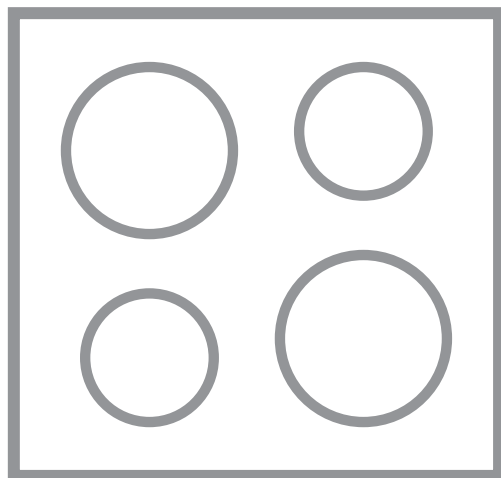


▶ IAE84883FB

- EN **User Manual**  
Hob
- FR **Notice d'utilisation**  
Table de cuisson
- DE **Benutzerinformation**  
Kochfeld
- IT **Istruzioni per l'uso**  
Piano cottura
- ES **Manual de instrucciones**  
Placa de cocción

# USER MANUAL



**AEG**

## FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 2  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 4  |
| 3. INSTALLATION.....            | 7  |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 8  |
| 5. BEFORE FIRST USE.....        | 11 |
| 6. DAILY USE.....               | 13 |
| 7. HINTS AND TIPS.....          | 21 |
| 8. CARE AND CLEANING.....       | 27 |
| 9. TROUBLESHOOTING.....         | 28 |
| 10. TECHNICAL DATA.....         | 31 |
| 11. ENERGY EFFICIENCY.....      | 32 |
| 12. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 33 |

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible

for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### **1.1 Children and vulnerable people safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

### **1.2 General Safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.



**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance

from the power supply. This to prevent an electrical shock.

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



#### **WARNING!**

Risk of fire and explosion

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



#### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

## **2.4 Food Sensor**

- Use the Food Sensor according to its purpose. Do not use it to open or lift anything.

- Use only the Food Sensor recommended for the hob, one at a time.
- Do not use it when it is malfunctioning or damaged.
- Do not use the Food Sensor in the oven or microwave.
- The Food Sensor can read temperatures up to 120 °C.
- Make sure that the Food Sensor is always inside the food or liquid, up to the minimum level mark.
- Clean the Food Sensor before the first use. Use only neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Do not wash the Food Sensor in the dishwasher. The silicone handle may discolour, which has no effect on how the Food Sensor operates.
- Use the original packaging to store the Food Sensor.
- If you replace the Food Sensor, store the old one minimum 3 m away. The old Food Sensor may influence the functioning of the new one.

## **2.5 Care and cleaning**

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

## **2.6 Service**

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

and are not suitable for household room illumination.

## 2.7 Disposal



### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

## 3. INSTALLATION



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 3.1 Before the installation

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

Serial number .....

### 3.2 Built-in hobs

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

### 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.



### WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.



### CAUTION!

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

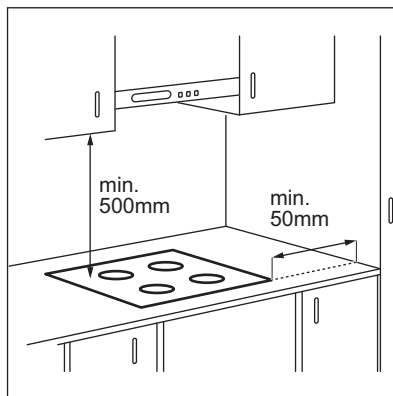


### CAUTION!

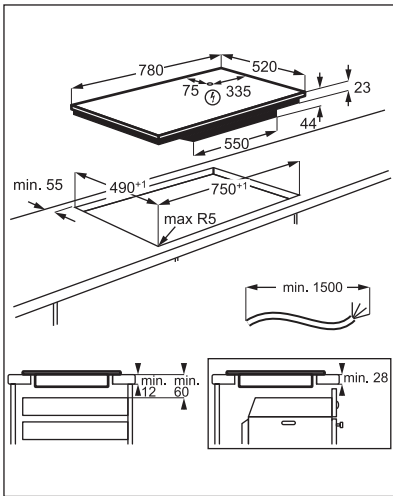
Do not connect the cable without cable end sleeve.

### 3.4 Assembly

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



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



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

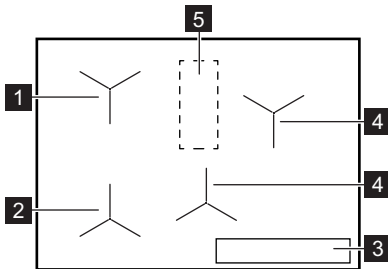


How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



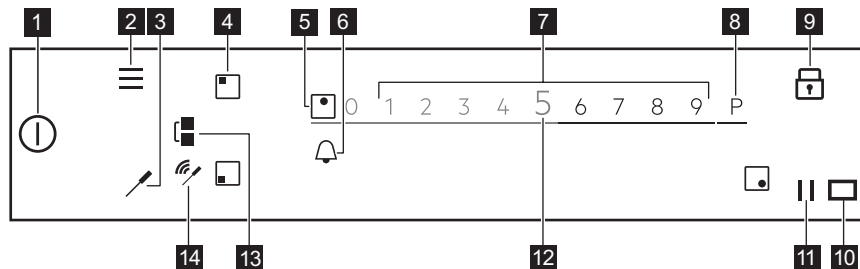
- 1 Induction zone with Assisted Cooking
- 2 Induction zone with Assisted Cooking and Pan Fry
- 3 Control panel
- 4 Induction cooking zone
- 5 Area with antenna



#### **CAUTION!**

Do not put anything on the hob in this area.

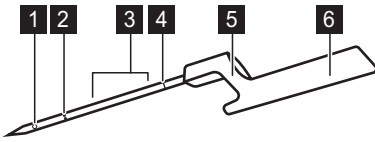
## 4.2 Control panel layout



To see the available settings touch the appropriate symbol.

| Symbol | Comment |  |
|--------|---------|--|
| 1      | ⓘ       | ON / OFF<br>To activate and deactivate the hob.  |
| 2      | ≡       | Menu<br>To open and close the Menu.  |
| 3      | 🔪       | Food Sensor<br>To open the Food Sensor menu.   |
| 4      | ◻•      | Zone selection<br>To open the slider for the selected zone.  |
| 5      | -       | Zone indicator<br>To show for which zone the slider is active.   |
| 6      | 🔔       | -<br>To set the timer functions.   |
| 7      | -       | Slider<br>To adjust the heat setting.  |
| 8      | P       | PowerBoost<br>To activate the function.  |
| 9      | 🔒       | Lock<br>To activate and deactivate the function.   |
| 10     | ◻       | -<br>The window of the Hob²Hood infrared signal communicator. Do not cover it.   |
| 11     |         | Pause<br>To activate and deactivate the function.  |
| 12     | 0 - 9   | -<br>To show the current heat setting.   |
| 13     | ◻       | Bridge<br>To activate and deactivate the function.   |
| 14     | 📶 / 📶!  | Signal indicators<br>Full connection / No signal. To show the signal strength of the connection between the Food Sensor and the antenna. |

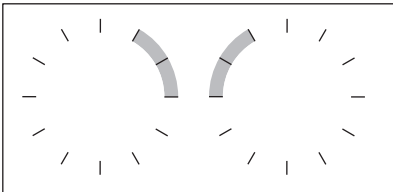
## 4.3 Food Sensor





- 1 Measurement point
- 2 Minimum level mark
- 3 Recommended immersion range (for liquids)
- 4 Calibration code
- 5 Hook for placing the Food Sensor on the rim
- 6 Handle with antenna inside


The Food Sensor is a wireless temperature probe operating without a battery, delivered in a packaging with the hob. Inside its handle there is an antenna. Another antenna is located below the hob surface, in the area between the two rear cooking zones. To ensure proper communication between the Food Sensor and the hob do not put anything on the hob in this area.

The measurement point is located halfway between the tip and the minimum level mark. Insert the Food Sensor in the food at least up to the minimum level mark. For liquids, to get the best cooking results, immerse the Food Sensor in the liquid 2-5 cm above the minimum level mark. Place the Food Sensor on the rim of the pot or pan by the hook; close to the area with the antenna, at 1 - 3 o'clock position (for the left side of the hob) or 9 - 11 o'clock position (for the right side of the



hob).


The following indicators show the strength of the connection between the hob and the Food Sensor on the display: . If the hob cannot establish the connection,  comes on. You can move the Food Sensor along the rim of the pot to establish or strengthen the connection. The hob refreshes the connection status every 3 seconds.

 For more information refer to "Hints and Tips for the Food Sensor".


## 4.4 Key features of your hob


Your new **SensePro®** hob expertly guides you through the entire cooking session. Refer to the information below to discover several of its best features.

Depending on the kind of food, you can use Assisted Cooking with or without the Food Sensor. For various dishes you get different sets of functions.

**Food Sensor**  - can be used in two ways. It measures the temperature in functions such as Thermometer and Pan Fry as well as helps you accurately maintain the temperature for different food types while cooking Sous Vide or using functions such as Poach, Simmer or Reheat.


**Assisted Cooking** - facilitates cooking by providing you with ready-made recipes for various dishes, pre-defined cooking parameters, and step-by-step instructions. You can use it with the Food Sensor, e.g. to prepare a steak, or without it, e.g. to prepare pancakes. The available options depend on the kind of dish you want to make. In this mode you can use functions such as Sous Vide, Pan Fry, Simmer, Reheat, and many more. Pop-up windows and sounds inform you when the pre-defined temperature is reached. You can access Assisted Cooking from the Menu.

**Sous Vide**  - a method of cooking vacuum-packed food in low temperature, for a prolonged period of time, which helps you save vitamins and maintain the flavour. Your hob provides you with clear settings and instructions to follow. Once you select the function via Assisted Cooking, the temperatures are defined for different food types. You can also choose your own temperatures if you activate the function via Sous Vide in the Menu.


**Pan Fry**  - a frying method with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food. It helps you avoid overheating of food or oil. You can activate it by selecting Assisted Cooking from the Menu.


**Thermometer** - with this function the Food Sensor measures the temperature while cooking. You cannot use it when the Assisted Cooking function operates.

**Other useful features of your hob:**


**Melting**  - this function is perfect for melting chocolate or butter.

**PowerBoost P** - this function quickly boils large quantities of water.

**Pause**  - this function lowers the heat setting to 1 for all cooking zones, enabling you to keep the food warm for a long time.

**Bridge**  - this function allows you to combine both left side zones and use larger cookware. You can use it with Pan Fry.

**Hob<sup>2</sup>Hood** - this function connects the hob with a special hood and adjusts the fan speed accordingly.

**Lock**  - this function temporarily disables the control panel during cooking.

**Child Lock** - this function disables the control panel while the hob does not operate, preventing accidental use.

**Stopwatch, Count Down Timer, and Minute Minder** - are three functions that you can choose between to monitor the cooking time.

For more info, refer to "Daily use".

## 5. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.


### 5.1 Using the display

- Only the backlit symbols can be used.
- To activate a given option, touch the relevant symbol on the display.
- The selected function is activated when you remove the finger from the display.
- To scroll the available options, use a quick gesture or drag your finger across the display. The speed of the gesture determines how fast the screen moves.
- The scrolling can stop by itself or you can stop it immediately if you touch the display.
- You can change most of the parameters shown on the display when you touch the relevant symbols.


- To select the required function or time you can scroll through the list and / or touch the option you want to choose.
- When the hob is activated and some of the symbols disappear from the display, touch it again. All the symbols come back on.
- For certain functions, when you start them, a pop-up window with additional information appears. To deactivate the pop-up window permanently, check  before you activate the function.
- Select a zone first to activate the timer functions.

#### Symbols useful for display navigation


**OK** To confirm the selection or setting.


 To go back / forwards one level in the Menu.


## Symbols useful for display navigation

 To scroll up / down the instructions on the display.



 To activate / deactivate the options.

 To close the pop-up window.

 To cancel a setting.

## 5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.

You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".


## 5.3 Food Sensor calibration


Before you start using the Food Sensor you need to calibrate it, to ensure that the temperature readings are correct.

Once the Food Sensor is calibrated properly, it measures the temperature at the boiling point with the tolerance range of + / - 2 °C.

Follow the procedure when:


- you install the hob for the first time;
- you move the hob to a different location (change of altitude);
- you replace the Food Sensor.

 Use a pot with the bottom diameter of 180 mm and fill it with 1 - 1,5 l of water. Do not put salt into the water, this may affect the procedure.


 Make sure that the power level is set to 2000 W at a minimum.

1. To calibrate or re-calibrate the function, put the Food Sensor on the rim of a pot. Fill the pot with cold water, at least up to

the minimum level mark, and place it on the left front cooking zone.

2. Touch  Select Settings > Food Sensor > Calibration from the list.

3. Touch Calibrate. Follow the instructions on the screen.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

## 5.4 Food Sensor pairing

Originally, your hob is paired with the Food Sensor upon delivery.

If you replace the Food Sensor with a new one, you need to pair it with your hob.

1. Touch  Select Settings > Food Sensor > Pairing from the list.

2. Touch Forget to disconnect the previous Food Sensor.


3. Touch Pair next to the cooking zone. A pop-up window appears.

4. Enter the five-digit code engraved on your new Food Sensor, using the number pad.


5. Touch OK to confirm.


Your Food Sensor is now paired with the hob.

Always calibrate the Food Sensor after pairing.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

## 5.5 Menu structure

Touch  to access and change the settings of the hob or activate some functions.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu use < >.

The table shows the basic Menu structure.

|               |                       |  |
|---------------|-----------------------|--|
| Hob Functions | Sous Vide             |  |
|               | Thermometer           |  |
|               | Melting               |  |
| Settings      | Child Lock            |  |
|               | Stopwatch             |  |
|               | Hob <sup>2</sup> Hood |  |
|               | Food Sensor           | Connection<br>Calibration<br>Pairing   |
|               | Setup                 | Assisted Cooking<br>Power Management<br>Language<br>Key Tones<br>Buzzer Volume<br>Display Brightness |
|               | Service               | Demo Mode<br>License<br>Show Software Version<br>Alarm History<br>Reset All Settings                 |

## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Activating and deactivating

Touch for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The white

cooking zone symbol blinks and the induction cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and the hob deactivates.

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

| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 1 - 2        | 6 hours                   |
| 3 - 5        | 5 hours                   |
| 6            | 4 hours                   |
| 7 - 9        | 1.5 hour                  |



When you use Pan Fry the hob deactivates after 1.5 hours. For Sous Vide the hob deactivates after 4 hours.

### 6.3 Using the cooking zones

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

Once you place a pot on the selected cooking zone the hob automatically detects it and the relevant slider appears on the display. The slider is visible for 8 seconds, after that time the display goes back to the main view. To close the slider faster tap the screen outside of the slider area.

When other zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power Management".



Make sure that the pot is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips". Check the size of the pot in "Technical data".

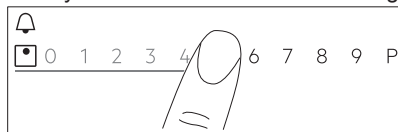
### 6.4 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone.

The slider for the active cooking zone appears on the display and is active for 8 seconds.

3. Touch or slide your finger to set the desired heat setting.

The symbol turns red and becomes bigger.



You can also change the heat setting while cooking. Touch the zone selection symbol on the main view of the control panel and move your finger to the left or right (to lower or increase the heat setting).

### 6.5 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone; it depends on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

1. Touch the desired zone symbol first.
2. Touch **P** or slide your finger to the right to activate the function for the chosen cooking zone.

The symbol turns red and becomes bigger. The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting.



For maximum duration values, refer to "Technical data".

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



#### WARNING!

**III / II / I** As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

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

The indicators **III / II / I** appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.


### 6.7 Timer



#### Count Down Timer

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

You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
2. Touch the zone symbol.
3. Touch .



The timer menu window appears on the display.


4. Check  to activate the function.

The symbols change to  .

5. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and/or minutes).
6. Touch OK to confirm your selection.

You can also choose **X** to cancel your selection.

When the time comes to an end, a signal sounds and  blinks. Touch  to stop the signal.


To deactivate the function set the heat setting to **0**. Alternatively, touch  to the left of the timer value, touch **X** next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

## Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate.

The function has no effect on the operation of the cooking zones.

1. Select any cooking zone.  
The relevant slider appears on the display.



2. Touch .


The timer menu window appears on the display.

3. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and minutes).

4. Touch OK to confirm your selection.


You can also choose **X** to cancel your selection.



When the time comes to an end, a signal sounds and  blinks. Touch  to stop the signal.

To deactivate the function touch  to the left of the timer value, touch **X** next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

## Stopwatch

The function automatically starts counting immediately after you activate a cooking zone. You can use this function to monitor how long it operates.


1. Touch  to access the Menu.
2. Scroll the Menu to select Settings > Stopwatch.
3. Touch the switch to turn the function on / off.

The function does not stop when you lift the pot. To reset the function and start it again manually touch , select Reset from the pop-up window. The function starts counting from **0**. To Pause the function for one cooking session touch  and select Pause from the pop-up window. Select Start to continue counting.

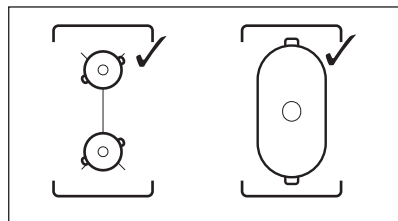
## 6.8 Bridge function

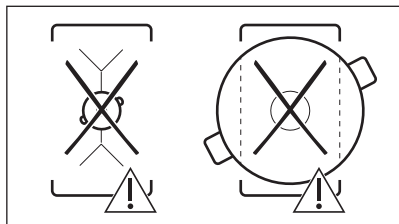
This function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting.


You can use the function with large cookware.

1. Place the cookware on two cooking zones. The cookware must cover the centres of both zones.
2. Touch  to activate the function. The zone symbol changes.
3. Set the heat setting.

The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking.







To deactivate the function, touch . The cooking zones operate independently.

## 6.9 || Pause


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

You cannot activate the function when Assisted Cooking or Sous Vide is running.


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

The function does not stop the timer functions.

Touch  to activate the function.

 comes on. The heat setting is lowered to 1.

To deactivate the function touch .


The function stops PowerBoost. The highest heat setting reactivates when you touch  again.


## 6.10 Lock

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

Set the heat setting first.


Touch  to activate the function.


To deactivate the function, touch  for 3 seconds.

 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

## 6.11 Child Lock

This function prevents an accidental operation of the hob.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Child Lock from the list.
3. Turn the switch on and touch the letters A-O-X in the alphabetical order to activate the function. To deactivate the function turn the switch off.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use  or .

## 6.12 Assisted Cooking


This function adjusts the parameters to different types of food and maintains them throughout cooking.


With the function you can prepare a wide range of dishes, such as Meat, Fish & Seafood, Vegetables, Soups, Sauces, Pasta or Milk. There are different cooking methods available for different types of food, e.g. for chicken you can choose between Pan Fry, Sous Vide or Poach.

You can activate the function on the left side of the hob only. Assisted Cooking with the Sous Vide function can be activated for the left front or rear cooking zone. If you want to use Pan Fry it can be activated for the left front cooking zone or both cooking zones when bridged.

If Assisted Cooking runs on the left front cooking zone, use the zones on the right for cooking without the function.



Do not use cookware with the bottom diameter exceeding 200 mm on the left rear cooking zone when the function operates on the left front one. This may influence the connection between the Food Sensor and the antenna situated below the hob surface.



 Do not heat cookware up before cooking. Use only cold tap water or liquids, if applicable. Reheat only cold dishes.

 For Pan Fry follow the instructions on the display. Add oil once the pan is hot.



With Assisted Cooking the timer function works as Minute Minder. It does not stop the function when the set time runs out.

1. To activate the function, touch  or  and select Assisted Cooking.
2. Choose the type of food you would like to prepare from the list.  
For each type of food there are a few options available. Follow the instructions shown on the display.
  - You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings.
  - For Pan Fry, you can change the default heat level. For some dishes you can check the core temperature of the food if you use the Food Sensor.
  - For most of the options, e.g. Sous Vide and Poach, you can change the default temperature.
  - You can change the default time or set your own. Only for Sous Vide the minimum time is pre-defined.



Additional instructions with detailed information are available on the screen. You can scroll them with  and .

3. Touch OK. Follow the instructions in the pop-up windows.  
Some of the options start with preheating. You can trace the progress on the control bar.
4. If a pop-up window appears with instructions, touch OK and then Start to continue.

The function operates with the pre-defined settings.

To deactivate the pop-up window permanently, check  before you activate the function.

5. Once the set time is up, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. To close the window, touch OK. The function does not stop automatically. For Sous Vide the hob will automatically deactivate after a maximum of four hours.

To stop the function, touch  or , or the symbol of the active zone, and select Stop. To confirm touch Yes in the pop-up window.

## 6.13 Sous Vide

To prepare meat, fish or vegetables with the use of the function you need appropriate zip-lock bags, or plastic bags and a vacuum sealer. Put seasoned food in bags and vacuum seal them. You can also buy portions of food ready to prepare with this cooking method.



### WARNING!



Make sure you obey food safety principles. Refer to "Hints and Tips".

With this function you are free to choose your own time and temperature (between 35 and 85 °C), suitable for the kind of food you want to prepare. Use maximally 4 litres of water; cover the pot with a lid. For more details on cooking parameters, refer to the Cooking Guide table in "Hints and Tips". Defrost food before preparing it.

The function can only be activated for the left front or left rear cooking zone. If Sous Vide runs, use the zones on the right for cooking without the function.






With Sous Vide the timer function works as Minute Minder. The function deactivates automatically only after a maximum of four hours.

1. Prepare portions of food according to the instructions above.
2. Place the pot filled with cold water on the left front or rear cooking zone.
3. Touch  > Sous Vide. You can also touch  > Hob Functions > Sous Vide.
4. Select the right temperature.  
Set the time (optionally). The time of the cooking session depends on the thickness and type of food.
5. Touch OK to continue.
6. Place the Food Sensor on the rim of the pot.
7. Touch OK to close the pop-up window.
8. Touch Start to activate preheating.  
Once the pot reaches the intended temperature, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to confirm.

9. Put portions of food in bags vertically into the pot (you may use a Sous Vide rack). Touch Start.

If you set the Minute Minder, it starts running along with the function.



10. Once the set time is up, an acoustic signal sounds and  blinks. To stop the signal touch .

To stop or re-adjust the function, touch  or the symbol of the active zone, and then Stop. To confirm, touch Yes in the pop-up window.

