur de la casserole que lorsque la plaque de cuisson signale que la casserole a atteint la température prévue. Utilisez uniquement des récipients froids à fond plat épais.

Pour désactiver, appuyez sur .

Conseils :

- Faible niveau de cuisson : omelette, œufs frits, pommes de terre frites (cruës)
- Niveau de cuisson moyen : œufs brouillés, filet de poisson, bâtonnets de poisson, fruits de mer, hamburger, boulettes de viande, côtelette, blanc de poulet, blanc de dinde, escalope, filet, steak (moyen/bien cuit), saucisses frites, galettes de pommes de terre frites, légumes
- Niveau de cuisson élevé : steak (saignant), viande hachée.

Pour vérifier si la casserole est adaptée, mettez-la à l'envers. Placez une règle sur le fond de la casserole et essayez d'insérer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce de même épaisseur) entre la règle et la casserole. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.

5.14 Hob²Hood

La fonction connecte la plaque à la hotte via un communicateur à signal infrarouge. La hotte ajuste le niveau de vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson. Vous pouvez également faire fonctionner le ventilateur de hotte manuellement.

 Pour la plupart des hottes, la fonction est activée par défaut. Pour plus d'informations, reportez-vous à la notice d'utilisation de la hotte.

Mode automatique

Le mode automatique propose plusieurs options de vitesse (H0 - éteint à H6 - intense). Pour changer l'option par défaut (H5), entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Pour les options H1 – H6, l'éclairage de la hotte s'active automatiquement lorsque vous allumez la plaque.

Lorsque vous éteignez la plaque, le ventilateur de hotte peut fonctionner pendant encore un certain temps pour éliminer les odeurs persistantes après la cuisson. Après ce temps, le ventilateur se désactive automatiquement.

Mode manuel

Allumez la plaque et appuyez sur . Le mode automatique se désactive. Modifiez la vitesse du ventilateur en appuyant plusieurs fois sur .

 Pour activer le mode automatique, éteignez la plaque et rallumez-la.

Conseils

- N'interrompez pas le signal entre le plaque et la hotte (par exemple en couvrant le bandeau de commande de la plaque).
- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière du soleil directe et de l'éclairage halogène.
- N'utilisez pas d'autres appareils télécommandés pendant que la fonction fonctionne, car ils pourraient bloquer le signal.

5.15 Structure du menu

Symbole	Réglage
b	Signal sonore
P	Limitation de puissance
H	Mode automatique du ventilateur.
E	Historique des alarmes / erreurs

Pour entrer dans les paramètres utilisateur : appuyez et maintenez enfoncé ① pendant 3 sec. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant. **Pour quitter le menu :** appuyez sur ①.

5.16 Conseils pour économiser l'énergie

- 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.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Efficacité énergétique ».

6. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
 - Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
 - Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
 - N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent endommager la surface de la plaque ou la rendre plus difficile à nettoyer.
 - Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
 - N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
 - Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
 - Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon doux et un gel, poudre ou tablette pour lave-vaisselle avec de l'eau chaude. Nettoyez en effectuant des mouvements circulaires et en appliquant une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.
 - N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer la surface du verre.
- Toute utilisation d'outils autres que ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.
 - **Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
 - **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, restes d'aliments brûlés, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.
 - **Éliminer les marques et taches persistantes** : pour de meilleurs résultats, utilisez un nettoyant pour plaque MATT CARE dédié à ce type de surface, ou tout autre lait nettoyant légèrement abrasif (par ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). N'utilisez pas de nettoyants pour plaque standard pour les surfaces brillantes (par exemple, VitroCare®). Appliquez l'agent de nettoyage sur la surface tachée et laissez agir pendant 5 min. Frottez doucement la surface avec une éponge ordinaire anti-rayures munie d'un tampon à récurer (généralement bleu). Répétez l'opération jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles. Retirez tout résidu de gel, poudre ou tablette de la surface et essuyez avec un chiffon en microfibre.

8. DÉPANNAGE

❗ Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, contactez un service après-vente agréé.

Impossible d'activer la plaque et de la faire fonctionner.

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez

un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.

- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

La plaque s'éteint toute seule au bout d'un certain temps.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Dans certaines situations, la plaque s'éteint automatiquement pour maintenir la sécurité. Reportez-vous à la section Fonction « Arrêt automatique »

Le réglage de chaleur maximum pour l'une des zones de cuisson n'est pas disponible ou il n'arrête pas d'osciller entre deux niveaux.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section Fonction « Gestion alimentation »
- Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.