## KeepTemperature

You can use the Sous Vide function for cooking while the Food Sensor accurately controls and maintains the temperature (with the accuracy of  $\pm 1^\circ\text{C}$ ). You can prepare a wide range of dishes such as spiced fonds or sauces (e.g. different types of curry or bouillabaisse). You can set your own parameters or refer to the Cooking Guide table in "Hints and Tips".



The function can only be activated for the left front or left rear cooking zone.


1. Touch  > Hob Functions > Sous Vide or access the function by touching  > Sous Vide.
2. Select the right temperature.
3. Touch OK to continue.
4. Place the Food Sensor on the rim of the pot, or insert it in the food.
5. Touch Start to activate preheating.

Once the pot reaches the intended temperature, an acoustic signal sounds and a pop-up window appears.

6. Touch OK to close the pop-up window.
7. Touch Start.

If you set the Minute Minder, it starts running along with the function.

8. Once the set time is up, an acoustic signal sounds and  blinks. To stop the signal touch .



To stop or re-adjust the function, touch  or the symbol of the active zone, and then Stop. To confirm, touch Yes in the pop-up window.

## 6.14 Thermometer

With this function the Food Sensor works as a thermometer, which helps you monitor the temperature of the food or liquid while cooking. For example, you can rely on it to heat up milk or check the temperature of baby food.

At least one cooking zone has to be active to use the function.


You can activate the function for all cooking zones but only for one cooking zone at a time.

1. Insert the Food Sensor inside the food or liquid up the minimum level mark.
2. Touch  on the display to open the Food Sensor menu and choose Thermometer. You can also touch  > Hob Functions > Thermometer.
3. Touch Start.

Measuring starts on the active cooking zone.


If none of the cooking zones is active an info pop-up window appears.

To stop the function, touch the digits

indicating the temperature or  and select Stop.


## 6.15 Melting



You can use this function to melt different products, e.g. chocolate or butter. You can use the function only for one cooking zone at a time.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Hob Functions > Melting from the list.
3. Touch Start.

You need to select the desired cooking zone.

If the cooking zone is already active a pop-up window appears. Cancel the previous heat setting to activate the function.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use  or .

To stop the function, touch the zone selection symbol and then touch Stop.

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

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and the temperature of the hottest pot on the hob.

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

To operate the function automatically, set the automatic mode to H1 - H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes the temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan. You can set the hob to activate only the light by selecting H1.



If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob is deactivated. To reactivate the function, turn both appliances OFF and ON again.

| Mode             | Auto-<br>matic<br>light | Boiling <sup>1)</sup> | Frying <sup>2)</sup> |
|------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|
| H0               | Off                     | Off                   | Off                  |
| H1               | On                      | Off                   | Off                  |
| H2 <sup>3)</sup> | On                      | Fan speed 1           | Fan speed 1          |
| H3               | On                      | Off                   | Fan speed 1          |
| H4               | On                      | Fan speed 1           | Fan speed 1          |
| H5               | On                      | Fan speed 1           | Fan speed 2          |
| H6               | On                      | Fan speed 2           | Fan speed 3          |


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


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

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

## Changing the modes

If you are not satisfied with the noise level / fan speed, you can switch between modes manually.


1. Touch .  
Select Settings > Hob<sup>2</sup>Hood from the list.
2. Choose the appropriate mode.


To leave the Menu touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.


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

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

## 6.17 Language

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language from the list.
3. Choose the appropriate language from the list.


If you chose the wrong language, touch . A list appears. Select the third option from the top, then the last but one option. Next, select the second option. Scroll down to choose the appropriate language from the list. Finally, choose the option on the right.




To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use < or >.

## 6.18 Key Tones / Buzzer Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.


1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key Tones / Buzzer Volume from the list.
3. Choose the appropriate option.


To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.  
To navigate through the Menu, use  or .



## 6.19 Display Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 4 brightness levels, 1 is the lowest and 4 is the highest.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Display Brightness from the list.
3. Choose the appropriate level.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

To navigate through the Menu, use  or .

## 6.20 Power limitation


Originally the appliance works at the highest possible power level (7200 W). You can change the maximum power if the installation does not support the full power.




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



If the power level is set to 1500 W, you cannot activate any function from Assisted Cooking. If the power level is lower than 7200 W, you cannot activate any other cooking zone when Assisted Cooking is running.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Power Management and choose the appropriate power level between 1500 W and 7200 W.

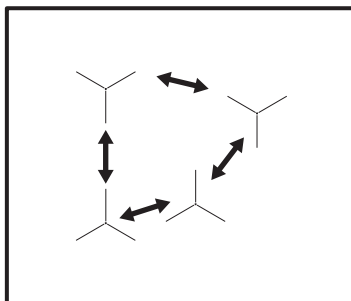
To leave the Menu touch the right side of the display, outside of the pop-up window, or touch  repeatedly.

## 6.21 Power Management

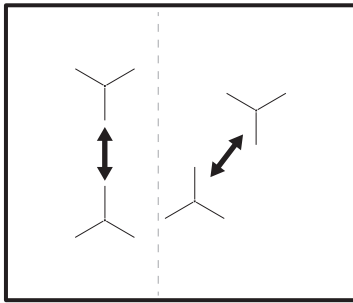
- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3600 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3600 W.
- The function decreases the power of the other cooking zones connected to the same phase, which has an influence on the available heat setting.
- The maximum heat setting is visible on the slider. Only the digits in white are active.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.

### Power Management with Power limitation function

When you set the Power limitation function to **6000 W or less**, power of the hob is divided between all cooking zones.



When you set the Power limitation function to **more than 6000 W**, power of the hob is divided between two cooking zones in a pair.



## 7. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

#### Cookware material

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

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

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

#### Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

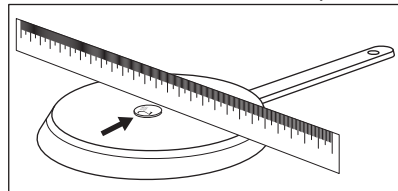


Refer to "Technical data".

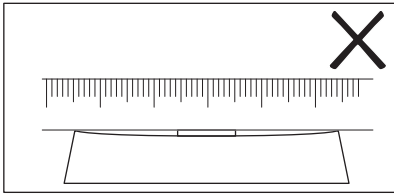
### 7.2 Correct pans for Pan Fry function

Use only pans with flat bottom. To check if the pan is correct:

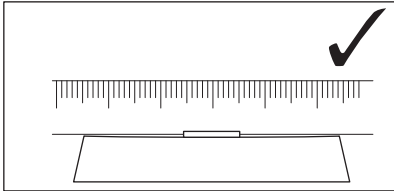
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2 or 5 Euro Cent (or with similar thickness) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



### 7.3 The noises during operation

#### If you can hear:

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

- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs, the pot is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not indicate any malfunction.**

### 7.4 Öko Timer (Eco Timer)

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

### 7.5 Examples of cooking applications

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



The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to:  | Time (min)   | Hints   |
|--------------|--|--------------|---|
| 1            | Keep cooked food warm.   | as necessary | Put a lid on the cookware.  |
| 1 - 2        | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.  | 5 - 25       | Mix from time to time.  |
| 1 - 2        | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.  | 10 - 40      | Cook with a lid on.   |
| 2 - 3        | Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.  | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 3 - 4        | Steam vegetables, fish, meat.  | 20 - 45      | Add a couple of tablespoons of liquid.  |
| 4 - 5        | Steam potatoes.  | 20 - 60      | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.  |
| 4 - 5        | Cook larger quantities of food, stews and soups.   | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.   |
| 6 - 7        | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through.   |

| Heat setting | Use to:   | Time (min) | Hints                 |
|--------------|---|------------|-----------------------|
| 7 - 8        | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.                            | 5 - 15     | Turn halfway through. |
| 9            | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. |            |                       |
| <b>P</b>     | Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.                |            |                       |

## 7.6 Hints and Tips for the Food Sensor

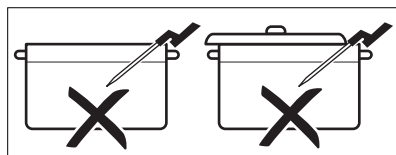
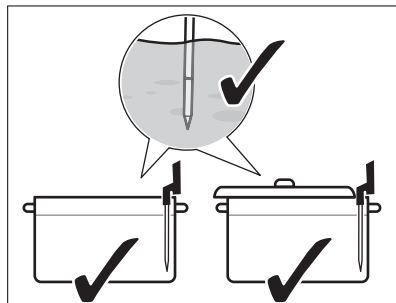


For functions such as Assisted Cooking and Sous Vide, you can use the Food Sensor on the left side of the hob only. With the Thermometer function you can use the Food Sensor also on the right side of the hob.

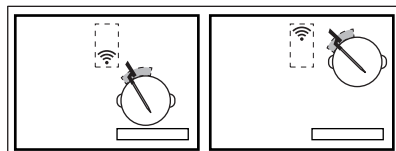
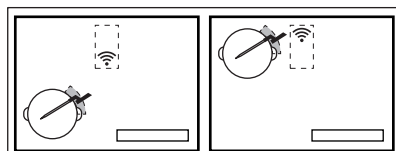
To ensure strong connection (📶, 📶) between the Food Sensor and the hob:

### For liquids

- Immerse the Food Sensor in the liquid, within the recommended immersion range. The minimum level mark has to be covered.
- Place the Food Sensor on the rim of the pot. If possible, keep it in the vertical position. Make sure its tip comes into contact with the bottom of the pot. The handle of the Food Sensor should always be outside of the pot or pan.



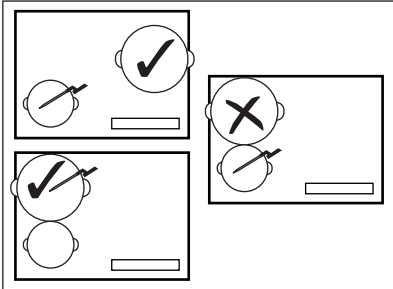
- If you want to use the Food Sensor on the left side of the hob, ensure that it is near the centre of the hob, at 1 - 3 o'clock position. If you want to use it on the right (with the Thermometer function), make sure it is placed at 9 - 11 o'clock position. Refer to the illustrations below.



You can move the Food Sensor along the rim of the pot if the connection fails to establish.

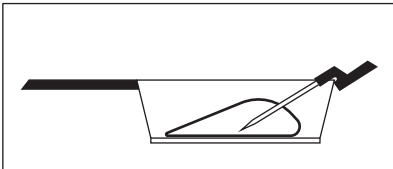
- You can partially cover the pot with a lid.

- If you use the left front cooking zone, do not place any large pots on the left rear one. Large pots on the left rear cooking zone may block the signal. Move the large pot to the right rear cooking zone.

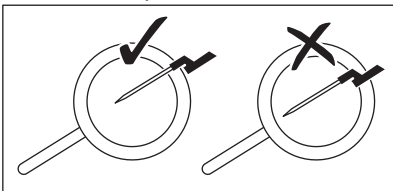


### For solid foods (core temperature measurement)

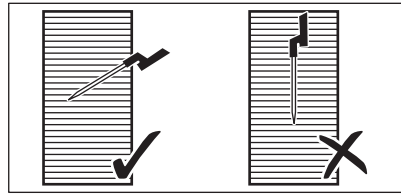
- Insert the Food Sensor across the thickest part of the food, up to the minimum level mark. The measurement point should be in the central part of the portion.



- Make sure the Food Sensor is firmly inserted in the food. The metal parts of the Food Sensor should not touch the walls of the pot / pan. The hook of the handle has to point downwards.



- For meat / fish with a thickness of 2 - 3 cm, the tip of the Food Sensor should reach the bottom of the pan.
- Remove the Food Sensor before turning the food over.
- When using a plancha, make sure the handle of the Food Sensor stays on the right side, outside of its surface. Refer to the illustrations below.



## 7.7 Cooking at low temperatures - Food safety principles

Make sure you comply with the following instructions when cooking at low temperatures, e.g. Sous Vide.

- Wash / disinfect your hands before preparing food. Use disposable gloves.
- Use only high quality fresh food, stored in appropriate conditions.
- Always wash and peel fruits and vegetables thoroughly.
- Keep your worktop surface and cutting boards clean. Use different cutting boards for different types of food.
- Pay special attention to food hygiene when preparing poultry, eggs, and fish. Poultry should always be prepared at the temperature of at least 65 °C for a minimum of 50 minutes.
- Make sure the fish you want to prepare with the use of Sous Vide have the sashimi quality, i.e. it is extra fresh.
- Store the prepared food in a refrigerator for a maximum of 24 hours.
- For people with a weakened immune system or chronic health conditions it is advisable to pasteurise food before consuming it. Pasteurise the food at 60 °C for a minimum of one hour.

## 7.8 Cooking Guide

The table below shows examples of food types and provides you with the optimal temperatures and suggested cooking times. The parameters may vary depending on the temperature, quality, consistency, and quantity of food.

The length of the cooking time depends more on the thickness of the food than on its weight. E.g. for steak, the thicker the piece, the more time it takes for its core to reach the pre-defined temperature. A 2 cm-thick steak

requires around one hour to reach 58 °C, while a 5 cm-thick one needs around four hours.

Monitor the first cooking session to ensure the parameters below suit your cooking

habits and cookware. You can change these parameters depending on your personal preferences.

| Food type                      | Cooking method | Preparation level | Thickness / amount of food | Core temp / cooking temp (°C) | Cooking time (min) |           |
|--------------------------------|----------------|-------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------------|-----------|
| Beef - steak                   | Sous Vide      | rare              | 2 cm                       | 50 - 54                       | 45 - 210           |           |
|                                |                |                   | 4 cm                       |                               | 120 - 210          |           |
|                                |                |                   | 6 cm                       |                               | 180 - 210          |           |
|                                |                |                   | medium                     | 2 cm                          | 55 - 60            | 45 - 240  |
|                                |                |                   |                            | 4 cm                          |                    | 120 - 240 |
|                                |                |                   |                            | 6 cm                          |                    | 180 - 240 |
|                                |                |                   | done                       | 2 cm                          | 61 - 68            | 45 - 240  |
|                                |                |                   |                            | 4 cm                          |                    | 120 - 240 |
|                                |                |                   |                            | 6 cm                          |                    | 180 - 240 |
| Chicken - breast               | Sous Vide      | well-done         | 200 - 300 g                | 64 - 72                       | 45- 60             |           |
|                                | Poach          | well-done         |                            | 68 - 74                       | 35 - 45            |           |
| Chicken - leg                  | Poach          | well-done         | 200 - 300 g                | 78 - 85                       | 30 - 60            |           |
| Pork - steak                   | Sous Vide      | well-done         | 2 cm                       | 60 - 66                       | 35 - 60            |           |
| Pork - tenderloin              | Sous Vide      | well-done         | 4 - 5 cm                   | 62 - 66                       | 60 - 120           |           |
| Lamb fillet                    | Sous Vide      | medium            | 2 cm                       | 56 - 60                       | 35 - 60            |           |
|                                |                | well-done         |                            | 64 - 68                       | 40 - 65            |           |
| Saddle of lamb (without bones) | Sous Vide      | medium            | 200 - 300 g                | 56 - 60                       | 60 - 120           |           |
|                                |                | well-done         |                            | 64 - 68                       | 65 - 120           |           |
| Salmon                         | Sous Vide      | translucent       | 2 cm                       | 46 - 52                       | 20 - 45            |           |
|                                |                |                   | 3 cm                       | 46 - 52                       | 35 - 50            |           |
|                                | Poach          | translucent       | 2 cm                       | 55 - 68                       | 20 - 35            |           |
|                                |                |                   | 3 cm                       | 55 - 68                       | 25 - 45            |           |
| Tuna                           | Sous Vide      | translucent       | 2 cm                       | 45 - 50                       | 35 - 50            |           |
| Shrimps                        | Sous Vide      | translucent       | 1 - 2 cm                   | 50 - 56                       | 25 - 45            |           |

| Food type          | Cooking method | Preparation level    | Thickness / amount of food | Core temp / cooking temp (°C) | Cooking time (min) |
|--------------------|----------------|----------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Eggs               | Sous Vide      | soft <sup>1)</sup>   | M - size                   | 63 - 64                       | 45 - 70            |
|                    |                | medium <sup>1)</sup> |                            | 65 - 67                       | 45 - 70            |
|                    |                | hard <sup>1)</sup>   |                            | 68 - 70                       | 45 - 70            |
|                    | Boiling        | soft                 |                            | boiling                       | 4 <sup>2)</sup>    |
|                    |                | medium               |                            | boiling                       | 7 <sup>2)</sup>    |
|                    |                | hard                 |                            | boiling                       | 10 <sup>2)</sup>   |
| Rice               | Swelling       | cooked               | -                          | -                             | 10 - 30            |
| Potatoes           | Boiling        | cooked               | -                          | -                             | 15 - 30            |
| Vegetables (fresh) | Sous Vide      | cooked               | -                          | 85                            | 30 - 40            |
| Asparagus          | Sous Vide      | cooked               | -                          | 85                            | 30 - 40            |

1) The egg white stays liquid.

2) The times are for medium-sized eggs. For large eggs and eggs from the fridge add one minute to the cooking time.

#### Additional tips for Assisted Cooking:

- Fill the pot with a suitable amount of liquid (i.e. between 1 - 3 litres) before cooking. Try to avoid adding more while cooking.
- Use a lid to save energy and reach the temperature faster (also for preheating water).
- Stir your dish regularly throughout the cooking process to ensure a uniform temperature distribution.
- Add salt at the very beginning of a cooking session.
- Defrost food before preparing it.
- Add vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, green beans, Brussels sprouts) when the water reaches the intended temperature and the pop-up window appears.
- Add potatoes or rice to cold water before you start the function.
- For stews, sauces, soups, curries, ragout, goulash, and broths you can use Reheat or Simmer. Before you start the Simmer function, fry the ingredients (without the Food Sensor) and add cold liquid; next, activate the function from Assisted Cooking.

- For small seafood, e.g. octopus slices / tentacles or shellfish you can use Pan Fry.

#### Additional tips for Pan Fry:



#### WARNING!

Use only pans with flat bottoms.



#### CAUTION!

Use laminated pans only with low heat setting levels, to prevent overheating and damage of the cookware.

- Start the function when the hob is cold (no preheating is necessary).
- Use sandwich bottom cookware made of stainless steel.
- Do not use cookware with an embossment in the centre of the bottom.
- Different sizes of pans can cause different heat up times. Heavy pans store more heat than the lighter ones and take more time to heat up.
- Turn the food over once it reaches a half of the desired temperature.

Very thick portions of food should be turned over more often (i.e. once every two minutes). We recommend you use the Sous Vide method first, to get best results. To add a finishing touch, put the prepared portions on a pre-heated pan and roast them quickly on both sides.

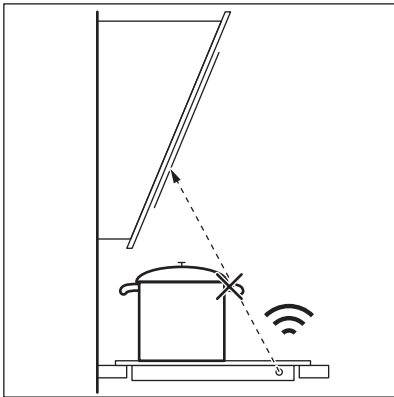
- Always remove the Food Sensor before turning the food over.

## 7.9 Hints and Tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:

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

**The hood in the picture is only exemplary.**




Keep the window of the Hob<sup>2</sup>Hood infrared signal communicator clean.



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

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

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

## 8. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.

- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

### 8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface

- at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
  - **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

- The surface of the hob has horizontal grooves. Clean the hob with a moist cloth and some detergent with smooth movement from left to right. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth from left to right.

## 9. TROUBLESHOOTING







### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 What to do if...

| Problem  | Possible cause  | Remedy  |
|--|---|---|
| You cannot activate or operate the hob.  | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.  | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.  |
|  | The fuse is blown.  | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.   |
|  | You do not set the heat setting for 60 seconds.   | Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.  |
| The display does not react to the touch.   | You touched 2 or more sensor fields at the same time.   | Touch only one sensor field.  |
|  | Pause operates.   | Refer to "Daily use".   |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display.<br>There is some liquid or an object on the display. | Remove the objects. Move the pots away from the display.<br>Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again. |
| The hob deactivates.   | You put something on the sensor field ①.  | Remove the object from the sensor field.  |

| <b>Problem</b>  | <b>Possible cause</b>   | <b>Remedy</b>  |
|---|---|--|
| Residual heat indicator does not come on.   | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.             | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.   |
| After you activate Assisted Cooking, the hob starts heating up, stops, and then starts again. | This is a safety check to ensure that the Food Sensor is in a pot for which Assisted Cooking function was activated.      | It is a normal procedure, it does not indicate any malfunction.  |
| You cannot activate the highest heat setting.   | Another zone is already set to the highest heat setting.  | First reduce the power of the other zone.  |
|   | The Power limitation level is too low.  | Change the maximum power in the Menu. Refer to "Daily use".  |
| The sensor fields become hot.   | The cookware is too large or you put it too near to the controls.   | Put large cookware on the rear zones, if possible.   |
| The display shows that the Food Sensor is not found.  | The position of the Food Sensor is incorrect.<br>Something blocks its signal (e.g. cutlery, a pan handle or another pot). | Position the Food Sensor correctly. Refer to "Hints and tips".<br>Remove any metal objects or other objects that may block the signal.         |
| The display shows the temperature of water is higher than 100°C.                              | You did not calibrate the Food Sensor or you did it incorrectly.<br>You moved the hob to a different location.            | Calibrate the Food Sensor again. Refer to "Calibrating".<br>You may also need to check if the calibration code is correct. Refer to "Pairing". |
|   | You put too much salt in the water.   | Do not salt boiling water.   |
| Temperature is not visible on the display.<br>The display shows a warning icon.               | The Food Sensor did not establish connection with the hob because the strength of the signal is too low.                  | Place the Food Sensor close to the antenna on the hob surface, near the centre of the hob. Refer to "Hints and tips".                          |
|   | Something covers the Food Sensor or the antenna on the hob surface, e.g. a piece of metal cutlery.                        | Remove anything that covers the antenna. Make sure you place cookware in the centre of the cooking zone. Refer to "Hints and tips".            |
|   | The connection between the Food Sensor and the antenna was lost.  | Make sure nothing covers the signal. Move the Food Sensor along the rim of the pot to adjust its position. Refer to "Hints and tips".          |
| Temperature of the food is different than expected.   | Other appliances work at the same frequency and disturb the connection.   | Remove any appliances that may disturb the connection. Refer to "Technical Data".  |
|   | The Food Sensor is inserted incorrectly.  | Make sure the measurement point is situated in the thickest part of the food. Refer to "Hints and tips".                                       |
| The hob detects significant temperature jumps.  | You added some water or changed the pot while cooking.  | Avoid adding water or changing the pot after a function starts.  |
|   | The heat in the pot did not spread evenly, especially for thick liquids.  | Stir the food frequently.  |

| Problem  | Possible cause   | Remedy   |
|--|--|--|
| The pot gets too hot or the food is overdone too quickly.  | You used a pot which is too small.   | Use pots whose sizes are appropriate for a given cooking zone. Refer to "Technical data".  |
| You cannot activate a function.  | Another function is running on the same cooking zone, which prevents the activation.   | Stop the function before you activate another.   |
| Assisted Cooking or Sous Vide stops.   | At the beginning of a cooking session the temperature of the liquid inside the pot is higher than 40 °C. The cookware in use is hot. | Use only cold liquids. Do not preheat the cookware.  |
| Hob <sup>2</sup> Hood does not work.   | You covered the control panel.   | Remove the object from the control panel.  |
| Hob <sup>2</sup> Hood operates, but only the light is on.  | You activated the H1 mode.   | Change the mode to H2 - H6 or wait until the automatic mode starts.  |
| Hob <sup>2</sup> Hood modes H1 - H6 operate, but the light is off.                                       | There might be a problem with the light bulb.  | Contact an Authorised Service Centre.  |
| There is no sound when you touch the panel sensor fields.  | The sounds are deactivated.  | Activate the sounds. Refer to "Daily use".   |
| Wrong language is set.   | You changed the language by mistake.   | Reset all functions to the factory settings. Select Reset All Settings from the Menu. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again. Set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.   |
| A cooking zone deactivates. A warning message saying the cooking zone is going to switch off comes on.   | Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.   | Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".  |
|  and a message come on.  | Lock operates.   | Refer to "Daily use".  |
| O - X - A appears.   | Child Lock operates.   | Refer to "Daily use".  |
|  blinks.               | There is no cookware on the zone.  | Put cookware on the zone.  |
|  | The cookware is unsuitable.  | Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".  |
|  | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.  | Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".   |
|  and a number come on. | There is an error in the hob.  | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |

| Problem                              | Possible cause  | Remedy  |
|--------------------------------------|---|---|
| You can hear a constant beep noise.  | The electrical connection is incorrect.                 | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation. |
| Cookware heats up longer than 5 min. | The bottom of the cookware is not induction compatible. | Use cookware with correct (flat, magnetic) bottom. Refer to "Hints and tips".                         |

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

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

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

# 10. TECHNICAL DATA

## 10.1 Rating plate

Model IAE84883FB  
 Typ 62 D4A 01 CD  
 Induction 7.2 kW  
 Ser.Nr. ....  
 AEG

PNC 949 597 769 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Made in: Germany  
 7.2 kW



## 10.2 Software Licences

The software included in the hob contains copyrighted software that is licensed under the BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 and others.

Check the full copy of the licence in: Menu > Settings > Service > License.

You can download the source code of the open source software by following the hyperlink present in the web product page.

## 10.3 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|--|----------------|-----------------------------------|------------------------|
| Left front   | 2300                                     | 3200           | 10                                | 125 - 210              |
| Left rear    | 2300                                     | 3200           | 10                                | 125 - 210              |
| Middle front | 1400                                     | 2500           | 4                                 | 125 - 145              |
| Right rear   | 2300                                     | 3600           | 10                                | 205 - 240              |

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

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

## 10.4 Food Sensor technical specifications

Food Sensor is approved for use in contact with food.

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Working frequency     | 433,05 - 434,73 MHz |
| Maximum sending power | 5 dBm               |
| Temperature range     | 0 - 120°C           |
| Measurement cycle     | 3 seconds           |

## 11. ENERGY EFFICIENCY

### 11.1 Product Information\*

|   |               |               |
|---|---------------|---------------|
| Model identification                                      | IAE84883FB    |               |
| Type of hob   | Built-In Hob  |               |
| Number of cooking zones                                   | 4             |               |
| Heating technology  | Induction     |               |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front    | 21.0 cm       |
|   | Left rear     | 21.0 cm       |
|   | Middle front  | 14.5 cm       |
|   | Right rear    | 24.0 cm       |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front    | 179.6 Wh / kg |
|   | Left rear     | 189.1 Wh / kg |
|   | Middle front  | 180.2 Wh / kg |
|   | Right rear    | 185.2 Wh / kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           | 183.5 Wh / kg |               |

\* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

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


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


### 11.2 Energy saving

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

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

## 12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|  |    |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....                     | 35 |
| 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....                     | 37 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 40 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 41 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....                | 44 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 46 |
| 7. CONSEILS.....                                     | 55 |
| 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                       | 62 |
| 9. DÉPANNAGE.....                                    | 62 |
| 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....                 | 66 |
| 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 67 |
| 12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 68 |

# 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** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- 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

- **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.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec une couverture anti-feu ou un couvercle, par exemple.
- **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** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme

adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle 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 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 relié 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.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



#### **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 d'endommagement de 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.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium 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.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

## 2.4 Sonde de cuisson

- Utilisez la Sonde de cuisson pour effectuer les tâches pour lesquelles elle est conçue. Ne l'utilisez pas pour ouvrir ou soulever d'autres objets.
- Utilisez uniquement la Sonde de cuisson recommandée pour la table de cuisson, une à la fois.
- Ne l'utilisez pas si elle montre des signes de dysfonctionnement ou de dommages.
- N'utilisez pas la Sonde de cuisson dans le four ou le micro-ondes.
- La Sonde de cuisson peut lire les températures allant jusqu'à 120 °C.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson reste toujours à l'intérieur de l'aliment ou du liquide jusqu'au repère du niveau minimal.
- Nettoyez la Sonde de cuisson avant la première utilisation. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récureur, de solvants ni d'objets métalliques. Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle. Le manche en silicone peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.
- Conservez la Sonde de cuisson dans son emballage d'origine.
- Si vous remplacez la Sonde de cuisson, maintenez l'ancienne sonde à 3 mètres minimum. L'ancienne Sonde de cuisson peut influencer le fonctionnement de la nouvelle.

## 2.5 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 pulvérisiez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récureur, de solvants ni d'objets métalliques.

## 2.6 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.

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

### 3. INSTALLATION



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### 3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

#### 3.2 Tables de cuisson intégrées

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

#### 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. 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!

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



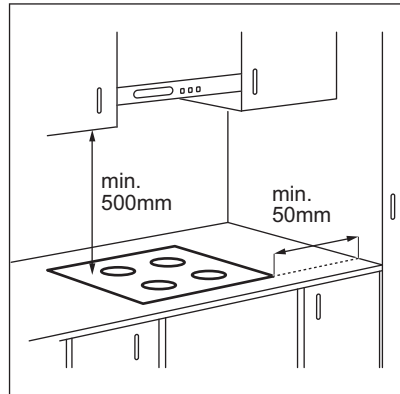
#### ATTENTION!

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

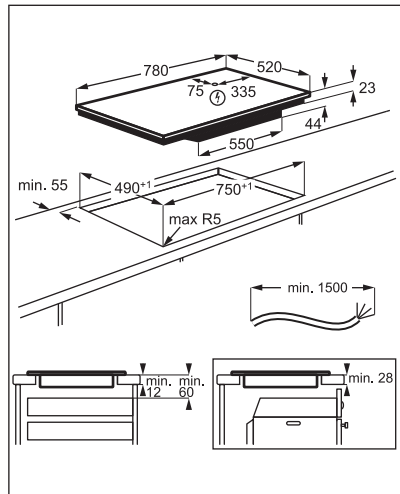
#### 3.4 Assemblage

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.

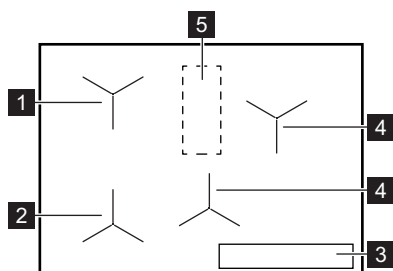


Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Description de la table de cuisson



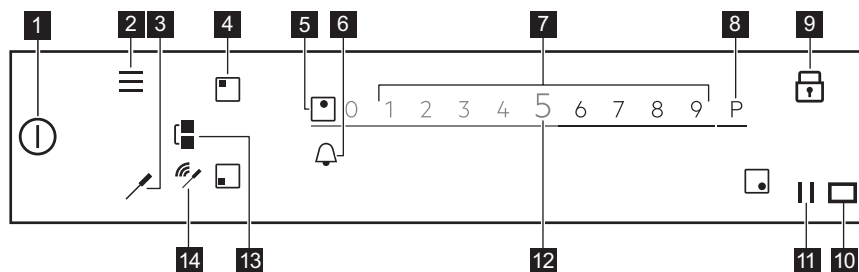
- 1** Zone à induction avec Cuisson assistée
- 2** Zone à induction avec Cuisson assistée et Poêle à frire
- 3** Bandeau de commande
- 4** Zone de cuisson à induction
- 5** Zone de l'antenne



#### ATTENTION!






Ne placez rien sur cette zone de la table de cuisson.

### 4.2 Configuration du bandeau de commande

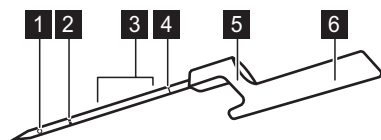


Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

| Symbole  | Commentaire       |   |
|----------|-------------------|---|
| <b>1</b> | MARCHE / ARRÊT    | Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson. |
| <b>2</b> | Menu              | Pour ouvrir et fermer le Menu .                                 |
| <b>3</b> | Sonde de cuisson  | Pour ouvrir le menu Sonde de cuisson.                           |
| <b>4</b> | Sélection de zone | Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée.                 |

| Symbole   | Commentaire  |
|---|--|
| <b>5</b> -  | Voyant de zone Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé.  |
| <b>6</b>   | - Pour régler les fonctions du Minuteur.   |
| <b>7</b> -  | Curseur Pour régler le niveau de cuisson.  |
| <b>8</b> <b>P</b>   | PowerBoost Pour activer la fonction.   |
| <b>9</b>   | Touches Verrouil. Pour activer et désactiver la fonction.  |
| <b>10</b>  | - La fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob <sup>2</sup> Hood Ne la couvrez pas.  |
| <b>11</b>   | Pause Pour activer et désactiver la fonction.  |
| <b>12</b> <b>0 - 9</b>  | - Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.   |
| <b>13</b>  | Bridge Pour activer et désactiver la fonction.   |
| <b>14</b>  | Indicateurs de signal Pleine connexion/Pas de signal. Pour afficher la puissance du signal de la connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne. |

### 4.3 Sonde de cuisson



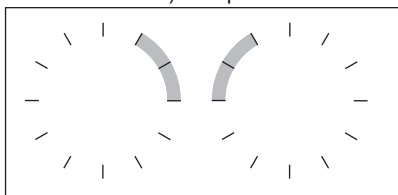
- 1** Point de mesure
- 2** Repère du niveau minimal
- 3** Plage d'immersion recommandée (pour les liquides)
- 4** Code de calibrage
- 5** Crochet pour placer la Sonde de cuisson sur le bord
- 6** Manche doté de l'antenne

La Sonde de cuisson est une sonde de température sans fil fonctionnant sans pile, fournie dans un emballage avec la table de cuisson. L'antenne se trouve à l'intérieur du manche. Une autre antenne est située sous la surface de la table de cuisson, dans l'espace entre les deux zones de cuisson arrière. Pour garantir une bonne communication entre la Sonde de cuisson et la table de cuisson, ne posez rien sur cette zone de la table de cuisson.

Le point de mesure se trouve à mi-chemin entre l'extrémité et le repère du niveau minimum. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Pour obtenir les

meilleurs résultats de cuisson des liquides, plongez la Sonde de cuisson dans le liquide, jusqu'à 2 à 5 cm au-dessus du repère du niveau minimal. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou de la poêle avec le crochet, à proximité de l'antenne, entre le bord haut et le bord droit (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures) lorsque le récipient est du côté gauche de la table de cuisson, ou entre le bord gauche et le bord haut (comme la position d'une aiguille d'horloge entre

9 heures et 11 heures) lorsqu'il est du côté



droit.

Les voyants suivants indiquent la force de la connexion entre la table de cuisson et la

Sonde de cuisson sur l'affichage : .

Si la table de cuisson ne peut établir la connexion, s'affiche. Vous pouvez déplacer la Sonde de cuisson le long du bord du récipient pour établir ou renforcer la connexion. La table de cuisson actualise l'état de la connexion toutes les 3 secondes.



Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Conseils pour la Sonde de cuisson ».

#### 4.4 Principales caractéristiques de votre table de cuisson

Votre nouvelle table de cuisson **SensePro®** vous guide de façon experte durant toute la cuisson. Reportez-vous aux informations ci-dessous pour découvrir certaines de ses meilleures caractéristiques.

Selon le type d'aliments, vous pouvez utiliser Cuisson assistée avec ou sans Sonde de cuisson. Pour différents plats, vous avez différents ensembles de fonctions.

**Sonde de cuisson** - peut être utilisée de deux façons. Elle mesure la température avec certaines fonctions telles que Thermomètre et Poêle à frire et vous aide à maintenir précisément la température pour différents types d'aliments lorsque vous utilisez le mode de cuisson Sous-vide ou des fonctions telles que Pocher, Mijoter ou Réchauffer.

**Cuisson assistée** - facilite la cuisson en vous proposant des recettes déjà prêtes pour différents plats, des paramètres de cuisson prédéfinis et des instructions pas à pas. Vous pouvez l'utiliser avec la Sonde de cuisson, par exemple pour préparer un steak, ou

sans, pour cuire des crêpes. Les options disponibles dépendent du type de plat que vous souhaitez réaliser. Avec ce mode, vous pouvez utiliser des fonctions telles que Sous-vide, Poêle à frire, Mijoter, Réchauffer et bien plus encore. Les fenêtres contextuelles et les signaux sonores vous préviennent lorsque la température prédéfinie est atteinte. Vous pouvez accéder à la Cuisson assistée depuis le Menu .

**Sous-vide** - un mode de cuisson d'aliments en sachets sous vide à basse température pour une durée prolongée permettant de préserver les vitamines et les saveurs. Votre table de cuisson vous offre des instructions et des réglages clairs et faciles à utiliser. Une fois la fonction sélectionnée via la Cuisson assistée, les températures sont définies pour différents types d'aliments. Vous pouvez également choisir vos propres températures si vous activez la fonction via Sous-vide dans le Menu .

**Poêle à frire** - une méthode pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement, adaptée à plusieurs types d'aliments. Elle vous aide à éviter la surcuisson des aliments ou de l'huile. Vous pouvez l'activer en choisissant Cuisson assistée dans le Menu .

**Thermomètre** - avec cette fonction, la Sonde de cuisson mesure la température en cours de cuisson. Vous ne pouvez pas l'utiliser si la fonction Cuisson assistée est activée.

**Autres caractéristiques utiles de votre table de cuisson :**

**Fondre** - cette fonction est idéale pour faire fondre du beurre ou du chocolat.


**PowerBoost P** - cette fonction permet de faire bouillir rapidement de grandes quantités d'eau.

**Pause** - cette fonction réduit le niveau de cuisson à 1 pour toutes les zones de cuisson, vous permettant de maintenir les aliments au chaud pour un long moment.

**Bridge** - cette fonction vous permet de combiner les deux zones de gauche et

d'utiliser un plus grand ustensile de cuisson. Vous pouvez l'utiliser avec la fonction Poêle à frire.

**Hob<sup>2</sup>Hood** - cette fonction connecte la table de cuisson avec une hotte spéciale et ajuste la vitesse du ventilateur en conséquence.

**Touches Verrouil.**  - cette fonction désactive temporairement le bandeau de commande en cours de cuisson.

**Sécurité enfant** - cette fonction désactive le bandeau de commande lorsque la table de

cuisson est éteinte pour éviter toute activation accidentelle.

**Minuteur (Chronomètre), Minuteur (sablier) et Minuteur** - vous pouvez choisir l'une de ces trois fonctions pour surveiller le temps de cuisson.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### 5.1 Utilisation de l'affichage


- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez. Pour désactiver la fenêtre de


façon permanente, cochez  avant d'activer la fonction.


- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.


### Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage


 Pour confirmer la sélection ou le réglage.

 Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu .

 Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.

 Pour activer/désactiver les options.

 Pour fermer la fenêtre contextuelle.

 Pour annuler un réglage.

### 5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

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

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

## 5.3 Calibrage de la Sonde de cuisson

Avant de commencer à utiliser la Sonde de cuisson, vous devez la calibrer pour vous assurer que les températures lues sont exactes.

Une fois la Sonde de cuisson correctement calibrée, elle mesure la température au point d'ébullition, avec une marge de tolérance de + / - 2 °C.

Suivez la procédure lorsque :

- vous installez la table de cuisson pour la première fois ;
- vous déplacez la table de cuisson dans un lieu différent (changement d'altitude) ;
- vous remplacez la Sonde de cuisson.



Utilisez un récipient avec un fond de 180 mm de diamètre et remplissez-le de 1 à 1,5 L d'eau. Ne versez pas de sel dans l'eau, cela pourrait affecter la procédure.



Veillez à régler le niveau de puissance sur 2000 W au minimum.

1. Pour calibrer ou recalibrer la fonction, placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient. Remplissez le récipient d'eau froide, au moins jusqu'au repère du niveau minimal, et placez-le sur la zone de cuisson avant gauche.

2. Appuyez sur

Sélectionnez Configurations > Sonde de cuisson > Calibrage dans la liste.

3. Appuyez sur Calibrer.

Suivez les instructions s'affichant.

Pour quitter le Menu , appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle.

## 5.4 Appairage Sonde de cuisson

À l'origine, votre table de cuisson est appairée avec la Sonde de cuisson lorsqu'elle vous est livrée.

Si vous remplacez la Sonde de cuisson par une nouvelle, vous devez l'appairer avec votre table de cuisson.

1. Appuyez sur

Sélectionnez Configurations > Sonde de cuisson > Étalonnage dans la liste.

2. Appuyez sur la touche Débrancher pour déconnecter l'ancienne Sonde de cuisson.

3. Appuyez sur Régler à côté de la zone de cuisson.

Une fenêtre contextuelle apparaît.

4. Saisissez le code à cinq chiffres gravé sur votre nouvelle Sonde de cuisson, en utilisant le clavier numérique.

5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Votre Sonde de cuisson est désormais appairée avec la table de cuisson.

Calibrez toujours la Sonde de cuisson après l'appairage.

Pour quitter le Menu , appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle.

## 5.5 Menu structure

Appuyez sur pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson, ou pour activer certaines fonctions.

Pour quitter le Menu , appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour parcourir le Menu , utilisez < ou >.

Le tableau indique la structure du Menu de base.

### Cuisson assistée

Fonctions table de cuisson

Sous-vide

Thermomètre

Fondre

|                |   |
|----------------|---|
| Configurations | Sécurité enfant   |
|                | Minuteur (Chronomètre)  |
|                | Hob®Hood  |
|                | Sonde de cuisson  |
| Configuration  | Cuisson assistée<br>Gestionnaire de puissance<br>Langue<br>Son touches<br>Volume Alarme<br>Affichage Luminosité |
| Service        | Mode démo<br>Licence<br>Version du logiciel<br>Historique alarmes<br>Réinitialiser tous les réglages            |


## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Activation et désactivation

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

### 6.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.

- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le 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 - 5             | 5 heures                                |
| 6                 | 4 heures                                |
| 7 - 9             | 1,5 heure                               |



Lorsque vous utilisez la fonction Poêle à frire, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La table de cuisson s'éteint après 4 heures avec la fonction Sous-vide.

## 6.3 Utilisation des zones de cuisson

Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Dès que vous placez le récipient sur la zone de cuisson sélectionnée, la table de cuisson le détecte automatiquement et le curseur correspondant s'affiche. Le curseur reste visible pendant 8 secondes ; après cela, la vue principale s'affiche à nouveau. Pour fermer le curseur plus rapidement, appuyez sur l'affichage, en dehors de la zone du curseur.

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



Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

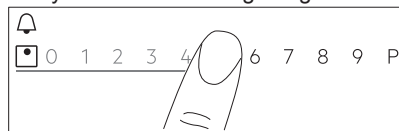
## 6.4 Niveau de cuisson

1. Allumez la table de cuisson.
2. Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

Le curseur de la zone de cuisson active s'affiche et reste actif pendant 8 secondes.

3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson souhaité.

Le symbole devient rouge et grossit.



Vous pouvez aussi changer le niveau de cuisson en cours de cuisson. Appuyez sur le symbole de sélection de la zone sur l'affichage principal du bandeau de commande et déplacez votre doigt vers la

gauche ou la droite (pour augmenter ou réduire le niveau de cuisson).

## 6.5 PowerBoost

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

1. Appuyez d'abord sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur **P** ou faites glisser votre doigt sur la droite pour activer la fonction pour la zone de cuisson sélectionnée.

Le symbole devient rouge et s'agrandit. La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.



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

## 6.6 OptiHeat Control(indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)



### AVERTISSEMENT!

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

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

Les indicateurs III / II / I 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 une zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.


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

## 6.7 Minuteur

### Minuteur (sablier)


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

Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

1. Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
2. Touchez le symbole de la zone.
3. Appuyez sur .



La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

4. Cochez  pour activer la fonction.


Les symboles se changent en  .

5. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et/ou minutes).
6. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également

toucher  à gauche de la valeur du minuteur, toucher **X** à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.


### Minuteur

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

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

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.



Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.


2. Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

3. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et minutes).
4. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.


Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.



Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur **X** à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

### Minuteur (Chronomètre)

La fonction démarre automatiquement le décompte, dès que vous activez une zone de cuisson. Cette fonction permet de surveiller la durée de fonctionnement.


1. Appuyez sur la touche  pour accéder au Menu .
2. Faites défiler le Menu pour sélectionner Configurations > Minuteur (Chronomètre).
3. Touchez l'interrupteur pour allumer ou éteindre la fonction.

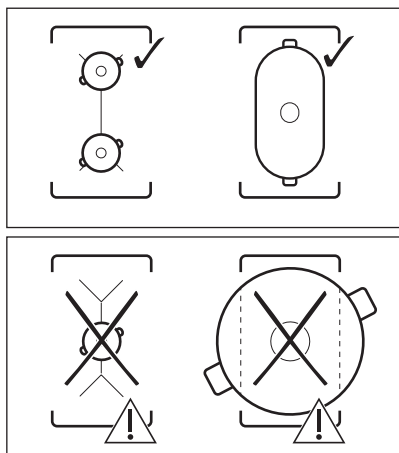
La fonction ne s'arrête pas si vous soulevez le récipient. Pour réinitialiser la fonction et la relancer manuellement, appuyez sur , sélectionnez Réinit. dans la fenêtre contextuelle. La fonction commence à compter à partir de **0**. Pour mettre la fonction en Pause en cours de cuisson, appuyez sur  et sélectionnez Pause dans la fenêtre contextuelle. Sélectionnez Démarrer pour reprendre le décompte.