Hob²Hood ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que rien ne couvre le bandeau de commande ou ne bloque le signal.
- Déplacez les ustensiles de cuisson vers une autre zone de cuisson ou activez la hotte en mode manuel.

SenseBoil®/SenseFry ne fonctionne pas.

- Utilisez des ustensiles de cuisson froids sur une zone de cuisson sans chaleur résiduelle.
- Réglez le niveau de puissance de la plaque sur une valeur supérieure. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau

électrique. Reportez-vous à la section Fonction « Limitation de puissance »

E et un chiffre apparaît.

- Éteignez la plaque, attendez quelques minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

Le bandeau de commande clignote.

- Utilisez un récipient avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.

F et 1/2/3 s'affichent simultanément.

- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson répond aux exigences de la fonction. Reportez-vous à la section Fonction « SenseBoil® »
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est rempli de la bonne quantité d'eau.
- Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.

9. DONNÉES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle T184IB30FZ
Type 62 D4A 01 AA
Induction
Numéro de série
AEG

PNC 949 598 187 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données ci-dessous, en fonction du matériau et des dimensions des récipients de cuisson.

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

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

Identification du modèle	TI84IB30FZ	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Avant centrale	14.5 cm
	Arrière droite	24.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	180.8 Wh/kg
	Arrière gauche	184.4 Wh/kg
	Avant centrale	180.2 Wh/kg
	Arrière droite	187.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	183.2 Wh/kg	

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.

10.2 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0,3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	16	7. CURA E PULIZIA.....	26
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	18	8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	26
3. MONTAGGIO.....	20	9. DATI TECNICI.....	27
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	22	10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	28
5. USO QUOTIDIANO.....	22	11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	28
6. GUIDA ALLA COTTURA.....	25		

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'appa-

recchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.

- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Si deve sorvegliare il processo di cottura (tra cui le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.
- Il fumo indica surriscaldamento. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza

considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza

tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o quelle indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura che sono incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

Solo un tecnico qualificato deve installare questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Fare riferimento al libretto di installazione per istruzioni di montaggio dettagliate.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.

- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare eventuali rigonfiamenti dovuti all'umidità.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura vicino a una porta o sotto una finestra per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra vengono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non conservare oggetti piccoli o carta che potrebbero danneggiare le ventole di raffreddamento o compromettere il sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza minima di 2 cm tra il fondo dell'apparecchiatura e il contenuto del cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.
- Cavi o spine di alimentazione allentati o errati possono causare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione corretto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata la protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove previsti) non tocchino superfici calde.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se la sostituzione è necessaria, l'intervento deve essere eseguito dal nostro Centro assistenza tecnica autorizzato o da un elettricista qualificato.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- Se viene visualizzato il codice E3, scollegare l'apparecchiatura e controllare il collegamento elettrico e la tensione di rete.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non posizionare posate o coperchi delle pentole sulle zone di cottura, poiché possono surriscaldarsi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Mettere il cibo nell'olio caldo con cautela, poiché potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- I grassi e gli oli riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere lontane fiamme e oggetti riscaldati.
- I vapori di olio caldo possono causare combustione spontanea.
- L'olio usato con residui di cibo può infiammarsi a temperature più basse.

- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non collocare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro dell'apparecchiatura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Impedire la caduta di oggetti o pentole sull'apparecchiatura per evitare danni alla superficie.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre le pentole quando è necessario spostarle sulla superficie di cottura.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre

applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per prevenire il deterioramento della superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

2.5 Smaltimento

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. MONTAGGIO

3.1 Prima dell'installazione

Per riferimento futuro, trovare la targhetta dei dati sul fondo del piano cottura e annotare numero di serie.....

3.2 Montaggio del piano cottura

 Per le dimensioni di installazione e le indicazioni visive, fare riferimento ai diagrammi di installazione presenti nelle prime pagine del manuale d'uso.

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

Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

3.3 Cavo di collegamento

AVVERTENZA!