## 6.8 Bridge Fonction

Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson.

Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole de zone change.
3. Réglez le niveau de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.





Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

## 6.9 || Pause

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

Vous ne pouvez pas activer la fonction lorsque Cuisson assistée ou Sous-vide est activée.


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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

 s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur .


La fonction arrête PowerBoost. Le niveau de cuisson le plus élevé se réactive lorsque vous appuyez à nouveau sur .

## 6.10 Touches Verrouil.

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


Réglez d'abord le niveau de cuisson.


Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

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

## 6.11 Sécurité enfant

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

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Sécurité enfant dans la liste.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres A-O-X dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction. Appuyez sur le sélecteur pour désactiver la fonction.

Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

## 6.12 Cuisson assistée

La fonction ajuste les paramètres selon différents types d'aliments et les maintient tout au long de la cuisson.

Avec la fonction, vous pouvez préparer une large gamme de plats, tels que de la Viande, du Poisson/Fruits de mer, des légumes, des

Soupes, des Sauces, des Pâtes ou du Lait. Différents modes de cuisson sont disponibles pour les différents types d'aliments. Par exemple, pour le poulet, vous pouvez choisir entre Poêle à frire, Sous-vide ou Pocher.

Vous pouvez activer la fonction sur le côté gauche de la table de cuisson uniquement. Cuisson assistée avec la fonction Sous-vide, peut être activée pour la zone de cuisson arrière ou avant gauche. Si vous souhaitez utiliser la fonction Poêle à frire, elle peut être activée pour la zone de cuisson avant gauche, ou pour les deux zones de cuisson lorsqu'elles sont reliées.

Si Cuisson assistée est activée pour la zone de cuisson avant gauche, utilisez les zones de droite pour cuire sans la fonction.

N'utilisez pas de récipient dont le fond dépasse 200 mm de diamètre sur la zone de cuisson arrière gauche lorsque la fonction est activée sur la zone de cuisson avant gauche. Cela peut influencer la connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne située sous la surface de la table de cuisson.





Ne préchauffez pas le récipient avant la cuisson. Utilisez uniquement de l'eau du robinet ou des liquides froids, si nécessaire. Réchauffez uniquement des plats froids.





Pour Poêle à frire, suivez les instructions qui s'affichent. Ajoutez de l'huile une fois que la poêle est chaude.



Avec la fonction Cuisson assistée, la fonction minuteur fait office de Minuteur. Elle n'arrête pas la fonction une fois le temps défini écoulé.

1. Pour activer la fonction, appuyez sur  ou  et sélectionnez Cuisson assistée.
2. Choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer. Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.

- Vous pouvez appuyer sur OK en haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.
- Pour Poêle à frire, vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut. Pour certains plats, vous pouvez vérifier la température à cœur des aliments en utilisant la Sonde de cuisson.
- Pour la plupart des options, par ex. Sous-vide et Pocher, vous pouvez modifier la température par défaut.
- Vous pouvez modifier la durée par défaut ou sélectionnez la vôtre. Seule la fonction Sous-vide possède un temps minimal prédéfini.

Des instructions supplémentaires avec des informations détaillées sont disponibles sur l'écran. Vous pouvez les faire défiler avec la fonction  et .

3. Appuyez sur OK. Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle. Certaines options démarrent par un préchauffage. Vous pouvez suivre la progression sur le bandeau de sélection.
4. Si une fenêtre contextuelle contenant des instructions s'affiche, appuyez sur OK puis sur Démarrer pour continuer.



Le fonction est activée avec les réglages prédéfinis.

Pour désactiver la fenêtre de façon

permanente, cochez  avant d'activer la fonction.

5. Une fois la durée définie, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle apparaît. Pour fermer la fenêtre, appuyez sur OK.

La fonction ne s'arrête pas automatiquement. La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de quatre heures maximum avec la fonction Sous-vide.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur  ou , ou sur le symbole de la zone active, puis sélectionnez Arrêter. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.

## 6.13 Sous-vide

Pour préparer de la viande, du poisson ou des légumes en utilisant cette fonction, vous devez utiliser des sachets refermables

adaptés, ou des sachets en plastique et un tiroir sous vide. Placez des aliments assaisonnés dans des sachets, et videz l'air qu'ils contiennent. Vous pouvez également acheter des portions d'aliments prêts à être préparés avec ce mode de cuisson.



### AVERTISSEMENT!



Veillez à respecter les principes de sécurité alimentaires. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Grâce à cette fonction, vous avez la liberté de choisir vos propres temps et température de cuisson (entre 35 et 85 °C), adaptés au type d'aliment que vous souhaitez préparer. Utilisez 4 litres d'eau au maximum, et couvrez le récipient avec un couvercle. Pour plus de détails sur les paramètres de la cuisson, reportez-vous au Guide de cuisson dans le chapitre « Conseils ». Décongelez les aliments avant de les préparer.

La fonction ne peut être activée que pour les zones de cuisson avant et arrière gauche. Si la fonction Sous-vide est activée, utilisez les zones de droite pour cuire sans la fonction.





Avec la fonction Sous-vide, la fonction minuteur fait office de Minuteur. La fonction se désactive automatiquement après quatre heures maximum.


1. Préparez des portions d'aliments en suivant les instructions ci-dessus.
2. Placez le récipient rempli d'eau froide sur la zone de cuisson avant ou arrière gauche.
3. Appuyez sur  > Sous-vide. Vous pouvez également appuyer sur  > Fonctions table de cuisson > Sous-vide.
4. Sélectionnez la bonne température. Réglez l'heure (facultatif). La durée de la cuisson dépendra de l'épaisseur et du type d'aliment.
5. Appuyez sur OK pour continuer.
6. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient.
7. Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
8. Appuyez sur Démarrer pour activer le préchauffage.

Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez sur OK pour confirmer.

9. Placez les portions d'aliments dans des sachets en position verticale dans le récipient (vous pouvez utiliser une grille Sous-vide). Appuyez sur Démarrer.

Si vous sélectionnez Minuteur, elle démarre en même temps que la fonction.



10. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .

Pour arrêter ou réajuster la fonction, appuyez sur  ou sur le symbole de la zone active, puis sur Arrêter. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.



## KeepTemperature


Vous pouvez utiliser la fonction Sous-vide pour la cuisson, tandis que la Sonde de cuisson contrôle et maintient précisément la température (avec une précision de + / - 1 °C). Vous pouvez préparer une large sélection de plats, tels que currys ou bouillabaisse. Vous pouvez choisir vos propres paramètres ou vous reporter au Guide de cuisson dans le chapitre « Conseils ».

La fonction ne peut être activée que pour les zones de cuisson avant et arrière gauche.

1. Appuyez sur  > Fonctions table de cuisson > Sous-vide ou accédez à la fonction en appuyant sur  > Sous-vide.
  2. Sélectionnez la bonne température. Réglez l'heure (facultatif).
  3. Appuyez sur OK pour continuer.
  4. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou insérez-la dans l'aliment.
  5. Appuyez sur Démarrer pour activer le préchauffage.
- Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche.
6. Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
  7. Appuyez sur Démarrer.

Si vous sélectionnez Minuteur, elle démarre en même temps que la fonction.

8. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .



Pour arrêter ou réajuster la fonction, appuyez sur  ou sur le symbole de la zone active, puis sur Arrêter. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.


## 6.14 Thermomètre

Avec cette fonction, la Sonde de cuisson fait office de thermomètre pour vous aider à surveiller la température des aliments ou du liquide durant la cuisson. Par exemple, vous pouvez l'utiliser pour faire chauffer du lait ou vérifier la température des aliments pour bébé.

Au moins une zone de cuisson doit être activée pour utiliser la fonction.


Vous pouvez activer la fonction pour toutes les zones de cuisson, mais une zone à la fois.


1. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments ou du liquide, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal.
2. Sur l'affichage, appuyez sur  pour ouvrir le menu de la Sonde de cuisson et choisissez Thermomètre. Vous pouvez également appuyer sur  > Fonctions table de cuisson > Thermomètre.
3. Appuyez sur Démarrer. La mesure démarre sur la zone de cuisson active. Si aucune zone de cuisson n'est active, une fenêtre d'information s'affiche.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur les chiffres indiquant la température ou sur  et sélectionnez Arrêter.

## 6.15 Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous pouvez utiliser la fonction pour une zone de cuisson à la fois uniquement.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Fonctions table de cuisson > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Démarrer. Vous devez sélectionner la zone de cuisson souhaitée. Si la zone de cuisson est déjà active, une fenêtre d'information s'affiche. Annulez le niveau de cuisson précédent pour activer la fonction.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur le symbole de sélection de zone et appuyez sur Arrêter.

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

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson.

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

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur. Vous pouvez régler la table de cuisson pour n'activer que l'éclairage en sélectionnant le mode H1.



Si vous changez la vitesse de ventilateur de la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson est désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez puis rallumez les deux appareils.

| Mode             | Éclairage automatique | Faire bouillir <sup>1)</sup> | Faire frire <sup>2)</sup> |
|------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| H0               | Arrêt                 | Arrêt                        | Arrêt                     |
| H1               | Marche                | Arrêt                        | Arrêt                     |
| H2 <sup>3)</sup> | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| H3               | Marche                | Arrêt                        | Vitesse du ventilateur 1  |
| H4               | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| H5               | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 2  |
| H6               | Marche                | Vitesse du ventilateur 2     | Vitesse du ventilateur 3  |

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

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

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

## Modification des modes

Si le niveau sonore / la vitesse du ventilateur ne sont pas satisfaisants, vous pouvez choisir un autre mode manuellement.

1. Appuyez sur

Sélectionnez Configurations>Hob<sup>2</sup>Hood dans la liste.

2. Choisissez le mode approprié.

Pour quitter le Menu , appuyez sur ou à droite de l'affichage, en dehors de la fenêtre contextuelle.

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. Après ce délai, le système arrête le ventilateur automatiquement et vous empêche de l'activer accidentellement pendant les 30 secondes suivantes.

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

## 6.17 Langue

1. Appuyez sur sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Langue dans la liste.
3. Choisissez la langue souhaitée dans la liste.

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Une liste s'affiche. Sélectionnez la troisième option en partant du haut, puis la dernière option restante. Ensuite, sélectionnez la deuxième option. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue souhaitée dans la liste. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

Pour quitter le Menu , appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

## 6.18 Son touches / Volume Alarme

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.


1. Appuyez sur sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration> Son touches / Volume Alarme dans la liste.
3. Choisissez l'option appropriée.


Pour quitter le Menu , appuyez sur ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

## 6.19 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 4 niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 4 le plus élevé.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité dans la liste.
3. Choisissez le niveau approprié.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

## 6.20 Limitation de puissance


Lorsque l'appareil vous est livré, sa puissance est réglée à son plus haut niveau (7 200 W). Vous pouvez modifier la puissance maximale si votre installation ne supporte pas la pleine puissance.



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



Si le niveau de puissance est réglé sur 1 500 W, vous ne pouvez activer aucune fonction à partir de Cuisson assistée.  
Si le niveau de puissance est réglé sur 7 200 W, vous ne pouvez activer aucune zone de cuisson lors du fonctionnement de Cuisson assistée.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Gestionnaire de puissance et choisissez le niveau de puissance adapté, entre 1 500 W et 7 200 W.

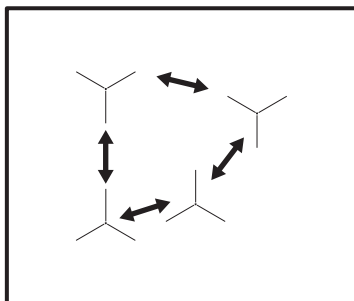
Pour quitter le Menu , appuyez sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle, ou appuyez à plusieurs reprises sur <.

## 6.21 Gestionnaire de puissance

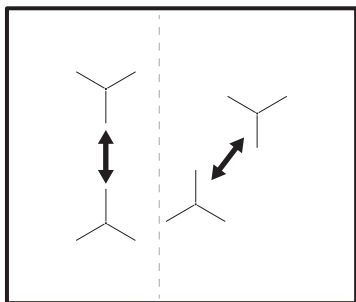
- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Voir l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3600 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3600 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase, ce qui a une influence sur le niveau de chaleur disponible.
- Le niveau de cuisson maximum est visible sur le bandeau de sélection. Seuls les chiffres en blanc sont actifs.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

### Gestionnaire de puissance avec la fonction Limitation de puissance

Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **6000 W ou moins**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre toutes les zones de cuisson.



Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **plus de 6000 W**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre deux zones de cuisson par paire.



## 7. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson



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

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

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

#### Matériaux des récipients de cuisson

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

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

#### Dimensions des récipients de cuisson

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

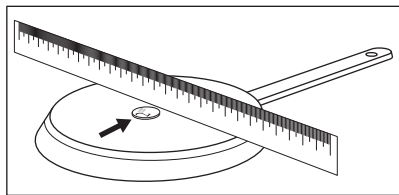


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

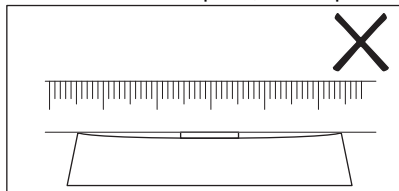
### 7.2 Récipients adaptés à la fonction Poêle à frire

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

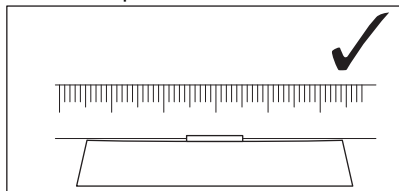
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



a. Si la pièce passe entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



b. Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



### 7.3 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, le récipient est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

### 7.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

### 7.5 Exemples en matière de cuisson

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

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

| Réglages de la température | Utilisez pour :   | Durée (min)   | Conseils   |
|----------------------------|---|---------------|--|
| 3 - 4                      | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.  | 20 - 45       | Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.        |
| 4 - 5                      | Cuisez des pommes de terre à la vapeur.   | 20 - 60       | Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre. |
| 4 - 5                      | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.   | 60 - 150      | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.     |
| 6 - 7                      | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Tourner à mi-cuisson.                                  |
| 7 - 8                      | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.   | 5 - 15        | Tourner à mi-cuisson.                                  |
| 9                          | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.                  |               |  |



**P**

Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.

## 7.6 Conseils pour la Sonde de cuisson

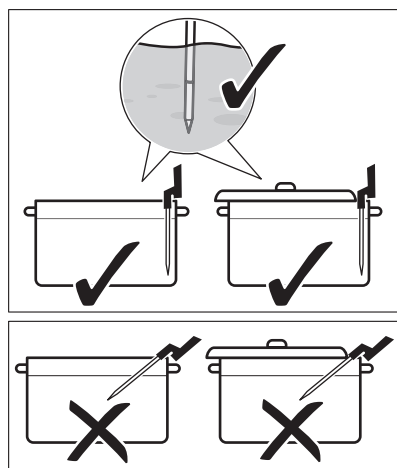


Pour certaines fonctions, comme Cuisson assistée et Sous-vide, vous pouvez uniquement utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson. Avec la fonction Thermomètre, vous pouvez également utiliser la Sonde de cuisson du côté droit de la table de cuisson.

Pour garantir la meilleure connexion ( ,  ) entre la Sonde de cuisson et la table de cuisson :

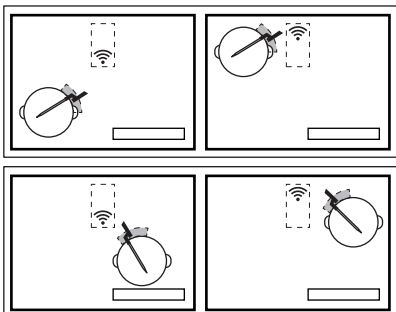
### Pour les liquides

- Plongez la Sonde de cuisson dans le liquide, en respectant le niveau d'immersion recommandé. Le repère du niveau minimal doit être recouvert.
- Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient. Veillez à la maintenir en position verticale. Veillez à ce que la pointe soit en contact avec le fond du récipient. Le manche de la Sonde de cuisson doit toujours être tenu hors de la casserole ou de la poêle.



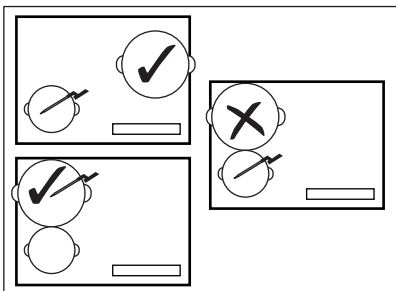
- Si vous souhaitez utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson, assurez-vous qu'elle se trouve à proximité du centre de la table de cuisson, entre le bord haut et le bord droit du récipient (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures). Si vous souhaitez l'utiliser du côté droit (avec la fonction Thermomètre), veillez à placer la sonde entre le bord gauche et le bord haut du récipient (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 9 heures et

11 heures). Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



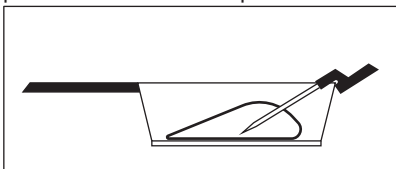
Vous pouvez déplacer la Sonde de cuisson le long du bord du récipient si la connexion ne parvient pas à s'établir.

- Vous pouvez partiellement couvrir le récipient avec un couvercle.
- Si vous utilisez la zone de cuisson avant gauche, ne placez pas de gros récipient sur la zone arrière gauche. Les gros récipients placés sur la zone de cuisson arrière gauche peuvent bloquer le signal. Déplacez le gros récipient sur la zone de cuisson arrière droite.

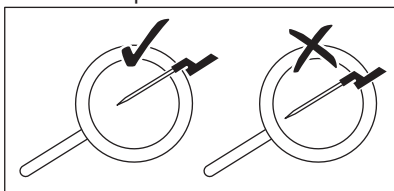


### Pour les aliments solides (mesure de la température à cœur)

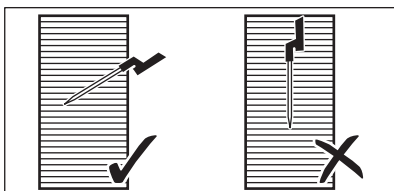
- Insérez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse de l'aliment, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Le point de mesure doit se trouver dans la partie centrale de cette portion.



- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est insérée fermement dans l'aliment. Les parties métalliques de la Sonde de cuisson ne doivent pas toucher les parois du récipient / de la poêle. Le crochet du manche doit pointer vers le bas.



- Pour la viande / le poisson d'une épaisseur de 2 à 3 cm, la pointe de la Sonde de cuisson doit toucher le fond de la poêle.
- Retirez la Sonde de cuisson avant de retourner l'aliment.
- Lorsque vous utilisez une plancha, assurez-vous que le manche de la Sonde de cuisson reste du côté droit, à l'extérieur de la surface de la plancha. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



### 7.7 Cuisson à basse température - Principes de précaution des aliments

Veillez à respecter les instructions suivantes lorsque vous utilisez la cuisson à basse température, par ex. pour la cuisson Sous-vide.

- Lavez-vous / désinfectez-vous les mains avant de préparer les aliments. Servez-vous de gants jetables.
- Utilisez uniquement des produits frais de première qualité, conservés dans des conditions optimales.
- Lavez et pelez toujours les fruits et les légumes.
- Gardez la surface du plan de travail et des planches à découper propres. Utilisez

différentes planches à découper pour les différents types d'aliments.

- Portez une attention particulière à l'hygiène alimentaire lorsque vous préparez de la volaille, des œufs et du poisson. La volaille doit toujours être cuite à une température supérieure à 65 °C, pour une durée minimale de 50 minutes.
- Assurez-vous que la qualité du poisson que vous souhaitez cuire avec la fonction Sous-vide est digne de sashimis, c'est-à-dire qu'il est extra frais.
- Conservez les plats préparés au réfrigérateur pendant maximum 24 heures.
- Pour les personnes ayant un système immunitaire affaibli ou une maladie chronique, il est préférable de pasteuriser les aliments avant de les consommer. Pasteurisez les aliments à 60 °C pendant au moins une heure.

suggestions de températures et de temps de cuisson optimaux. Les paramètres peuvent varier en fonction de la température, de la qualité, de la consistance et de la quantité d'aliments.

La durée de la cuisson dépend davantage de l'épaisseur de l'aliment que de son poids. Par exemple, pour un steak, plus le morceau est épais, plus il faut de temps pour que son cœur atteigne la température prédéfinie. Un steak de 2 cm d'épaisseur nécessite environ une heure de cuisson pour atteindre 58 °C à cœur, tandis que pour un steak de 5 cm, il faut environ quatre heures.

Surveillez la première cuisson pour vous assurer les paramètres ci-dessous conviennent à vos habitudes de cuisson et à vos récipients. Vous pouvez modifier ces paramètres en fonction de vos préférences personnelles.

## 7.8 Guide de cuisson

Le tableau ci-dessous montre des exemples de types d'aliments et vous propose des

| Type d'aliment     | Mode de préparation | Niveau de préparation | Épaisseur / quantité de l'aliment | Temp. à cœur / temp. de cuisson (°C) | Temps de cuisson (min) |
|--------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Steak de bœuf      | Sous-vide           | saignant              | 2 cm                              | 50 - 54                              | 45 - 210               |
|                    |                     |                       | 4 cm                              |                                      | 120 - 210              |
|                    |                     |                       | 6 cm                              |                                      | 180 - 210              |
|                    |                     | mollet                | 2 cm                              | 55 - 60                              | 45 - 240               |
|                    |                     |                       | 4 cm                              |                                      | 120 - 240              |
|                    |                     |                       | 6 cm                              |                                      | 180 - 240              |
|                    |                     | bien cuit             | 2 cm                              | 61 - 68                              | 45 - 240               |
|                    |                     |                       | 4 cm                              |                                      | 120 - 240              |
|                    |                     |                       | 6 cm                              |                                      | 180 - 240              |
| Escalope de poulet | Sous-vide           | bien cuit             | 200 - 300 g                       | 64 - 72                              | 45 - 60                |
|                    | Pocher              | bien cuit             |                                   | 68 - 74                              | 35 - 45                |
| Cuisse de poulet   | Pocher              | bien cuit             | 200 - 300 g                       | 78 - 85                              | 30 - 60                |
| Steak de porc      | Sous-vide           | bien cuit             | 2 cm                              | 60 - 66                              | 35 - 60                |

| Type d'aliment           | Mode de préparation | Niveau de préparation | Épaisseur / quantité de l'aliment | Temp. à cœur / temp. de cuisson (°C) | Temps de cuisson (min) |
|--------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Filet mignon de porc     | Sous-vide           | bien cuit             | 4 - 5 cm                          | 62 - 66                              | 60 - 120               |
| Filet d'agneau           | Sous-vide           | mollet                | 2 cm                              | 56 - 60                              | 35 - 60                |
|                          |                     | bien cuit             |                                   | 64 - 68                              | 40 - 65                |
| Selle d'agneau (sans os) | Sous-vide           | mollet                | 200 - 300 g                       | 56 - 60                              | 60 - 120               |
|                          |                     | bien cuit             |                                   | 64 - 68                              | 65 - 120               |
| Saumon                   | Sous-vide           | translucide           | 2 cm                              | 46 - 52                              | 20 - 45                |
|                          |                     |                       | 3 cm                              | 46 - 52                              | 35 - 50                |
|                          | Pocher              | translucide           | 2 cm                              | 55 - 68                              | 20 - 35                |
|                          |                     |                       | 3 cm                              | 55 - 68                              | 25 - 45                |
| Thon                     | Sous-vide           | translucide           | 2 cm                              | 45 - 50                              | 35 - 50                |
| Crevettes                | Sous-vide           | translucide           | 1 - 2 cm                          | 50 - 56                              | 25 - 45                |
| Œufs                     | Sous-vide           | mou <sup>1)</sup>     | Taille moyenne                    | 63 - 64                              | 45 - 70                |
|                          |                     | moyen <sup>1)</sup>   |                                   | 65 - 67                              | 45 - 70                |
|                          |                     | dur <sup>1)</sup>     |                                   | 68 - 70                              | 45 - 70                |
|                          | Cuisson             | douce                 |                                   | faire bouillir                       | 4 <sup>2)</sup>        |
|                          |                     | mollet                |                                   | faire bouillir                       | 7 <sup>2)</sup>        |
|                          |                     | dure                  |                                   | faire bouillir                       | 10 <sup>2)</sup>       |
| Riz                      | Faire gonfler       | cuit                  | -                                 | -                                    | 10 - 30                |
| Pommes de terre          | Cuisson             | cuit                  | -                                 | -                                    | 15 - 30                |
| Légumes (frais)          | Sous-vide           | cuit                  | -                                 | 85                                   | 30 - 40                |
| Asperges                 | Sous-vide           | cuit                  | -                                 | 85                                   | 30 - 40                |

1) Le blanc de l'œuf reste liquide.

2) Les durées de cuisson correspondent à des œufs de taille moyenne. Pour les gros œufs et les œufs sortant du réfrigérateur, ajoutez une minute au temps de cuisson.

### Conseils supplémentaires pour Cuisson assistée :

- Versez une quantité adaptée de liquide (c.-à-d. entre 1 et 3 litres) dans le récipient avant la cuisson. Évitez d'en rajouter en cours de cuisson.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie et atteindre la température plus

rapidement (cela vaut également pour le préchauffage de l'eau).

- Remuez régulièrement votre plat tout au long de la cuisson pour garantir une distribution uniforme de la température.
- Ajoutez du sel au tout début de la cuisson.

- Décongelez les aliments avant de les préparer.
- Ajoutez des légumes (par ex. brocolis, choux-fleurs, haricots verts, choux de Bruxelles) lorsque l'eau atteint la température souhaitée et la fenêtre contextuelle apparaît.
- Ajoutez des pommes de terre ou du riz à l'eau froide avant de lancer la fonction.
- Pour les ragoûts, sauces, soupes, currys, goulash, et bouillons, vous pouvez utiliser Réchauffer ou Mijoter. Avant de démarrer la fonction Mijoter, faites frire les ingrédients (sans le Sonde de cuisson) et ajoutez du liquide froid ; ensuite, activez la fonction à partir de Cuisson assistée.
- Pour les petits fruits de mer comme des tranches / tentacules de poulpe ou les coquillages, vous pouvez utiliser Poêle à frire.

#### Conseils supplémentaires pour Poêle à frire :



#### AVERTISSEMENT!

N'utilisez que des poêles à fond plat.



#### ATTENTION!

N'utilisez les poêles stratifiées qu'avec des niveaux de cuisson bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.

- Lancez la fonction quand la table de cuisson est froide (aucun préchauffage nécessaire).
- Utilisez des ustensiles à fond en sandwich en inox.
- N'utilisez pas d'ustensile avec un bossage au centre du fond.
- Des casseroles de tailles différentes peuvent entraîner des temps de chauffage différents. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les plus légères, et mettent plus de temps à chauffer.
- Retournez l'aliment dès qu'il atteint la moitié de la température souhaitée. Les portions très épaisses doivent être retournées plus souvent (à savoir toutes les deux minutes). Nous vous recommandons d'utiliser le mode Sous-vide en premier pour obtenir les meilleurs

résultats. Pour la finition, placez les portions préparées dans une poêle préchauffée et faites-les griller brièvement des deux côtés.

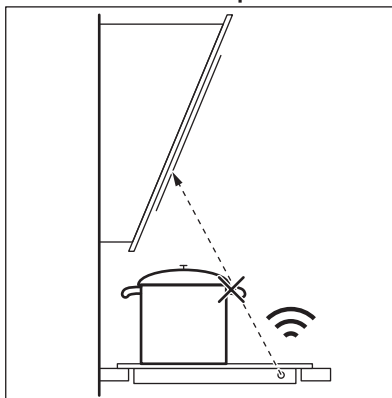
- Retirez toujours la Sonde de cuisson avant de retourner l'aliment.

## 7.9 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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

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




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



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

**Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood**  
Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG

dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

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

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de

cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

## 9. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!





Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Que faire si...

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

| 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 n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 60 secondes.   | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.   |
|  | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.   | Appuyez sur une seule touche sensible.  |
|  | Pause est activé.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
| L'affichage ne répond pas au toucher.  | Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.                      | Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt.<br>Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.   | Retirez l'objet des touches sensibles.  |
| La table de cuisson se met à l'arrêt.  | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.   | Retirez l'objet de la touche sensible.  |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.   | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.                | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.  |
| Après avoir activé la fonction Cuisson assistée, la table de cuisson démarre le préchauffage, s'arrête, puis redémarre.                    | Il s'agit d'une vérification de sécurité pour s'assurer que la Sonde de cuisson est bien insérée dans le récipient pour lequel la fonction Cuisson assistée a été activée. | C'est une procédure normale qui n'indique aucun dysfonctionnement.  |
| Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.   | Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.   | Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.   |
|  | Le niveau Limitation de puissance est trop faible.   | Changez la puissance maximale dans le Menu . Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».   |
| 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.   |

| <b>Problème</b>  | <b>Cause possible</b>  | <b>Solution</b>   |
|--|--|---|
| L'affichage indique que la Sonde de cuisson est introuvable.                               | La Sonde de cuisson est mal positionnée.<br>Quelque chose bloque le signal (par ex. un couver, le manche d'une poêle ou un autre récipient). | Placez correctement la Sonde de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».<br>Retirez les objets métalliques ou les autres objets pouvant bloquer le signal.                                    |
| L'affichage indique que la température de l'eau est supérieure à 100 °C.                   | Vous n'avez pas calibré la Sonde de cuisson ou l'avez mal calibrée.<br>Vous avez déplacé la table de cuisson.                                | Calibrez de nouveau la Sonde de cuisson. Consultez le paragraphe « Calibrage ».<br>Il se peut que vous deviez vérifier si le code de calibrage est correct.<br>Consultez le paragraphe « Appairage ». |
|  | Vous avez mis trop de sel dans l'eau.  | Ne salez pas l'eau en ébullition.   |
| La température n'est pas visible sur l'affichage.<br>Un symbole d'avertissement s'affiche. | La Sonde de cuisson n'a pas établi de connexion avec la table de cuisson car la force du signal est trop faible.                             | Placez la Sonde de cuisson à proximité de l'antenne sur la surface de la table de cuisson, près du centre.<br>Reportez-vous au chapitre « Conseils ».   |
|  | Quelque chose couvre la Sonde de cuisson ou l'antenne sur la surface de la table de cuisson, par ex. un couver en métal.                     | Retirez tout ce qui couvre l'antenne.<br>Veillez à poser le récipient au centre de la zone de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».  |
|  | La connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne a été perdue.  | Vérifiez que rien ne couvre le signal.<br>Déplacez la Sonde de cuisson le long du bord du récipient pour ajuster sa position. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».                                 |
|  | D'autres appareils fonctionnent à la même fréquence et perturbent la connexion.  | Retirez les appareils pouvant perturber la connexion. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».  |
| La température des aliments n'est pas celle attendue.                                      | La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée.  | Assurez-vous que le point de mesure se trouve dans la partie la plus épaisse des aliments. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».  |
| La table de cuisson détecte des sauts significatifs de température.                        | Vous avez ajouté de l'eau ou changé le récipient en cours de cuisson.  | Évitez d'ajouter de l'eau ou de changer de récipient après le départ de la fonction.  |
|  | La chaleur dans le récipient ne s'est pas répartie uniformément, en particulier dans les liquides épais.                                     | Remuez fréquemment les aliments.  |
| Le récipient devient trop chaud ou les aliments sont trop cuits, trop rapidement.          | Vous avez utilisé un récipient trop petit.   | Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».   |
| Vous ne pouvez pas activer une fonction.   | Une autre fonction est activée sur la même zone de cuisson, ce qui empêche son activation.   | Arrêtez la fonction avant d'en activer une autre.   |

| Problème   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| Cuisson assistée ou Sous-vide s'arrête.  | Au début de la cuisson, la température du liquide à l'intérieur du récipient est supérieure à 40 °C. Le récipient utilisé est chaud. | Utilisez uniquement des liquides froids.<br>Ne préchauffez pas le récipient.  |
| Hob²Hood ne fonctionne pas.  | Vous avez recouvert le bandeau de commande.  | Retirez l'objet du bandeau de commande.   |
| Hob²Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.   | Vous avez activé le mode H1.   | Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre.   |
| Les modes Hob²Hood H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.  | Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.  | Contactez un service après-vente agréé.   |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.                           | Les signaux sonores sont désactivés.   | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
| Vous avez sélectionné la mauvaise langue.  | Vous avez modifié la langue par erreur.  | Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tous les réglages dans le Menu .<br>Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez Langue, Affichage Luminosité et Volume Alarme.   |
| La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche. | Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.  | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement.<br>Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
|  et un message s'affichent.              | Touches Verrouil. est activé.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
| O - X - A s'affiche.   | Sécurité enfant est activé.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
|  clignote.                             | Il n'y a pas de récipient sur la zone.   | Posez un récipient sur la zone.   |
|  | Le récipient n'est pas adapté.   | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».   |
|  | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.   | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».  |
|  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.<br>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. |

| Problème                            | Cause possible  | Solution   |
|-------------------------------------|---|--|
| Un bip constant se déclenche.       | Le branchement électrique est incorrect.                    | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |
| Le récipient chauffe plus de 5 min. | Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction. | Utilisez un récipient avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ».           |

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

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

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

## 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 10.1 Plaque signalétique

Modèle IAE84883FB  
 Type 62 D4A 01 CD  
 Induction 7.2 kW  
 Numéro de série.....  
 AEG

PNC 949 597 769 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
 Fabriqué en : Allemagne  
 7.2 kW



### 10.2 Licenses du logiciel

Le logiciel inclus dans cette table de cuisson contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 et autres.

Consultez la copie complète de la licence dans : Menu > Configurations > Service > Licence.

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel en open source en suivant le lien hypertexte indiqué sur la page Internet du produit.

## 10.3 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre des récipients de cuisine [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                               |

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

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

### 10.4 Sonde de cuisson caractéristiques techniques

La Sonde de cuisson est approuvée pour une utilisation en contact avec des aliments.

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Fréquence de fonctionnement | 433,05 - 434,73 MHz |
|-----------------------------|---------------------|

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Puissance d'émission maximum | 5 dBm |
|------------------------------|-------|

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Plage de températures | de 0 à 120 °C |
|-----------------------|---------------|

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Cycle de mesure | 3 secondes |
|-----------------|------------|

## 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 11.1 Informations produits\*

|  |                         |               |
|--|-------------------------|---------------|
| Identification du modèle   | IAE84883FB              |               |
| 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            | 179,6 Wh / kg |
|  | Arrière gauche          | 189,1 Wh / kg |
|  | Avant centrale          | 180,2 Wh / kg |
|  | Arrière droite          | 185,2 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)  | 183,5 Wh / kg           |               |

\* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017,

annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

EN 60350-2 - Appareils 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.


### 11.2 Économie d'énergie


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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

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

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

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

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....       | 70  |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....    | 72  |
| 3. MONTAGE.....                   | 75  |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....        | 76  |
| 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... | 79  |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....        | 81  |
| 7. TIPPS UND HINWEISE.....        | 90  |
| 8. REINIGUNG UND PFLEGE.....      | 97  |
| 9. FEHLERSUCHE.....               | 98  |
| 10. TECHNISCHE DATEN.....         | 102 |
| 11. ENERGIEEFFIZIENZ.....         | 103 |
| 12. UMWELTTIPPS.....              | 103 |

## 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:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- 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

- **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.
- 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 einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang 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 Einbauschränk 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 geeignete und 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!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 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.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- 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 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- 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 „aus“.
- Legen Sie kein Besteck bzw. 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.



### 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 freisetzen, 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.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer dem Glas/der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.

## **2.4 Temperatursensor**

- Verwenden Sie den Temperatursensor zu dem ausdrücklich vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie ihn nicht zum Öffnen oder Anheben von Gegenständen.
- Verwenden Sie nur den für das Kochfeld empfohlenen Temperatursensor.
- Verwenden Sie ihn nicht, wenn er nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Temperatursensor nicht im Ofen oder in der Mikrowelle.
- Der Temperatursensor misst Temperaturen bis zu 120 °C.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Temperatursensor stets bis zur Min.

Markierung in der Speise oder Flüssigkeit befindet.

- Reinigen Sie den Temperatursensor vor dem ersten Gebrauch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler. Der Silikongriff kann sich verfärben. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktionsweise des Temperatursensor.
- Bewahren Sie den Temperatursensor in der Originalverpackung auf.
- Wenn Sie den Temperatursensor ersetzen, lagern Sie den alten mindestens 3 m entfernt. Der alte Temperatursensor kann die Funktionsweise des neuen beeinträchtigen.

## **2.5 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 Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## **2.6 Wartung**

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

Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

## 2.7 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

### 3.2 Einbau-Kochfelder

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

### 3.3 Anschlusskabel

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



### WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.



### VORSICHT!

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

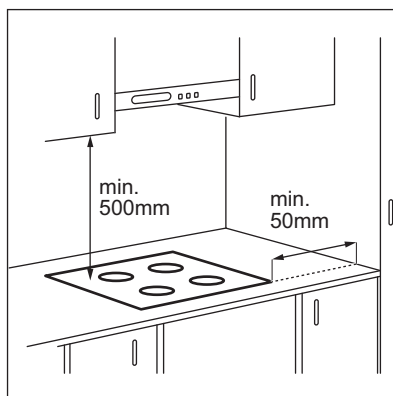


### VORSICHT!

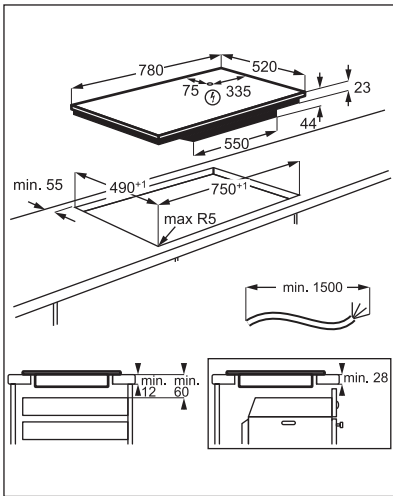
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

### 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.

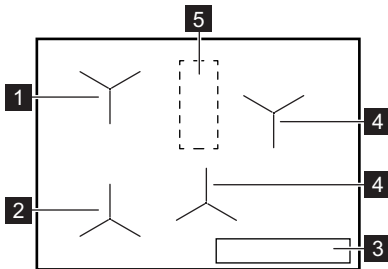


How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Kochfeldanordnung



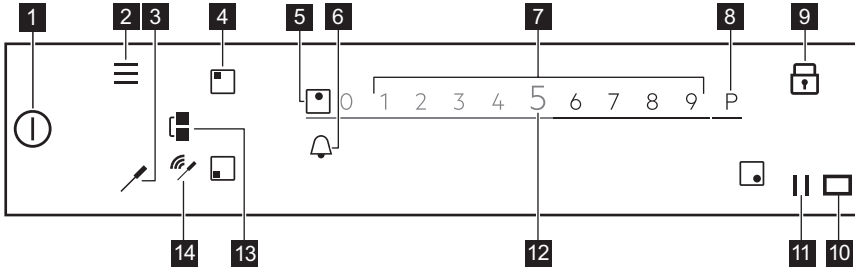
- 1 Induktionskochzone mit Koch-Assistent
- 2 Induktionskochzone mit Koch-Assistent und Braten
- 3 Bedienfeld
- 4 Induktionskochzone
- 5 Bereich mit Antenne



#### **VORSICHT!**

Bedecken Sie diesen Bereich des Kochfelds nicht mit Gegenständen.

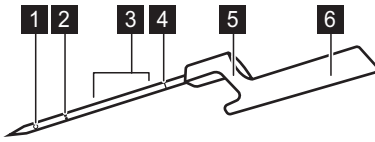
## 4.2 Bedienfeldlayout



Berühren die das entsprechende Symbol, um die verfügbaren Optionen anzuzeigen.

| Symbol   | Anmerkung          |   |
|----------|--------------------|---|
| 1        | EIN / AUS          | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.  |
| 2        | Menü               | Menü öffnen und schließen.  |
| 3        | Temperursensor     | Temperursensor-Menü aufrufen.   |
| 4        | Zonenwahl          | Einblenden der Einstellskala der ausgewählten Zone.   |
| 5 -      | Zonenanzeige       | Anzeige für welche Kochzone die Einstellskala eingeschaltet ist.  |
| 6        | -                  | Einstellen der Timer-Funktionen.  |
| 7 -      | Einstellskala      | Einstellen der Kochstufe.   |
| 8        | PowerBoost         | Zum Einschalten der Funktion.   |
| 9        | Verriegelung       | Ein- und Ausschalten der Funktion.  |
| 10       | -                  | Das Fenster des Hob²Hood-Infrarotsignal-Kommunikators. Nicht abdecken.  |
| 11       | Pause              | Ein- und Ausschalten der Funktion.  |
| 12 0 - 9 | -                  | Anzeige der aktuellen Kochstufe.  |
| 13       | Bridge             | Ein- und Ausschalten der Funktion.  |
| 14       | Signalindikatoren: | Verbindung hergestellt/Kein Signal. Die Signalstärke der Verbindung zwischen dem Temperursensor und der Antenne anzeigen. |

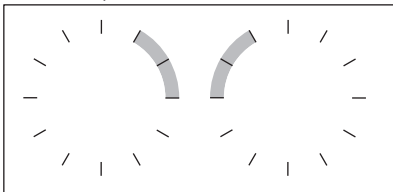
## 4.3 Temperatursensor



- 1 Messpunkt
- 2 Min. Markierung
- 3 Empfohlener Eintauchbereich (für Flüssigkeiten)
- 4 Kalibrierungscode
- 5 Haken zum Aufsetzen des Temperatursensor auf den Rand
- 6 Griff mit innenliegender Antenne

Der Temperatursensor ist ein kabelloser Temperaturfühler, der ohne Batterie funktioniert und mit dem Kochfeld geliefert wird. In seinem Griff befindet sich eine Antenne. Eine weitere Antenne befindet sich unter der Kochfeldoberfläche, zwischen den beiden hinteren Kochzonen. Bedecken Sie diesen Bereich des Kochfelds nicht, um eine korrekte Kommunikation zwischen dem Temperatursensor und dem Kochfeld sicherzustellen.

Der Messpunkt befindet sich in der Mitte zwischen der Spitze und der Min. Markierung. Stecken Sie den Temperatursensor in die Speise, mindestens bis zur Min. Markierung. Um die besten Ergebnisse bei Flüssigkeiten zu erzielen, tauchen Sie den Temperatursensor so in die Flüssigkeit, dass sie 2 - 5 cm über der Min. Markierung liegt. Setzen Sie den Haken des Temperatursensor auf den Topf- oder Pfannenrand in der Nähe des Bereichs mit der Antenne in der 1 - 3 Uhr Position (auf der linken Seite des Kochfelds) und der 9 - 11 Uhr Position (auf der rechten Seite des Kochfelds).



Folgende Anzeigen zeigen die der Stärke der Verbindung zwischen dem Kochfeld und dem Temperatursensor auf dem Display an: , , , . Wenn das Kochfeld die Verbindung

nicht herstellen kann, leuchtet . Sie können den Temperatursensor auf dem Topfrand verschieben, um die Verbindung herzustellen oder zu verstärken. Das Kochfeld aktualisiert den Verbindungsstatus alle 3 Sekunden.

Weitere Informationen finden Sie unter „Tipps und Hinweise für den Temperatursensor“.

## 4.4 Wichtigste Merkmale Ihres Kochfelds


Ihr neues **SensePro®** Kochfeld führt Sie sicher durch den gesamten Kochvorgang. Lesen Sie die folgenden Informationen, um einige der herausragenden Funktionen zu entdecken.


Je nach Speise können Sie den Koch-Assistent mit oder ohne Temperatursensor verwenden. Für verschiedene Speisen stehen unterschiedliche Funktionen zur Verfügung.

**Temperatursensor** - kann auf zwei Arten verwendet werden. Er misst die Temperatur in Funktionen wie Thermometer und Braten und hilft Ihnen, die Temperatur für verschiedene Lebensmittelarten während des Kochens mit Sous-vide oder Funktionen wie Poachieren, Köcheln oder Aufwärmen genau einzuhalten.

**Koch-Assistent** - Erleichtert das Kochen durch die Bereitstellung von fertigen Rezepten für verschiedene Gerichte, vordefinierten Kochparametern und Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Sie können ihn mit dem Temperatursensor verwenden, um ein


Steak zu braten oder z. B. Pfannkuchen ohne ihn zuzubereiten. Die verfügbaren Funktionen hängen von der Speise ab, die Sie zubereiten möchten. In diesem Modus können Sie Funktionen wie Sous-vide, Braten, Köcheln, Aufwärmen und viele mehr verwenden. Pop-up-Fenster und Töne informieren Sie, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht wird. Sie können den Koch-Assistent im Menü aufrufen.