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

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.
- I collegamenti tramite spine di contatto, foratura o saldatura delle estremità del filo e il collegamento del cavo senza

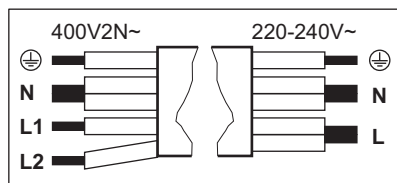
manicotto per estremità del cavo sono vietati.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

Collegamento bifase

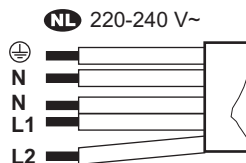
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



Collegamento bifase:
400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Collegamento a una fase: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

	Verde-giallo	Verde-giallo	
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L1	Nero	Nero e marrone	L
L2	Marrone		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Verde-giallo
N	Blu e blu
L1	Nero
L2	Marrone

3.4 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica. Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

Se il livello di potenza è inferiore o uguale a 2.000 W è impossibile attivare SenseBoil® / SenseFry.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

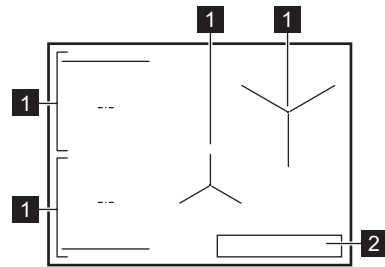
1. Accedere al menu: tenere premuto per 3 secondi. Quindi tenere premuto .
2. Premere sul timer anteriore finché compare.
3. Premere / sul timer frontale per navigare tra le impostazioni.
4. Premere per uscire.

Livelli di potenza:

P73 - 7.350 W, P15 - 1.500 W, P20 - 2.000 W, P25 - 2.500 W, P30 - 3.000 W, P35 - 3.500 W, P40 - 4.000 W, P45 - 4.500 W, P50 - 5.000 W, P60 - 6.000 W

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione
2 Pannello dei comandi

4.2 Simboli sul pannello dei comandi e sul display

Simbolo / indicatore

ⓘ Acceso / Spento

Simbolo / indicatore

|| Pausa

⌚, +, - Timer

🍲 SenseFry

🍲 SenseBoil®

📶 Bridge

🏠 AUTO Hob²Hood

P PowerBoost

🔒 Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini

⚠ + cifra Si è verificato un malfunzionamento.

🔧 / 🔧 / 🔧 OptiHeat Control

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Uso del piano cottura

Tenere premuto ⓘ per attivare o disattivare il piano di cottura. Mettere la pentola sulla zona di cottura e imposta un livello di riscaldamento utilizzando la barra di controllo. Per disattivare la zona di cottura, premere 0.

Eco Timer

Per risparmiare energia, la zona di cottura si disattiva poco prima che il timer si fermi.

5.2 Stoviglie

La base delle pentole deve essere il più possibile spessa e piana. Pulirla e asciugarla prima di posizionare le pentole sul piano cottura. Non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro per evitare di scheggiare o danneggiare la superficie. Non posizionare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare danni alle parti elettroniche.

Assicurarsi che le pentole siano compatibili con l'induzione (è presente un magnete, cioè,

che si attacca alla base). Per un trasferimento termico ottimale, utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura. Le pentole con un diametro inferiore potrebbero riscaldarsi più lentamente, mentre quelle con un diametro maggiore potrebbero surriscaldarsi e danneggiare il pannello dei comandi.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Rumore durante il funzionamento

I rumori possono variare a seconda del materiale della pentola e dell'impostazione di calore corrente. Sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

- **crepitio:** si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).

- fischio: viene attivata un'impostazione di calore elevata e le pentole sono realizzate con materiali diversi (una costruzione a sandwich).
- ronzio: viene attivata un'impostazione di calore elevata.
- facendo clic: si verifica l'accensione elettrica.
- fischii, ronzio: la ventola di raffreddamento è in funzione.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

5.3 Rilevamento pentole

Questa funzione rileva la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non viene rilevata alcuna pentola entro 120 sec.

5.4 Spegnimento automatico

Come misura di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente in determinate condizioni (ad esempio, quando tutte le zone di cottura sono disattivate, quando non viene selezionata alcuna impostazione di riscaldamento dopo l'attivazione, o quando la pentola si asciuga).

5.5 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

La spia segnala che una zona di cottura è ancora molto calda. Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni. La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

5.6 Gestione potenza

Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente per proteggere i fusibili installati nell'impianto domestico. Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.

5.7 P PowerBoost

Per attivare il livello di potenza massimo per un periodo di tempo limitato. Puoi usarlo per far bollire l'acqua più velocemente.

Premere **P** per attivare. Una volta trascorso il tempo, la zona di cottura ritorna al livello di potenza più alto. Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

5.8 Timer

Per specificare per quanto tempo deve funzionare una zona di cottura.

Impostare un livello di calore sulla zona di cottura e premere . Impostare l'ora utilizzando  e , quindi confermare con . Al termine del tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Per la cancellazione del timer, premere , quindi premere  fino a che non compare 00 sul display.

È inoltre possibile utilizzare la funzione come contaminuti quando il piano cottura è acceso ma nessuna delle zone di cottura è attiva.

Premere  e impostare il tempo usando  e .

5.9 || Pausa

La funzione pone tutte le zone di cottura attive sull'impostazione di calore più bassa.

La funzione non interrompe nessun timer attivo.

Per attivare/disattivare, premere .

5.10 Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini

Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi di secondo necessità.

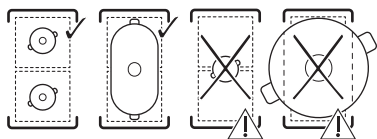
Per bloccare brevemente il pannello dei comandi durante la cottura: premere una volta . Premere di nuovo per sbloccare. Per evitare il funzionamento accidentale del piano cottura: tenere premuto  per sec 3 mentre tutte le zone sono disattivate, quindi spegnere il piano cottura. La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. Per disattivare la funzione, accendere il piano cottura, tenere premuto  for 3 sec e spegnere il piano cottura.

5.11 Bridge

Per collegare due zone di cottura laterali in modo che funzionino come se fossero una sola. È possibile usarlo per cucinare con pentole grandi (ad es. plancha). Assicurarsi che le pentole coprano i centri di entrambe le zone di cottura. Se le pentole sono posizionate tra i centri delle zone, la funzione non verrà attivata.

1. Impostare il livello di calore per una delle zone.
2. Premere .
3. Modificare il livello di potenza secondo le necessità.

Per disattivare la funzione, premere .



5.12 SenseBoil®

Per regolare automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non trabocchi una volta raggiunto il punto di ebollizione.

1. Posizionare una pentola piena di acqua fredda su una zona di cottura senza calore residuo.
2. Premere .

Una volta che l'acqua raggiunge il punto di ebollizione, il livello di calore diminuisce automaticamente.

Per disattivare la funzione, premere  o 0. Consigli e suggerimenti:

- la funzione è ideale per far bollire l'acqua e cuocere le patate intere, non sbucciate.
- Per evitare un'ebollizione eccessiva, lasciare vuoti 4 cm dal bordo della pentola.
- Usare tra 1 e 5 l di acqua.
- Aggiungere il sale solo quando si raggiunge il punto di ebollizione.
- Non utilizzare la funzione con pentole vuote.
- La funzione non funziona con pentole antiaderenti.
- Non è possibile attivare Bridge mentre la funzione è attiva.

5.13 SenseFry

Per friggere con livelli di calore controllati automaticamente, in base ai vari tipi di cibo. Il piano cottura mantiene la temperatura costante durante la cottura, senza bisogno di regolazioni manuali, evitando così che il cibo si surriscaldi e si bruci.

1. Premere .
2. Modificare il livello di calore predefinito premendo  ripetutamente.
3. Aggiungere olio e cibo nella padella solo quando il piano cottura segnala che la padella ha raggiunto la temperatura desiderata. Usare solo pentole fredde dal fondo piatto spesso.

Per disattivare, premere .
Suggerimenti:

- Livello basso: frittata, uova fritte, patate fritte (crude)
- Livello medio: uova strapazzate, filetto di pesce, bastoncini di pesce, frutti di mare, hamburger, polpette, cotoletta, petto di pollo, petto di tacchino, scaloppina, bistecca di filetto, bistecca (medio / ben cotto), salsicce fritte, polpette di patate fritte, verdure
- Livello alto: bistecca (al sangue), carne trita.

Per verificare se la padella è adatta, metterla capovolta. Posizionare una riga sulla base della padella e provare a mettere una moneta da 1, 2 o 5 Euro (o qualsiasi moneta con uno spessore simile) tra la riga e il fondo della padella. La padella è adatta se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la padella.