**Sous-vide**  - Eine Garmethode, bei der vakuumverpackte Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen und einer verlängerten Garzeit gekocht werden, wodurch die Vitamine und der Geschmack erhalten bleiben. Ihr Kochfeld bietet klare Einstellungen und Anweisungen. Wenn Sie die Funktion über den Koch-Assistent auswählen, werden die Temperaturen für verschiedene Lebensmittelarten festgelegt. Wenn Sie die Funktion über Sous-vide im Menü einschalten, können Sie Ihre eigenen Temperaturen auswählen.


**Braten**  - Eine Bratmethode mit automatisch geregelten Kochstufen für verschiedene Arten von Lebensmitteln. Sie hilft Ihnen, eine Überhitzung von Lebensmitteln oder Öl zu vermeiden. Sie können Sie durch die Wahl von Koch-Assistent im Menü einschalten.


**Thermometer** - Mit dieser Funktion misst der Temperatursensor die Temperatur während des Kochvorgangs. Sie können Sie nicht zusammen mit dem Koch-Assistent verwenden.

**Weitere nützliche Funktionen Ihres Kochfelds:**


**Schmelzen**  - Diese Funktion eignet sich perfekt zum Schmelzen von Schokolade oder Butter.

**PowerBoost P** - Mit dieser Funktion kochen Sie schnell große Mengen Wasser.

**Pause**  - Diese Funktion reduziert die Kochstufe auf 1 für alle Kochzonen, so dass Sie die Speisen länger warm halten können.

**Bridge**  - Mit dieser Funktion können Sie die beiden linken Zonen kombinieren und größeres Kochgeschirr verwenden. Sie können sie zusammen mit Braten verwenden.

**Hob²Hood** - Diese Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube und regelt die Lüftergeschwindigkeit entsprechend.

**Verriegelung**  - Diese Funktion schaltet das Bedienfeld vorübergehend während des Kochvorgangs aus.

**Kindersicherung** - Diese Funktion schaltet das Bedienfeld aus, wenn das Kochfeld nicht in Betrieb ist und verhindert die versehentliche Benutzung.

**Stoppuhr, Countdown-Timer und Kurzzeit-Wecker** - Drei Funktionen zwischen denen Sie wählen können, um die Gardauer zu überwachen.

Weitere Informationen finden Sie unter „Täglicher Gebrauch“.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Verwenden des Displays

- Es können nur die hinterleuchteten Symbole verwendet werden.

- Berühren Sie zum Einschalten einer Option das entsprechende Symbol auf dem Display.
- Die gewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Sie das Display nicht mehr berühren.
- Scrollen Sie in den verfügbaren Optionen mit einer schnellen Handbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display. Die Geschwindigkeit der Handbewegung


entscheidet darüber, wie schnell die Anzeige wechselt.


- Die Scrollbewegung stoppt von selbst oder Sie können sie durch Berühren des Displays sofort anhalten.
- Sie können die meisten auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie in der Liste blättern und/oder die gewünschte Option berühren.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühren Sie das Display erneut. Alle Symbole leuchten wieder.
- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Pop-up-Fenster mit zusätzlichen Informationen. Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Pop-up-Fenster dauerhaft auszuschalten.
- Wählen Sie zuerst die Kochzone aus, bevor Sie die Timerfunktionen einschalten.


### Nützliche Symbole für die Navigation im Display


 Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.

 Eine Ebene im Menü zurück/weiter gehen.

 Nach oben/unten in den Anweisungen auf dem Display scrollen.

 Ein-/Ausschalten der Optionen.

 Schließen des Pop-up-Fensters.

 Abbrechen einer Einstellung.

## 5.2 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

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

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


## 5.3 Temperatursensor Kalibrierung


Bevor Sie den Temperatursensor verwenden, müssen Sie ihn kalibrieren, um sicherzustellen, dass die Temperaturwerte korrekt sind.

Nach der korrekten Kalibrierung des Temperatursensors misst er die Temperatur am Siedepunkt mit einer Toleranz von  $\pm 2^\circ\text{C}$ .

Führen Sie das Verfahren durch, wenn:

- Sie das Kochfeld zum ersten Mal installieren,
- Sie das Kochfeld an einem anderen Ort installieren (Höhenänderung),
- Sie den Temperatursensor austauschen.


 Verwenden Sie einen Topf mit einem Bodendurchmesser von 180 mm und füllen Sie ihn mit 1 - 1,5 l Wasser. Geben Sie kein Salz in das Wasser, da es sich auf das Verfahren auswirken kann.

 Vergewissern Sie sich, dass die Leistungsstufe auf mindestens 2000 W eingestellt ist.

1. Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand, um die Funktion zu kalibrieren oder neu zu kalibrieren. Füllen Sie den Topf mit kaltem Wasser mindestens bis zur Min. Markierung und stellen Sie ihn auf die linke vordere Kochzone.

2. Berühren Sie . Wählen Sie Einstellungen > Temperatursensor > Kalibrierung in der Liste.


3. Berühren Sie Kalibrieren. Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.


Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Pop-up-Fensters.

## 5.4 Temperatursensor Kopplung


Werkseitig ist Ihr Kochfeld mit dem Temperatursensor gekoppelt.


Wenn Sie den Temperatursensor durch einen neuen ersetzen, müssen Sie ihn mit Ihrem Kochfeld koppeln.

1. Berühren Sie .  
Wählen Sie Einstellungen > Temperatursensor > Koppeln in der Liste.
2. Berühren Sie Trennen, um den vorherigen Temperatursensor zu entkoppeln.
3. Berühren Sie Koppeln neben der Kochzone.  
Es erscheint ein Popup-Fenster.
4. Geben Sie die 5-stelligen Code, der auf Ihrem neuen Temperatursensor eingraviert ist, über den Ziffernblock ein.
5. Berühren Sie OK zur Bestätigung.  
Ihr Temperatursensor ist jetzt mit dem Kochfeld gekoppelt.  
Kalibrieren Sie den Temperatursensor nach der Kopplung.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters.

## 5.5 Menü -Struktur

Berühren Sie , um die Einstellungen des Kochfelds aufzurufen und zu ändern oder andere Funktionen einzuschalten.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Zum Navigieren durch das Menü, verwenden Sie < oder >.

Die Tabelle zeigt die grundlegende Menü-Struktur an.

### Koch-Assistent

|                    |                       |  |
|--------------------|-----------------------|--|
| Kochfeldfunktionen | Sous-vide             |  |
|                    | Thermometer           |  |
|                    | Schmelzen             |  |
| Einstellungen      | Kindersicherung       |  |
|                    | Stoppuhr              |  |
|                    | Hob <sup>2</sup> Hood |  |
|                    | Temperatursensor      | Verbindung<br>Kalibrierung<br>Koppeln  |
|                    | Setup                 | Koch-Assistent<br>Leistungsbegrenzung<br>Sprache<br>Tastentöne<br>Lautstärke<br>Helligkeit           |
|                    | Service               | Demomodus<br>Lizenz<br>Softwareversion<br>Alarmhistorie<br>Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen |


## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ein- und Ausschalten

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

## 6.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Das weiße Kochzonensymbol blinkt und die Induktionskochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile erscheint eine Meldung und das Kochfeld schaltet sich aus.

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

| Kochstufe | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-----------|--------------------------------------|
| 1 - 2     | 6 Stunden                            |
| 3 - 5     | 5 Stunden                            |
| 6         | 4 Stunden                            |
| 7 - 9     | 1,5 Stunden                          |



Wenn Sie Braten verwenden, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Sous-vide schaltet sich das Kochfeld nach 4 Stunden aus.

## 6.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich

automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Wenn Sie einen Topf auf die ausgewählte Kochzone stellen, erkennt das Kochfeld ihn automatisch und das Display zeigt die zugehörige Einstellskala an. Die Einstellskala erscheint 8 Sekunden im Display und danach wird wieder die Hauptansicht angezeigt. Um die Einstellskala schneller zu schließen, tippen Sie auf das Display außerhalb des Skalenbereichs.

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



Achten Sie darauf, dass der Topf für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Topfgröße anhand der „Technischen Daten“.

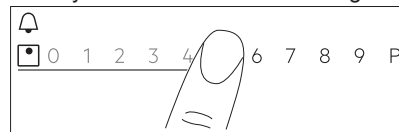
## 6.4 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone.

Die Einstellskala der aktiven Kochzone erscheint im Display und bleibt 8 Sekunden eingeschaltet.

3. Berühren Sie die gewünschte Kochstufe oder streichen Sie mit Ihrem Finger über die Einstellskala.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer.



Sie können die Kochstufe auch während des Kochvorgangs ändern. Berühren Sie das Zonenauswahlsymbol auf der Hauptansicht des Bedienfeldes und bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die Kochstufe zu verringern oder erhöhen.

## 6.5 PowerBoost

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

1. Berühren Sie zuerst das Symbol der gewünschten Zone.
2. Berühren Sie **P** oder streichen Sie mit Ihrem Finger nach rechts, um die Funktion für die ausgewählte Kochzone einzuschalten.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer. Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie zur manuellen Ausschaltung der Funktion die Kochzone und ändern Sie ihre Kochstufe.



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

## 6.6 OptiHeat Control(3-stufige Restwärmearzeige)



### WARNUNG!

III / II / I 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 Indikatoren III / II / I werden angezeigt, 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,
- Wird heißes Kochgeschirr auf eine kalte Kochzone gestellt, dann
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 6.7 Kurzzeitwecker



### Countdown-Timer

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

Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.

1. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.
  2. Berühren Sie das Kochzonensymbol.
  3. Berühren Sie .
- Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.
4. Aktivieren Sie zum Einschalten der Funktion .

Die Symbole ändern sich in .

5. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und/oder Minuten).
6. berühren Sie OK, um Ihre Wahl zu bestätigen.

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

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und blinkt. Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.

Stellen Sie die Temperatur auf **0**, um die Funktion auszuschalten. Oder berühren Sie

links vom Timerwert, berühren Sie **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Pop-up-Fenster.



### Kurzzeit-Wecker

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



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.


1. Wählen Sie eine Kochzone aus. Die entsprechende Einstellskala erscheint auf dem Display.
2. Berühren Sie .

Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

3. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und Minuten).
4. berühren Sie OK, um Ihre Wahl zu bestätigen.


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


Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.


Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  links vom Timerwert, berühren Sie **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

## Stoppuhr

Die Funktion zählt automatisch hoch, wenn Sie eine Kochzone einschalten. Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

1. Berühren Sie , um das Menü aufzurufen.
2. Scrollen Sie im Menü, um Einstellungen > Stoppuhr auszuwählen.
3. Berühren Sie den Schalter, um die Funktion ein- oder auszuschalten.


Die Funktion wird nicht ausgeschaltet, wenn Sie den Topf anheben. Berühren Sie  und wählen Sie im Popup-Fenster Zurücksetzen, um die Funktion auszuschalten und manuell wieder einzuschalten. Die Funktion fängt bei **0** mit dem Zählen an. Berühren

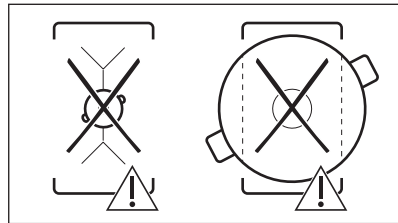
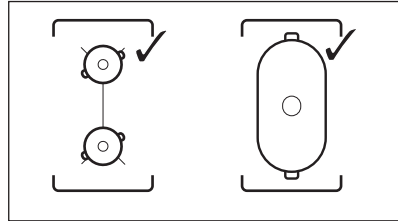
Sie  und wählen Sie im Popup-Fenster Pause, um die Funktion für einmaliges Kochen Pause. Wählen Sie START, um mit der Zählung fortzufahren.


## 6.8 Bridge Funktion

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Kochstufe.

Sie können diese Funktion für großes Kochgeschirr verwenden.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf zwei Kochzonen. Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken.
2. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion . Das Zonensymbol ändert sich.
3. Stellen Sie die Kochstufe ein. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen.





Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.


## 6.9 || Pause

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

Sie können die Funktion nicht einschalten, wenn Koch-Assistent oder Sous-vide ausgeführt wird.

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können nur die Symbole  und  verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .


|| leuchtet auf. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.  
Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion ||.


Die Funktion schaltet PowerBoost aus. Die höchste Kochstufe wird durch erneutes Berühren von || wieder eingestellt.

## 6.10 Verriegelung

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .


Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  3 Sekunden lang.




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

## 6.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Kindersicherung in der Liste.
3. Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben A-O-X in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten. Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü < oder >.

## 6.12 Koch-Assistent

Diese Funktion passt die Parameter an verschiedene Speisen an und behält sie während des Garvorgangs bei.

Mit dieser Funktion können Sie eine große Auswahl an Gerichten, wie Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Suppen, Soßen, Nudeln oder Milch zubereiten. Für die verschiedenen Lebensmittelarten stehen unterschiedlich Zubereitungsmethoden zur Verfügung. Zum Beispiel für Hähnchen können Sie zwischen Braten, Sous-vide oder Poachieren wählen.

Sie können die Funktion nur auf der linken Seite des Kochfelds aktivieren. Koch-Assistent Die Sous-vide Funktion kann nur für die linke vordere oder linke hintere Kochzone verwendet werden. Wenn Sie Braten verwenden möchten, kann die Funktion für die linke vordere Kochzone oder beide Kochzonen eingeschaltet werden, wenn sie in einer Brücke mit der Bridge-Funktion verbunden sind.

Wenn Koch-Assistent für die linke vordere Kochzone eingeschaltet ist, verwenden Sie die rechten Kochzonen zum Kochen ohne diese Funktion.

Verwenden Sie auf der hinteren linken Kochzone kein Kochgeschirr mit einem Durchmesser von mehr als 200 mm, wenn die Funktion für die linke vordere Zone eingeschaltet ist. Dies könnte die Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne unter der Kochfeldoberfläche beeinträchtigen.





Heizen Sie das Kochgeschirr nicht vor den Kochvorgang auf. Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser oder kalte Flüssigkeiten. Wärmen Sie nur kalte Speisen auf.



Bezüglich Braten beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Fügen Sie Öl hinzu, sobald die Pfanne heiß ist.



Bei Koch-Assistent funktioniert der Timer als Kurzzeit-Wecker. Die Funktion wird nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.


- Berühren Sie zum Einschalten der Funktion  oder  und wählen Sie Koch-Assistent.
- Wählen Sie die Speise, die Sie zubereiten möchten, in der Liste. Es sind für jede Speise einige Optionen verfügbar. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.
  - Sie können OK oben im Popup-Fenster berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden.
  - Bei Braten können Sie die voreingestellte Kochstufe ändern. Bei einigen Gerichten können Sie die Kerntemperatur der Speise mit dem Temperatursensor überprüfen.
  - Bei den meisten Optionen, wie Sous-vide und Poachieren können Sie die voreingestellte Temperatur ändern.
  - Sie können die voreingestellte Zeit ändern oder neu einstellen. Nur bei Sous-vide ist die Mindestdauer voreingestellt.

Zusätzliche Anweisungen mit detaillierten Informationen finden Sie auf dem Bildschirm.

Sie können in ihnen mit  und  blättern.



- Berühren Sie OK. Folgen Sie den Anweisungen in den Popup-Fenstern. Einige der Optionen beginnen mit Vorheizen. Sie können den Fortschritt auf der Einstellskala verfolgen.
- Wenn ein Popup-Fenster mit Anweisungen erscheint, berühren Sie OK und dann START, um fortzufahren.

Die Funktion arbeitet mit den Voreinstellungen.

Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.

- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Berühren Sie zum Schließen des Fensters OK.

Die Funktion wird nicht automatisch ausgeschaltet. Bei Sous-vide schaltet sich das Kochfeld automatisch nach maximal vier Stunden aus.

Berühren Sie zum Anhalten der Funktion  oder  oder das Symbol der aktiven Zone und wählen Sie Stop. Berühren Sie zur Bestätigung Ja im Popup-Fenster.

## 6.13 Sous-vide

Um Fleisch, Fisch oder Gemüse mit der Funktion zuzubereiten, benötigen Sie Zip-Lock-Beutel oder Kunststoffbeutel und einen Vakuuierer. Geben Sie die gewürzten Speisen in die Beutel und verschließen Sie sie luftdicht. Für diese Garmethode können Sie auch Portionen von Lebensmitteln, die mit diesem Garverfahren zubereitet werden können, kaufen.



### WARNUNG!



Achten Sie darauf die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit zu befolgen. Siehe „Tipps und Hinweise“.

Bei dieser Funktion können Sie die Dauer und Temperatur (zwischen 35 und 85 °C), die für die Art der Speisen, die Sie zubereiten möchten, geeignet sind, frei wählen. Verwenden Sie höchstens 4 Liter Wasser und decken Sie den Topf mit einem Deckel ab. Weitere Details zu den Kochparametern finden Sie in der Tabelle der Garantieung in „Tipps und Hinweise“. Tauen Sie Lebensmittel vor deren Zubereitung auf.

Die Funktion kann nur für die linke vordere oder linke hintere Kochzone verwendet werden. Wenn Sous-vide eingeschaltet ist, verwenden Sie die rechten Kochzonen zum Kochen ohne diese Funktion.



Bei Sous-vide funktioniert der Timer als Kurzzeit-Wecker. Die Funktion wird automatisch nach höchstens vier Stunden ausgeschaltet.



- Bereiten Sie Lebensmittelportionen gemäß den obigen Anweisungen zu.
- Stellen Sie den Topf mit kaltem Wasser auf die vordere oder hintere linke Zone.
- Berühren Sie  > Sous-vide. Sie können auch  > Kochfeldfunktionen > Sous-vide berühren.
- Wählen Sie die richtige Temperatur. Stellen Sie die Dauer ein (optional). Die Gardauer hängt von der Dicke und Lebensmittelart ab.
- Berühren Sie OK zum Fortfahren.


6. Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand.
7. Berühren Sie OK, um das Popup-Fenster zu schließen.
8. Berühren Sie START, um das Vorheizen einzuschalten.

Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Berühren Sie OK zur Bestätigung.

9. Geben Sie die Lebensmittelportionen in Beuteln senkrecht in den Topf (Sie können ein Sous-vidé Gestell verwenden). Berühren Sie START.

Wenn Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen, startet er zusammen mit der Funktion.



10. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .

Berühren Sie  oder das Symbol der aktiven Zone und dann Stop zum Anhalten oder zur Neueinstellung der Funktion. Berühren Sie zur Bestätigung Ja im Popup-Fenster.

## KeepTemperature

Sie können die Sous-vidé Funktion zum Garen verwenden, während der Temperatursensor die Temperatur präzise regelt und aufrecht erhält (mit einer Genauigkeit von +/-1 °C). Sie können eine große Auswahl an Gerichten zubereiten, wie gewürzte Fonds oder Soßen (z.B. verschiedene Currygerichte oder Bouillabaisse). Sie können Ihre eigenen Kochparameter einstellen oder in der Tabelle der Garantieung in „Tipps und Hinweise“ nachschlagen.

Die Funktion kann nur für die linke vordere oder linke hintere Kochzone verwendet werden.



1. Berühren Sie  > Kochfeldfunktionen > Sous-vidé oder rufen Sie die Funktion auf, indem Sie  > Sous-vidé berühren.
2. Wählen Sie die richtige Temperatur. Stellen Sie die Dauer ein (optional).
3. Berühren Sie OK zum Fortfahren.


4. Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand oder stecken Sie ihn in die Speise.
5. Berühren Sie START, um das Vorheizen einzuschalten.

Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster.

6. Berühren Sie OK, um das Popup-Fenster zu schließen.
7. Berühren Sie START.

Wenn Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen, startet er zusammen mit der Funktion.

8. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .



Berühren Sie  oder das Symbol der aktiven Zone und dann Stop zum Anhalten oder zur Neueinstellung der Funktion. Berühren Sie zur Bestätigung Ja im Popup-Fenster.


## 6.14 Thermometer

Bei dieser Funktion funktioniert der Temperatursensor als Thermometer, das Ihnen hilft die Temperatur der Speise oder Flüssigkeit während des Kochvorgangs zu überwachen. So können Sie sich auf es bei der Erwärmung von Milch oder der Überprüfung der Temperatur der Babynahrung verlassen.

Um diese Funktion verwenden zu können, muss mindestens eine Kochzone eingeschaltet sein.


Sie können die Funktion für alle Kochzonen einschalten aber nur für jeweils eine Kochzone nutzen.




1. Stecken Sie den Temperatursensor in die Speise oder Flüssigkeit bis zur Markierung Min.
2. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü Temperatursensor zu öffnen und wählen Sie Thermometer. Sie können auch  > Kochfeldfunktionen > Thermometer berühren.
3. Berühren Sie START. Die Messung beginnt auf der eingeschalteten Kochzone. Ist keine Kochzone eingeschaltet, erscheint ein Popup-Fenster.

Berühren Sie, um die Funktion auszuschalten, die Ziffern, die die Temperatur anzeigen oder  und wählen Sie Stop.

## 6.15 Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z.B. Schokolade oder Butter. Sie können die Funktion nur für jeweils eine Kochzone verwenden.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Kochfeldfunktionen > Schmelzen in der Liste.
3. Berühren Sie START.  
Sie müssen die gewünschte Kochzone auswählen.  
Ist die Kochzone bereits eingeschaltet, erscheint ein Popup-Fenster.  
Deaktivieren Sie die vorherige Kochstufe zum Einschalten der Funktion.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion das Zonenwahlsymbol und dann Stop.

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

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld.

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

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

wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an. Durch die Wahl von H1 können Sie das Kochfeld so einstellen, dass es nur die Beleuchtung einschaltet.



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

| Wasschen/Trocknen | Automatische Einschaltung der Beleuchtung | Kochen <sup>1)</sup>    | Braten <sup>2)</sup>    |
|-------------------|---|-------------------------|-------------------------|
| H0                | Aus                                       | Aus                     | Aus                     |
| H1                | Ein                                       | Aus                     | Aus                     |
| H2 <sup>3)</sup>  | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H3                | Ein                                       | Aus                     | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H4                | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H5                | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 2 |
| H6                | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 2 | Lüftergeschwindigkeit 3 |


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


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

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

## Ändern der Modi

Gefällt Ihnen der Geräuschpegel/die Lüftergeschwindigkeit nicht, können Sie manuell zwischen den Modi umschalten.


1. Berühren Sie .  
Wählen Sie Einstellungen>Hob?Hood in der Liste.
2. Wählen Sie den entsprechenden Modus aus.


Berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters, um Menü zu beenden.




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.

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

## 6.17 Sprache


1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Sprache in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Sprache in der Liste.




Haben Sie die falsche Sprache gewählt, berühren Sie . Es erscheint eine Liste. Wählen Sie die dritte Option von oben und dann die vorletzte Option. Wählen Sie dann die zweite Option. Scrollen Sie nach unten, um die gewünschte Sprache in der Liste auszuwählen. Wählen Sie zum Schluss die Option auf der rechten Seite.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 6.18 Tastentöne / Lautstärke

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


1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup> Tastentöne / Lautstärke in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Option.




Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 6.19 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

4 Helligkeitsstufen stehen zur Auswahl, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Helligkeit in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 6.20 Leistungsbegrenzung

Ursprünglich arbeitet das Gerät mit der höchstmöglichen Leistungsstufe (7200 W). Sie können die maximale Leistungsstufe ändern, wenn die Installation nicht für sie ausgelegt ist.



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



Ist die Leistungsstufe auf 1500 W eingestellt, dann können Sie keine Funktion von Koch-Assistent einschalten.  
Ist die Leistungsstufe auf weniger als 7200 W eingestellt, dann können Sie keine andere Kochzone einschalten, solange Koch-Assistent läuft.

1. Berühren Sie auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Leistungsbegrenzung und wählen Sie die geeignete Leistungsstufe zwischen 1500 W und 7200 W.

Berühren Sie zum Beenden des Menü die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters oder berühren Sie mehrmals hintereinander.

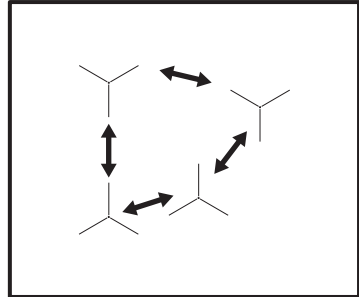
## 6.21 Leistungsbegrenzung

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3600 W belastet werden.
- Die Funktion teilt die Leistung auf Kochzonen auf, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtstromlast aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3600 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind, was sich auf die verfügbare Kochstufe auswirkt.
- Die maximale Kochstufe ist auf der Einstellskala sichtbar. Es sind nur die weißen Zahlen aktiv.

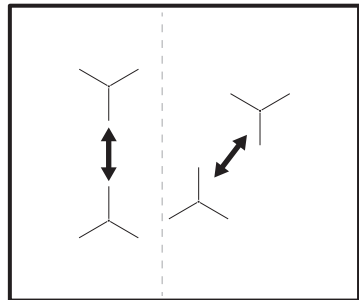
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.

### Leistungsbegrenzung mit Leistungsbegrenzung-Funktion

Bei Einstellung der Leistungsbegrenzung Funktion auf **6000 W oder weniger**, wird die Leistung des Kochfelds zwischen allen Kochzonen aufgeteilt.



Bei Einstellung der Leistungsbegrenzung-Funktion auf **mehr als 6000 W**, wird die Leistung des Kochfelds zwischen zwei Kochzonen aufgeteilt.



## 7. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

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

### Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

### Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

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

### Abmessungen des Kochgeschirrs

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

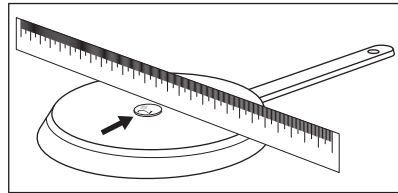


Siehe hierzu „Technische Daten“.

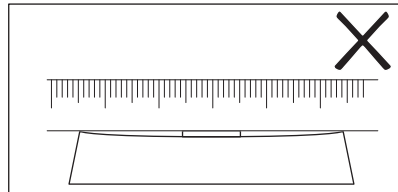
## 7.2 Geeignete Pfannen für die Funktion Braten

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden. So prüfen Sie, ob die Pfanne geeignet ist:

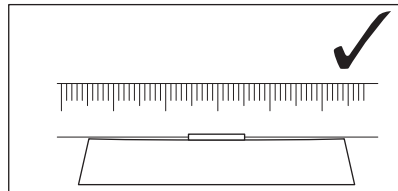
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Pfannenboden.
3. Versuchen Sie eine 1-, 2-Euro oder 5-Cent Münze oder eine mit einer ähnlichen Dicke zwischen das Lineal und den Pfannenboden zu schieben.



- a. Die Pfanne ist nicht geeignet, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



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



## 7.3 Betriebsgeräusche

### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten, der Topf wird erkannt, wenn Sie ihn auf das Kochfeld stellen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

## 7.4 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des

Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

## 7.5 Beispiele für Kochanwendungen

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



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung für:   | Dauer (Min.) | Tipps  |
|-----------|---|--------------|--|
| 1         | Warmhalten von gekochten Speisen.   | nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.   |
| 1 - 2     | Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.   | 5 - 25       | Von Zeit zu Zeit rühren.   |
| 1 - 2     | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.  | 10 - 40      | Mit einem Deckel garen.  |
| 2 - 3     | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.  | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4     | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.   | 20 - 45      | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.  |
| 4 - 5     | Kartoffeln dünsten.   | 20 - 60      | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.  |
| 4 - 5     | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.  | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.   |
| 6 - 7     | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Zeit wenden.   |
| 7 - 8     | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.   | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Zeit wenden.   |
| 9         | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                       |              |  |
| <b>P</b>  | Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.   |              |  |

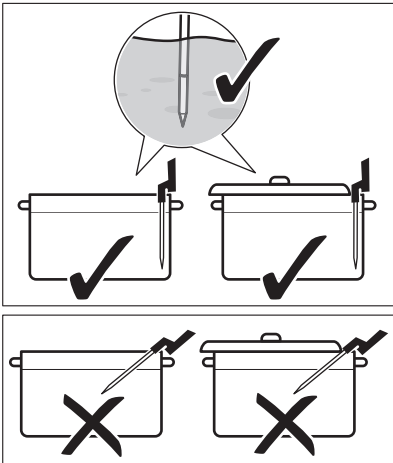
## 7.6 Tipps und Hinweise für den Temperatursensor

- i** Für die Funktionen wie Koch-Assistent und Sous-vide, können Sie den Temperatursensor nur auf der linken Seite des Kochfelds benutzen. Bei der Funktion Thermometer können Sie den Temperatursensor auch auf der rechten Seite des Kochfelds benutzen.

Um eine starke Verbindung (📶, 📶) zwischen dem Temperatursensor und dem Kochfeld sicherzustellen:

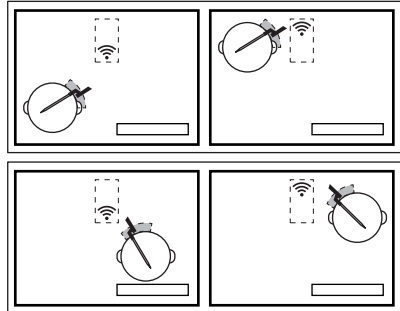
### Für Flüssigkeiten

- Tauchen Sie den Temperatursensor in die Flüssigkeit, im empfohlenen Eintauchbereich. Die Min. Markierung muss bedeckt sein.
- Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand. Sorgen Sie, wenn möglich, dafür, dass er in vertikaler Position bleibt. Achten Sie darauf, dass seine Spitze den Topfboden berührt. Der Griff des Temperatursensor muss sich stets außerhalb des Topfes oder der Pfanne befinden.



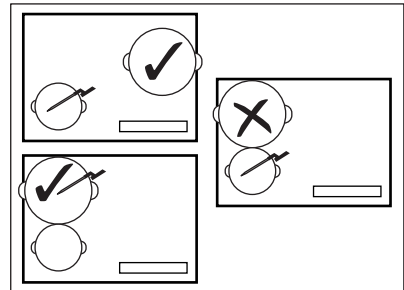
- Wenn Sie den Temperatursensor auf der linken Seite des Kochfelds benutzen möchten, stellen Sie sicher, dass er sich in der Nähe der Kochfeldmitte in der

Position von 1 - 3 Uhr befindet. Wenn Sie ihn rechts (mit der Thermometer Funktion) verwenden möchten, stellen Sie sicher, dass er sich in der Position von 9 - 11 Uhr befindet. Orientieren Sie sich an den Abbildungen unten.



Sie können den Temperatursensor auf dem Topfrand verschieben, wenn die Verbindung nicht hergestellt werden kann.

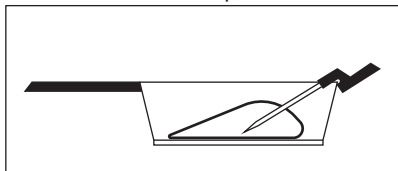
- Sie können den Topf teilweise mit einem Deckel abdecken.
- Wenn Sie die linke vordere Kochzone verwenden, stellen Sie kein großes Kochgeschirr auf die hintere linke Zone. Großes Kochgeschirr auf der hinteren linken Zone kann das Signal blockieren. Stellen Sie das große Kochgeschirr auf die rechte hintere Kochzone.



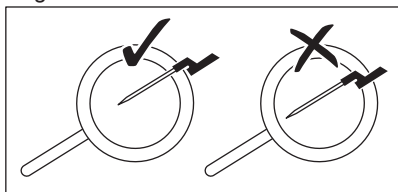
### Für feste Lebensmittel (Kerntemperaturmessung)

- Stecken Sie den Temperatursensor in den dicksten Teil der Speise, bis zur Markierung Min. Der Messpunkt muss

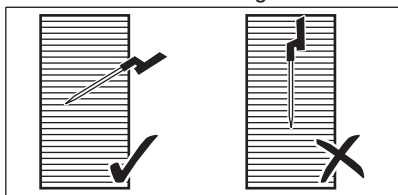
sich in der Mitte der Speise befinden.



- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor fest in der Speise steckt. Die Metallteile des Temperatursensor dürfen die Wände des Topfs/der Pfanne nicht berühren. Der Haken des Griffs muss nach unten zeigen.



- Für Fleisch/Fisch mit einer Dicke von 2 - 3 cm, muss die Spitze des Temperatursensor den Boden der Pfanne berühren.
- Nehmen Sie den Temperatursensor aus der Speise, bevor Sie sie umdrehen.
- Wenn Sie eine Plancha verwenden, achten Sie darauf, dass sich der Griff des Temperatursensor auf der rechten Seite, außerhalb der Platte befindet. Orientieren Sie sich an den Abbildungen unten.



## 7.7 Garen bei niedrigen Temperaturen - Grundsätze der Lebensmittelsicherheit

Achten Sie beim Garen bei niedrigen Temperaturen z.B. bei Sous-vide auf die Einhaltung der folgenden Anweisungen.

- Waschen/desinfizieren Sie Ihre Hände vor der Zubereitung der Speisen. Tragen Sie Einweg-Handschuhe.

- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel von hoher Qualität, die unter geeigneten Bedingungen gelagert wurden.
- Waschen und schälen Sie stets Obst und Gemüse gründlich.
- Halten Sie Ihre Arbeitsplatte und Schneidbretter sauber. Verwenden Sie verschiedene Schneidbretter für unterschiedliche Lebensmittel.
- Achten Sie besonders bei der Zubereitung von Geflügel, Eiern und Fisch auf die Lebensmittelhygiene. Geflügel muss bei einer Temperatur von mindestens 65 °C und einer Mindestdauer von 50 Minuten zubereitet werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Fisch, den Sie mit Sous-vide zubereiten möchten, Sashimi-Qualität hat, d.h., dass er besonders frisch ist.
- Lagern Sie die zubereiteten Lebensmittel höchstens 24 Stunden im Kühlschrank.
- Für Personen mit einem geschwächten Immunsystem oder chronischen Gesundheitsproblemen wird empfohlen, die Lebensmittel vor dem Verzehr zu pasteurisieren. Pasteurisieren Sie die Lebensmittel bei 60 °C mindestens eine Stunde.

## 7.8 Garanleitung

Die Tabelle unten zeigt Beispiele von Lebensmittelarten, die optimalen Temperaturen und vorgeschlagene Garzeiten. Die Parameter variieren je nach Temperatur, Qualität, Konsistenz und Menge der Lebensmittel.

Die Länge der Kochzeit hängt mehr von der Dicke der Speise als von seinem Gewicht ab. Je dicker beispielsweise ein Steak ist, desto mehr Zeit braucht es, bis das Innere des Steaks die vordefinierte Temperatur erreicht. Ein 2 cm dickes Steak benötigt etwa eine Stunde um 58 °C zu erreichen, während ein 5 cm dickes Steak etwa vier Stunden benötigt.

Überwachen Sie den ersten Kochvorgang, um sicherzustellen, dass die Parameter unten zu Ihren Kochgewohnheiten und dem Kochgeschirr passen. Sie können die Parameter je nach Ihren persönlichen Vorlieben ändern.

| Lebensmittelart           | Garmethode | Gargrad              | Dicke/Menge der Lebensmittel | Kern-/ Gartemperatur (°C) | Garzeit (Min.)   |
|---------------------------|------------|----------------------|------------------------------|---------------------------|------------------|
| Beefsteak                 | Sous-vidé  | Blutig               | 2 cm                         | 50 - 54                   | 45 - 210         |
|                           |            |                      | 4 cm                         |                           | 120 - 210        |
|                           |            |                      | 6 cm                         |                           | 180 - 210        |
|                           |            | mittel               | 2 cm                         | 55 - 60                   | 45 - 240         |
|                           |            |                      | 4 cm                         |                           | 120 - 240        |
|                           |            |                      | 6 cm                         |                           | 180 - 240        |
|                           |            | durch                | 2 cm                         | 61 - 68                   | 45 - 240         |
|                           |            |                      | 4 cm                         |                           | 120 - 240        |
|                           |            |                      | 6 cm                         |                           | 180 - 240        |
| Hähnchenbrust             | Sous-vidé  | durch                | 200 - 300 g                  | 64 - 72                   | 45 - 60          |
|                           | Poachieren | durch                |                              | 68 - 74                   | 35 - 45          |
| Hähnchenschenkel          | Poachieren | durch                | 200 - 300 g                  | 78 - 85                   | 30 - 60          |
| Schweinesteak             | Sous-vidé  | durch                | 2 cm                         | 60 - 66                   | 35 - 60          |
| Schweinelende             | Sous-vidé  | durch                | 4 - 5 cm                     | 62 - 66                   | 60 - 120         |
| Lammfilet                 | Sous-vidé  | mittel               | 2 cm                         | 56 - 60                   | 35 - 60          |
|                           |            | durch                |                              | 64 - 68                   | 40 - 65          |
| Lammrücken (ohne Knochen) | Sous-vidé  | mittel               | 200 - 300 g                  | 56 - 60                   | 60 - 120         |
|                           |            | durch                |                              | 64 - 68                   | 65 - 120         |
| Lachs                     | Sous-vidé  | glasig               | 2 cm                         | 46 - 52                   | 20 - 45          |
|                           |            |                      | 3 cm                         | 46 - 52                   | 35 - 50          |
|                           | Poachieren | glasig               | 2 cm                         | 55 - 68                   | 20 - 35          |
|                           |            |                      | 3 cm                         | 55 - 68                   | 25 - 45          |
| Thunfisch                 | Sous-vidé  | glasig               | 2 cm                         | 45 - 50                   | 35 - 50          |
| Shrimps                   | Sous-vidé  | glasig               | 1 - 2 cm                     | 50 - 56                   | 25 - 45          |
| Eier                      | Sous-vidé  | weich <sup>1)</sup>  | M-Größe                      | 63 - 64                   | 45 - 70          |
|                           |            | medium <sup>1)</sup> |                              | 65 - 67                   | 45 - 70          |
|                           |            | hart <sup>1)</sup>   |                              | 68 - 70                   | 45 - 70          |
|                           | Kochen     | weich                |                              | Kochen                    | 4 <sup>2)</sup>  |
|                           |            | mittel               |                              | Kochen                    | 7 <sup>2)</sup>  |
|                           |            | hart                 |                              | Kochen                    | 10 <sup>2)</sup> |

| Lebensmittelart | Garmethode  | Gargrad | Dicke/Menge der Lebensmittel | Kern-/ Gartemperatur (°C) | Garzeit (Min.) |
|-----------------|-------------|---------|------------------------------|---------------------------|----------------|
| Reis            | Anschwellen | gekocht | -                            | -                         | 10 - 30        |
| Kartoffeln      | Kochen      | gekocht | -                            | -                         | 15 - 30        |
| Gemüse (frisch) | Sous-vide   | gekocht | -                            | 85                        | 30 - 40        |
| Spargel         | Sous-vide   | gekocht | -                            | 85                        | 30 - 40        |

1) Das Eiweiß bleibt flüssig.

2) Die Zeiten gelten für mittelgroße Eier. Verlängern Sie die Kochzeit um eine Minute für große Eier und Eier aus dem Kühlschrank.

### Zusätzliche Tipps für Koch-Assistent:

- Füllen Sie den Topf vor dem Kochen mit einer geeigneten Menge Flüssigkeit (zwischen 1 - 3 Litern). Versuchen Sie, beim Kochen nicht mehr hinzuzufügen.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen und die Temperatur schneller zu erreichen (auch zum Vorheizen von Wasser).
- Rühren Sie Ihre Speise während des Kochvorgangs regelmäßig um, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung sicherzustellen.
- Geben Sie Salz zu Beginn des Kochvorgangs hinzu.
- Tauen Sie Lebensmittel vor deren Zubereitung auf.
- Geben Sie Gemüse (z.B. Broccoli, Blumenkohl, grüne Bohnen, Rosenkohl) in das Wasser, wenn es die gewünschte Temperatur erreicht hat und das Pop-up-Fenster erscheint.
- Geben Sie Kartoffeln oder Reis in das kalte Wasser, bevor Sie die Funktion einschalten.
- Für Eintöpfe, Saucen, Suppen, Currys, Ragout, Gulasch und Brühen können Sie Aufwärmen oder Köcheln verwenden. Bevor Sie die Köcheln-Funktion starten, braten Sie die Zutaten (ohne Temperatursensor) an und fügen Sie kalte Flüssigkeit hinzu. Aktivieren Sie anschließend die Funktion von Koch-Assistent.
- Für kleine Meeresfrüchte, wie z. B. Oktopusscheiben/Tentakel oder Muscheln können Sie Braten verwenden.

### Zusätzliche Tipps für Braten:



#### WARNING!

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachen Böden.



#### VORSICHT!

Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.

- Starten Sie die Funktion, wenn das Kochfeld kalt ist (kein Vorheizen erforderlich).
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Edelstahl mit einer Sandwich-Bodenbauweise.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einer Vertiefung in der Mitte des Geschirrbodens.
- Unterschiedliche Größen von Pfannen können unterschiedliche Zeiten zum Heißwerden benötigen. Schwere Pfannen speichern mehr Wärme als leichte Pfannen, benötigen aber auch mehr Zeit beim Aufheizen.
- Drehen Sie die Speise um, wenn Sie die Hälfte der gewünschten Temperatur erreicht hat.  
Sehr dicke Lebensmittel müssen öfter umgedreht werden (z.B. alle zwei Minuten). Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir zuerst die Sous-vide-Methode zu verwenden. Für den krönenden Abschluss legen Sie die zubereiteten Portionen auf eine vorerwärmte Pfanne und braten Sie sie kurz beidseitig.

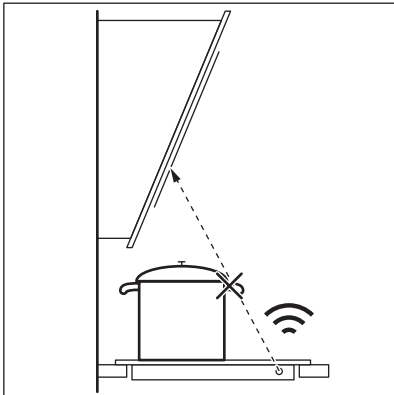
- Nehmen Sie stets den Temperatursensor, bevor Sie die Speise umdrehen.

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

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

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

**Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**




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



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

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

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

## 8. REINIGUNG UND PFLEGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.

- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

### 8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige

Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.
- Die Oberfläche des Kochfelds hat horizontale Rillen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel mit einer sanften Bewegung von links nach rechts. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch mit einer Bewegung von links nach rechts trocken.