5.14 Hob²Hood

La funzione collega il piano cottura con la cappa tramite un comunicatore a segnale infrarosso. La cappa regola la velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. È anche possibile azionare la ventola cappa manualmente.

i Per la maggior parte delle cappe, la funzione è attivata ad un valore predefinito. Per ulteriori informazioni, consultare il manuale d'uso della cappa.

Modalità automatica

La modalità automatica offre diverse opzioni di velocità (H0 - off a H6 - intenso). Per cambiare l'opzione predefinita (H5) accedere alle impostazioni utente. Fare riferimento a "Struttura del menu".

Per le opzioni H1 – H6 la luce cappa si attiva automaticamente quando si accende il piano cottura.

Quando si procedere a spegnere il piano cottura, la ventola cappa potrebbe continuare a funzionare per un certo periodo di tempo per rimuovere eventuali odori persistenti dopo la cottura. Dopo quel tempo, la ventola si disattiva automaticamente.

Modalità manuale

Accendere il piano cottura e premere . La modalità automatica si disattiva. Cambia la velocità della ventola premendo ripetutamente .

i Per attivare la modalità automatica, spegnere il piano cottura e riaccenderlo.

Consigli e suggerimenti

- Non interrompere il segnale tra il piano cottura e la cappa (ad esempio coprendo il pannello dei comandi del piano cottura).
- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole e dalla luce alogena.
- Non utilizzare altre apparecchiature a controllo remoto mentre la funzione è attiva poiché potrebbero bloccare il segnale.

5.15 Struttura del menu

Simbolo	Impostazione
b	Suono
P	Limitazione potenza
H	Modalità automatica della ventola
E	Cronologia allarmi/errori

Per immettere le impostazioni utente: tenere premuto ① per sec 3. Quindi tenere premuto .

Navigazione nel menu: il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore.

Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione, premere **+** o **-** sul timer anteriore. **Per uscire dal menu:** premere ①.

5.16 Consigli per il risparmio energetico

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Coprire sempre le pentole con il coperchio, se è possibile.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

Per ulteriori informazioni fare riferimento a "Efficienza energetica".

6. GUIDA ALLA COTTURA

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Calore Utilizzare per:		Tempo (min)
1	Tenere in caldo le pietanze cotte. Mettere un coperchio sulla pentola.	se necessario
1 - 2	Fare la salsa olandese; sciogliere: burro, cioccolata, gelatina. Mescolare di tanto in tanto.	5 - 25
2	Solidificare omelette morbide, uova al forno. Cuocere con un coperchio.	10 - 40
2 - 3	Sbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze già pronte. Aggiungere almeno il doppio di liquido del riso, mescolare i piatti a base di latte a metà cottura.	25 - 50
3 - 4	Cuocere lentamente verdure, pesce, carne. Aggiungere qualche cucchiaio di acqua. Controllare la quantità di acqua durante la cottura.	20 - 45
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure. Riempire la pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura. Tenere il coperchio chiuso.	20 - 60
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. Fino a 3l di liquido più gli ingredienti.	60 - 150
6 - 7	Friggere delicatamente: scaloppine, cordon bleu di vitello, costole, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. Capovolgere quando necessario.	se necessario
7 - 8	Friggere sformati di patate, lombate, bistecche. Capovolgere quando necessario.	5 - 15

Calore Utilizzare per:	Tempo (min)
9 Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.	
P Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.	

7. CURA E PULIZIA

7.1 Pulizia della superficie in vetro del piano cottura

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Non lasciare che le pentole bollano a secco o raggiungano temperature eccessivamente elevate.
- Non utilizzare pentole realizzate con materiali non compatibili con l'induzione. Questi materiali potrebbero danneggiare la superficie del piano cottura o rendere più difficile la pulizia.
- Graffi o macchie scure sulla superficie in vetro non influiscono sulle prestazioni del piano cottura.
- Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.
- Utilizzare uno spatola consigliata solo come strumento aggiuntivo dopo la pulizia standard.
- Aspettare che il piano cottura si raffreddi e pulire la superficie con un panno morbido e un detersivo per piatti con acqua tiepida. Pulire con movimenti circolari e pressione moderata. Asciugare la superficie con un panno in microfibra.
- Non utilizzare la classica spugna gialla e verde, in quanto le particelle di alluminio nello strato duro potrebbero danneggiare e scolorire la superficie in vetro.
- L'uso di strumenti diversi da quelli raccomandati sarà inefficace e potrebbe danneggiare o scolorire la superficie in vetro.

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Usare un raschietto e fare attenzione a evitare scottature.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato:** rimuovere i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso, i resti di cibo bruciato e le macchie opalescenti. Pulire la superficie come descritto sopra. Per rimuovere lo scolorimento metallico lucido utilizzare un panno morbido e una soluzione di acqua e aceto.
- **Rimuovere segni e macchie persistenti:** per ottenere i migliori risultati, usare un detergente per piani MATT CARE cottura, dedicato a questo tipo di superficie, o qualsiasi altro latte detergente leggermente abrasivo (ad es. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Non utilizzare detergenti standard per piani cottura per superfici lucide (ad es. VitroCare®). Applicare il detergente per la pulizia sulla superficie macchiata e lasciarlo assorbire per 5 min. Strofinare delicatamente la superficie per mezzo di una comune spugna antigraffio con una parte abrasiva (solitamente blu). Ripetere l'operazione fino a quando le macchie non sono più visibili. Rimuovere eventuali residui di detersivo dalla superficie e asciugarla con un panno in microfibra.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

i Se non si riesce a trovare una soluzione al problema descritto di seguito, contattare un Centro di assistenza tecnica autorizzato.

Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.

- Accertarsi che il piano cottura sia connesso correttamente alla rete elettrica.
- Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Se il fusibile si brucia ripetutamente o se si ode un bip continuo, contattare un elettricista qualificato per far ispezionare l'installazione.

- Assicurarsi che il pannello dei comandi sia pulito e non ostruito da pentole/oggetti estranei.

Trascorso un certo periodo di tempo, il piano cottura si spegne autonomamente.

- Non si tratta di un malfunzionamento. In determinate situazioni, il piano cottura si spegne automaticamente per garantire la sicurezza. Fare riferimento alla funzione "Spegnimento automatico".

La regolazione massima del calore per una delle zone di cottura non è disponibile o continua a passare da un livello all'altro.

- Non si tratta di un malfunzionamento. Fare riferimento alla funzione "Gestione potenza".
- Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.

Hob²Hood non funziona.

- Assicurarsi che nulla copra il pannello dei comandi o blocchi il segnale.
- Spostare la pentola su una zona di cottura diversa o mettere la cappa in modalità manuale.

SenseBoil®/SenseFry non funziona.

- Utilizzare pentole fredde su una zona di cottura senza calore residuo.

- Impostare il livello di potenza del piano cottura su un valore più alto. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico. Fare riferimento alla funzione "Limitazione potenza".

E e appare un numero.

- Spegnerne il piano cottura, attendere alcuni minuti, quindi riaccenderlo. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza autorizzato.

Il pannello dei comandi lampeggia.

- Utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura.
- Assicurarsi che la pentola sia compatibile con l'induzione.

F e 1/2/3 compaiono contemporaneamente.

- Assicurarsi che la pentola soddisfi i requisiti della funzione. Fare riferimento alla funzione "SenseBoil®".
- Assicurarsi che la pentola sia riempita con la giusta quantità di acqua.
- Evitare di usare la funzione con liquidi diversi da acqua.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta identificativa

Modello TI84IB30FZ
 Tipo 62 D4A 01 AA
 Induzione
 Numero di serie
 AEG

PNC 949 598 187 01
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Prodotto in: Germania
 7.35 kW



9.2 Specifiche delle zone di cottura

La potenza delle zone di cottura potrebbe differire leggermente dai dati seguenti, a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore centrale	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	2300	3600	10	205 - 240

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto in base a (UE) N. 66/2014

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

Identificazione modello	TI84IB30FZ	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	21.0 cm
	Anteriore centrale	14.5 cm
	Posteriore destra	24.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	180.8 Wh/kg
	Posteriore sinistra	184.4 Wh/kg
	Anteriore centrale	180.2 Wh/kg
	Posteriore destra	187.4 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	183.2 Wh/kg	

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-2.

10.2 Obblighi di informazione in base a (UE) N. 2023/826

Consumo di potenza in modalità spento	0,3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