## 9. FEHLERSUCHE




### WARNUNG!





Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

| Störung  | Mögliche Ursache   | Problembeseitigung  |
|--|--|---|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.  | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.  |
|  | Die Sicherung ist durchgebrannt.   | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.   |
|  | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.   | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe ein, bevor 60 Sekunden verstrichen sind.   |
|  | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.   | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.  |
|  | Pause ist eingeschaltet.   | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
| Das Display reagiert nicht, wenn es berührt wird.          | Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display.<br>Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display. | Entfernen Sie die Objekte. Schieben Sie die Töpfe vom Display weg. Reinigen Sie das Display, warten Sie bis das Gerät kalt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein. |

| Störung  | Mögliche Ursache   | Problembeseitigung   |
|--|--|--|
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal. | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.  | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.  |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.   | Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.                                   | Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.   |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.   | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche ist beschädigt.                                   | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.  |
| Nach dem Einschalten von Koch-Assistent wird das Kochfeld heiß, stoppt und startet erneut.   | Dies ist eine Sicherheitsüberprüfung, um sicherzustellen, dass sich der Temperatursensor in einem Topf befindet, für den der Koch-Assistent eingeschaltet wurde. | Dies ist ein normaler Vorgang und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.   |
| Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.  | Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.  | Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.   |
|  | Die Leistungsbegrenzung-Stufe ist zu niedrig.  | Ändern Sie die maximale Leistung in der Menü. Siehe „Täglicher Gebrauch“.  |
| Die Sensorfelder werden heiß.  | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.   | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.   |
| Das Display zeigt an, dass der Temperatursensor nicht gefunden wurde.  | Die Position des Temperatursensor ist falsch. Ein Gegenstand blockiert sein Signal (z.B. Besteck, ein Pfannengriff oder ein anderer Topf).                       | Der Temperatursensor muss richtig positioniert werden. Siehe „Tipps und Hinweise“. Entfernen Sie metallische Gegenstände oder andere Gegenstände, die das Signal blockieren könnten. |
| Das Display zeigt eine Wassertemperatur von mehr als 100 °C an.  | Sie haben den Temperatursensor nicht oder nicht richtig kalibriert. Sie haben das Kochfeld an einem anderen Ort installiert.                                     | Kalibrieren Sie den Temperatursensor erneut. Siehe „Kalibrierung“. Möglicherweise müssen Sie auch überprüfen, ob der Kalibrierungscode korrekt ist. Siehe „Kopplung“.                |
|  | Sie haben zu viel Salz in das Wasser gegeben.  | Salzen Sie kochendes Wasser nicht.   |
| Das Display zeigt die Temperatur nicht an. Auf dem Display erscheint ein Warnsymbol.   | Der Temperatursensor hat keine Verbindung mit dem Kochfeld hergestellt, weil die Stärke des Signals zu niedrig ist.  | Positionieren Sie den Temperatursensor in die Nähe der Antenne auf der Kochfeldoberfläche in der Nähe der Kochfeldmitte. Siehe „Tipps und Hinweise“.                                 |
|  | Ein Gegenstand bedeckt den Temperatursensor oder die Antenne auf der Kochfeldoberfläche, wie z. B. ein Metallbesteckteil.  | Entfernen Sie den Gegenstand, der die Antenne bedeckt. Achten Sie darauf das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone zu stellen. Siehe „Tipps und Hinweise“.                          |

| Störung  | Mögliche Ursache   | Problembeseitigung   |
|--|--|--|
|  | Die Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne wurde unterbrochen.   | Stellen Sie sicher, dass das Signal nicht bedeckt wird. Verschieben Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand, um seine Position anzupassen. Siehe „Tipps und Hinweise“. |
|  | Andere Geräte arbeiten mit der gleichen Frequenz und stören die Verbindung.  | Entfernen Sie die Geräte, die die Verbindung stören können. Siehe „Technische Daten“.  |
| Die Temperatur der Lebensmittel ist anders als erwartet.                       | Der Temperatursensor ist nicht richtig eingesteckt.  | Stellen Sie sicher, dass sich der Messpunkt im dicksten Teil der Speise befindet. Siehe „Tipps und Hinweise“.  |
| Das Kochfeld erkennt signifikante Temperatursprünge.                           | Sie haben Wasser hinzugefügt oder den Topf während des Kochvorgangs gewechselt.  | Fügen Sie nach Möglichkeit kein Wasser hinzu und wechseln Sie den Topf nach dem Start der Funktion nicht.  |
|  | Die Hitze im Topf ist besonders bei dicken Flüssigkeiten nicht gleichmäßig verteilt.   | Rühren Sie die Speise oft um.  |
| Der Topf wird zu heiß oder die Speise ist zu schnell übergart.                 | Sie haben einen zu kleinen Topf verwendet.   | Verwenden Sie Töpfe deren Größe für die entsprechende Kochzone geeignet ist. Siehe hierzu „Technische Daten“.  |
| Sie können eine Funktion nicht einschalten.                                    | Es ist eine andere Funktion für dieselbe Kochzone eingeschaltet, die die Aktivierung verhindert.                               | Stoppen Sie die Funktion, bevor Sie eine andere einschalten.   |
| Koch-Assistent oder Sous-vide stoppt.  | Zu Beginn eines Kochvorgangs ist die Temperatur der Flüssigkeit im Topf höher als 40 °C. Das verwendete Kochgeschirr ist heiß. | Verwenden Sie nur kalte Flüssigkeiten. Heizen Sie das Kochgeschirr nicht vor.  |
| Hob®Hood funktioniert nicht.   | Sie haben das Bedienfeld bedeckt.  | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.   |
| Hob®Hood funktioniert, aber nur die Beleuchtung ist eingeschaltet.             | Sie haben den H1 Modus eingeschaltet.  | Ändern Sie den Modus in H2 - H6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.   |
| Hob®Hood-Modi H1 bis H6 funktionieren, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet. | Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.   | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.   |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.  | Der Ton ist ausgeschaltet.   | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.  |

| Störung  | Mögliche Ursache   | Problembeseitigung  |
|--|--|---|
| Es ist die falsche Sprache eingestellt.  | Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.                             | Setzen Sie alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurück. Wählen Sie Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen aus dem Menü. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein. Stellen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein.   |
| Eine Kochzone wird ausgeschaltet. Es erscheint eine Warnmeldung, dass die Kochzone ausgeschaltet wird.           | Automatische Abschaltung schaltet die Kochzone aus.                      | Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|  und eine Meldung leuchten auf.  | Verriegelung ist eingeschaltet.  | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
| Es wird O - X - A angezeigt.   | Kindersicherung ist eingeschaltet.                                       | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|  blinkt.                         | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.                     | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.  |
|  | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.                                 | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.  |
|  | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.    | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.  |
|  und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.                               | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.  | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.                                    | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.  |
| Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.  | Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit richtigem (flachen, magnetischem) Boden. Siehe „Tipps und Hinweise“.   |

## 9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...


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

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

# 10. TECHNISCHE DATEN

## 10.1 Typenschild

Modell IAE84883FB  
Typ 62 D4A 01 CD  
Induktion 7.2 kW  
Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 769 00  
220–240 V/400 V 2N ~ 50–60 Hz  
Hergestellt in: Deutschland  
7.2 kW  


## 10.2 Softwarelizenzen

Die im Kochfeld verwendete Software enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 und anderen lizenziert ist.

Die Vollversion der Lizenz finden Sie unter:  
Menü > Einstellungen > Service > Lizenz.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den Hyperlink auf der Web-Produktseite herunterladen.

## 10.3 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone      | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Einschalt-dauer [Min.] | Durchmesser des Kochgeschirrs [mm] |
|---------------|--------------------------------------|----------------|--|------------------------------------|
| Vorne links   | 2300                                 | 3200           | 10   | 125 - 210                          |
| Hinten links  | 2300                                 | 3200           | 10   | 125 - 210                          |
| Vorne mittig  | 1400                                 | 2500           | 4  | 125 - 145                          |
| Hinten rechts | 2300                                 | 3600           | 10   | 205 - 240                          |

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

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

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| Betriebsfrequenz       | 433,05 - 434,73 MHz |
| Maximale Sendeleistung | 5 dBm               |
| Temperaturbereich      | 0 - 120 °C          |
| Messzyklus             | 3 Sekunden          |

## 10.4 Temperatursensor Technische Daten

Temperatursensor ist für den Einsatz bei Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

# 11. ENERGIEEFFIZIENZ

## 11.1 Produktinformationen\*

|   |                 |             |
|---|-----------------|-------------|
| Modellbezeichnung                                   | IAE84883FB      |             |
| Kochfeldtyp   | Einbau-Kochfeld |             |
| Anzahl der Kochzonen                                | 4               |             |
| Heiztechnik   | Induktion       |             |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)         | Vorne links     | 21,0 cm     |
|   | Hinten links    | 21,0 cm     |
|   | Vorne mittig    | 14,5 cm     |
|   | Hinten rechts   | 24,0 cm     |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking) | Vorne links     | 179,6 Wh/kg |
|   | Hinten links    | 189,1 Wh/kg |
|   | Vorne mittig    | 180,2 Wh/kg |
|   | Hinten rechts   | 185,2 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)    | 183,5 Wh/kg     |             |

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

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


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


## 11.2 Energie sparen

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

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

# 12. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|   |     |
|---|-----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....           | 105 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....             | 107 |
| 3. INSTALLAZIONE.....                       | 110 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....            | 111 |
| 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....            | 114 |
| 6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....                 | 116 |
| 7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....       | 125 |
| 8. MANUTENZIONE E PULIZIA.....              | 132 |
| 9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... | 132 |
| 10. DATI TECNICI.....                       | 136 |
| 11. EFFICIENZA ENERGETICA.....              | 137 |
| 12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....       | 137 |

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari 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 utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.

- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di

un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.

- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

### 2.3 Utilizzo:



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico 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.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.



#### **AVVERTENZA!**

Pericolo di incendio ed esplosioni.

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



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.
- Le pentole in ghisa, alluminio o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/ceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, ad esempio per riscaldare la stanza.

## **2.4 Termosonda**

- Usare il dispositivo Termosonda in linea con l'obiettivo per il quale è stato progettato. Non usarlo per aprire o sollevare nulla.
- Servirsi unicamente del Termosonda consigliato per il piano cottura, uno per volta.
- Non usarlo quando funziona in modo anomalo o è danneggiato.
- Non usare Termosonda in forno in microonde.
- Il Termosonda può leggere temperature fino a 120°C.
- Verificare che il Termosonda sia sempre all'interno degli alimenti o del liquido fino al livello minimo indicato.
- Pulire il Termosonda prima di iniziare a servirsene. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici. Non lavare il Termosonda in lavastoviglie. L'impugnatura in silicone potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento dell'apparecchiatura Termosonda.

- Servirsi della confezione originale per conservare il Termosonda.
- Qualora venga sostituito il Termosonda, conservare quello vecchio come minimo a 3 m di distanza. Il vecchio Termosonda potrebbe influenzare il funzionamento di quello nuovo.

## **2.5 Pulizia e cura**

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

## **2.6 Assistenza**

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

## **2.7 Smaltimento**



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

### 3. INSTALLAZIONE



#### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

#### 3.1 Prima dell'installazione

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

Numero di serie .....

#### 3.2 Piani di cottura da incasso

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

#### 3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.



#### AVVERTENZA!

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



#### ATTENZIONE!

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

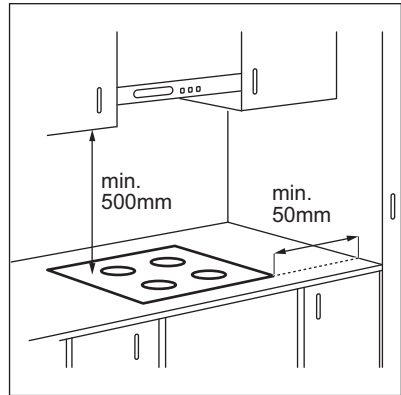


#### ATTENZIONE!

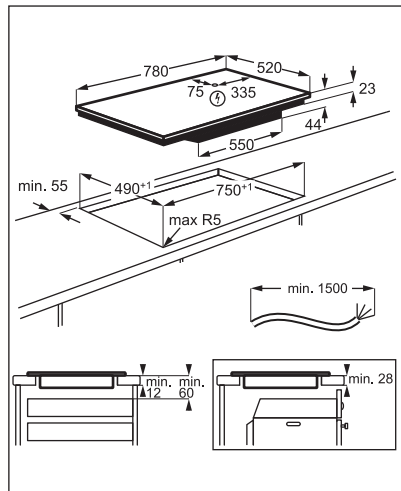
Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

#### 3.4 Montaggio

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




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



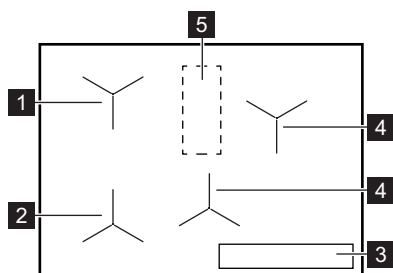
Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation 

## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione della superficie di cottura

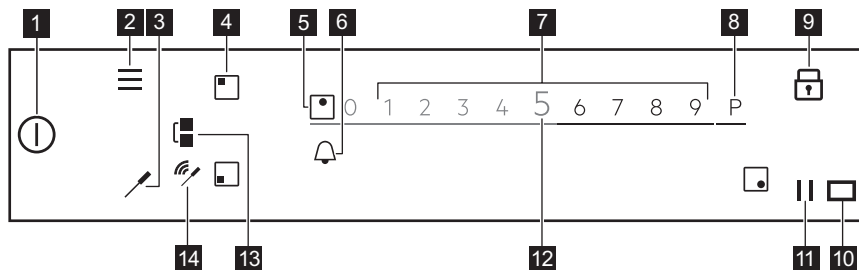


- 1** Zona a induzione con Cottura guidata
- 2** Zona a induzione con Cottura guidata e Saltare in padella
- 3** Pannello dei comandi
- 4** Zona di cottura a induzione
- 5** Area con antenna













**ATTENZIONE!**  
 Non mettere nulla sul piano cottura in quest'area.

### 4.2 Disposizione del pannello dei comandi

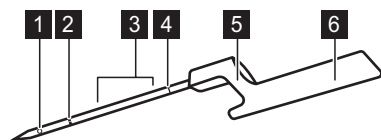


Per vedere le impostazioni disponibili, toccare il relativo simbolo.

| Simbolo  | Commento   |
|--|--|
| <b>1</b>  | ON/OFF<br>Per attivare e disattivare il piano di cottura.        |
| <b>2</b>  | Menu<br>Per aprire e chiudere il Menu.                           |
| <b>3</b>  | Termosonda<br>Per aprire il menu del Termosonda.                 |
| <b>4</b>  | Selezione zona<br>Per aprire il cursore per la zona selezionata. |

| Simbolo | Commento  |                  |  |
|---------|---|------------------|--|
| 5       | -   | Spia zona        | Per mostrare per quale zona è attivo il cursore.   |
| 6       |  | -                | Per impostare le funzioni del Timer.   |
| 7       | -   | Cursore          | Per regolare il livello di potenza.  |
| 8       | <b>P</b>  | PowerBoost       | Per attivare la funzione :   |
| 9       |  | Blocco           | Per attivare e disattivare la funzione.  |
| 10      |  | -                | La finestrella del trasmettitore del segnale a infrarossi Hob <sup>2</sup> Hood. Non copirla.                          |
| 11      |  | Sospendi         | Per attivare e disattivare la funzione.  |
| 12      | <b>0 - 9</b>  | -                | Per mostrare il livello di potenza attuale.  |
| 13      |  | Bridge           | Per attivare e disattivare la funzione.  |
| 14      |  | Spie del segnale | Piena connessione/Nessun segnale. Per mostrare la potenza del segnale della connessione fra il Termosonda e l'antenna. |

### 4.3 Termosonda

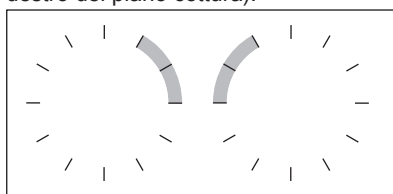


- 1 Punto di misurazione
- 2 Livello minimo
- 3 Gamma di immersione consigliata (per i liquidi)
- 4 Codice di calibrazione
- 5 Gancio per posizionare il Termosonda sul bordo
- 6 Maniglia con antenna all'interno





Il Termosonda è una sonda per la temperatura wireless che funziona senza batteria e viene fornita all'interno della confezione congiuntamente al piano cottura. All'interno della maniglia c'è un'antenna. Un'altra antenna si trova sotto alla superficie del piano cottura, nell'area fra le due zone cottura posteriori. Al fine di garantire una corretta comunicazione fra Termosonda e il piano cottura non mettere nulla sul piano cottura in quest'area.

Il punto di misurazione si trova a metà fra la punta e il livello minimo indicato. Inserire la Termosonda nella pietanza almeno fino al livello minimo contrassegnato. Per i liquidi, al fine di ottenere risultati di cottura ottimali,

immergere il Termosonda nel liquido 2-5 cm al di sopra del livello minimo indicato. Mettere il Termosonda sul bordo delle pentola o del tegame tramite il gancio; vicino all'area con l'antenna, nella posizione a ore 1 - 3 (per il lato sinistro del piano cottura) oppure nella posizione a ore 9 - 11 (per il lato destro del piano cottura).



Le seguenti spie mostrano la potenza del collegamento fra il piano cottura e il

Termosonda sul display: , , . Qualora il piano cottura non riesca a stabilire la connessione,  si accende. Sarà possibile spostare il Termosonda lungo il bordo della pentola per stabilire o rinforzare il collegamento. Il piano cottura rinfresca lo stato del collegamento ogni 3 secondi.




Per ulteriori informazioni rimandiamo a "Suggerimenti e consigli per il Termosonda".


## 4.4 Funzioni principali del piano cottura


Il tuo nuovo piano cottura **SensePro®** ti guida in modo esperto lungo tutta la sessione di cottura. Rimandiamo alle seguenti informazioni per scoprire diverse delle sue funzionalità.

A seconda del tipo di alimento sarà possibile usare Cottura guidata con o senza il Termosonda. Per diversi piatti si ottengono diversi set di funzioni.

**Termosonda**  - può essere usato in due modi. Misura la temperatura in funzioni quali ad esempio Scioglimento e Saltare in padella e aiuta anche a mantenere in modo accurato la temperatura per diversi tipi di alimenti mentre si sta cucinando Sous-vide o si stanno usando funzioni quali ad esempio Lessatura, Sobbollimento o Riscaldare.


**Cottura guidata** - facilita la cottura fornendo ricette pronte per diversi piatti, parametri di cottura pre-definiti e istruzioni step-by-step. Lo puoi usare con Termosonda, ad esempio per preparare bistecche, oppure senza, ad esempio per preparare pancake. Le opzioni disponibili dipendono dal tipo di piatto che si desidera realizzare. Con questa modalità sarà possibile realizzare funzioni quali ad esempio Sous-vide, Saltare in padella, Sobbollimento, Riscaldare e molte altre. Le finestre pop-up e i suoni informano quando viene raggiunta la temperatura desiderata. Sarà possibile eseguire l'accesso a Cottura guidata dal Menu.

**Sous-vide**  - un metodo per cucinare alimenti sottovuoto a basse temperature, per un periodo di tempo prolungato, che aiuta a conservare le vitamine e mantenere i sapori. Il piano cottura indica impostazioni e istruzioni chiare da seguire. Dopo aver selezionato la funzione tramite Cottura guidata, vengono definite le temperature per diverse pietanze. Sarà anche possibile scegliere le proprie temperature qualora venga attivata la funzione tramite Sous-vide nel Menu.


**Saltare in padella**  - un metodo di frittura con livelli di calore controllati automaticamente, dedicato per varie tipologie di alimenti. Aiuta a evitare di surriscaldare alimenti od olio. Sarà possibile attivarlo selezionando Cottura guidata dal Menu.


**Scioglimento** - con questa funzione il Termosonda misura la temperatura in fase di cottura. Non sarà possibile usarlo quando è attiva la funzione Cottura guidata.

### Altre funzioni utili del piano cottura:


**Scioglimento**  - questa funzione è perfetta per sciogliere la cioccolata o il burro.

**PowerBoost P** - questa funzione porta a ebollizione rapidamente grandi quantità di acqua.

**Sospendi**  - questa funzione riduce il livello di calore a 1 per tutte le zone di cottura, consentendo di tenere al caldo gli alimenti a lungo.

**Bridge**  - questa funzione consente di combinare due zone laterali di sinistra e di usare pentole più grandi. Sarà possibile usarla con Saltare in padella.

**Hob²Hood** - questa funzione collega il piano cottura a una cappa speciale e regola di conseguenza la velocità della ventola.

**Blocco**  - questa funzione disattiva contemporaneamente il pannello dei comandi in fase di cottura.

**Sicurezza Bambini** - questa funzione disattiva il pannello dei comandi mentre il

piano cottura non funziona, impedendo così un uso accidentale.

**Contaminuti, Timer e Contaminuti** sono tre funzioni che può scegliere per controllare meglio e monitorare il tempo di cottura.

Per ulteriori informazioni rimandiamo a "Uso quotidiano".

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Uso del display

- Sarà possibile usare solo i simboli retro-illuminati.
- Per attivare una determinata opzione, sfiorare il simbolo pertinente sul display.
- La funzione selezionata viene attivata non appena si toglie il dito dal display.
- Per scorrere fra le diverse opzioni, usare un gesto rapido o trascinare il dito sul display. La velocità del movimento determina la velocità di movimento dello schermo.
- Lo scorrimento può arrestarsi da solo oppure essere arrestato immediatamente sfiorando il display.
- Sarà possibile modificare la maggior parte dei parametri indicati sul display quando vengono toccati i relativi simboli.
- Per selezionare la funzione o l'ora necessaria è possibile scorrere l'elenco o sfiorare l'opzione che si desidera impostare.
- Quando il piano cottura è attivo e alcuni dei simboli scompaiono dal display, sfiorarlo nuovamente. Tutti i simboli si riaccendono.
- Per alcune funzioni, quando vengono avviate, compare una finestra pop-up con ulteriori informazioni. Per disattivare in modo permanente la finestra pop-up, controllare  prima di attivare la funzione.
- Selezionare prima una zona per attivare le funzioni timer.

### Simboli utili per la navigazione su display

|    |  |
|----|--|
| OK | Per confermare la selezione o le impostazioni.     |
| ◀▶ | Per andare indietro/avanti di un livello nel Menu. |
| ↖↘ | Per scorrere su / giù con le istruzioni a display. |
| ☑  | Per attivare / disattivare le opzioni.             |
| X  | Per chiudere la finestra pop-up.                   |
| ⊗  | Per annullare un'impostazione.                     |

### 5.2 Primo collegamento alla rete elettrica

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare Lingua, Luminosità e Volume segnale acustico.

È possibile modificare l'impostazione in Menu > Impostazioni > Configurazione. Fare riferimento alla sezione "Uso quotidiano".

### 5.3 Termosonda taratura

Prima di iniziare a usare la Termosonda, è necessario calibrarlo al fine di garantire che le letture della temperatura siano corrette.

Dopo aver calibrato correttamente il Termosonda, questo misura la temperatura al punto di ebollizione con un intervallo di tolleranza di +/- 2 °C.

Seguire la procedura quando:

- viene installato per la prima volta il piano cottura;
- il piano cottura viene spostato in una posizione diversa (variazione di altitudine);

- si sostituisce il Termosonda.



Servirsi di una pentola con un diametro inferiore di 180 mm e riempirla con 1 - 1,5 l di acqua. Non mettere sale nell'acqua, dato che ciò potrebbe influire sulla procedura.



Verificare che il livello di potenza sia impostato come minimo su 2000 W.

1. Per calibrare o ricalibrare la funzione, mettere il Termosonda sul bordo di una pentola. Riempire la pentola con acqua fredda, almeno fino al livello minimo contrassegnato, e collocarla sulla zona di cottura anteriore sinistra.

2. Sfiore

Selezionare Impostazioni > Termosonda > Taratura dall'elenco.

3. Sfiore Calibra.

Seguite le istruzioni sullo schermo

Per uscire dal Menu, toccare oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

## 5.4 Abbinamento Termosonda

Originariamente il piano cottura è abbinato con Termosonda alla consegna.

Qualora venga sostituito con Termosonda uno nuovo sarà necessario abbinarlo al proprio piano cottura.

1. Sfiore

Selezionare Impostazioni > Termosonda > Associazione dall'elenco.

2. Sfiore Scollega per scollegare il precedente Termosonda.

3. Toccate Associa vicino alla zona di cottura successiva.

Compare una finestra pop-up.

4. Inserire il codice a cinque cifre inciso sul nuovo Termosonda, usando il tastierino numerico.

5. Sfiore OK per confermare.

Il proprio Termosonda è ora abbinato al piano cottura.

Calibrare sempre il Termosonda successivamente all'abbinamento.

Per uscire da Menu, toccare oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

## 5.5 Menu struttura

Toccare per accedere e modificare le impostazioni del piano cottura o attivare alcune funzioni.

Per uscire dal Menu, toccare oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi all'interno del Menu, usare < oppure >.

La tabella mostra la struttura del Menu di base.

### Cottura guidata

Funzioni del piano cottura

Sous-vide

Scioglimento

Scioglimento

|              |                    |   |
|--------------|--------------------|---|
| Impostazioni | Sicurezza Bambini  |   |
|              | Contaminuti        |   |
|              | Hob®Hood           |   |
|              | Termosonda         | Connessione<br>Taratura<br>Associazione   |
|              | Configurazione     | Cottura guidata<br>Gestione energia<br>Lingua<br>Volume Toni<br>Volume segnale acustico<br>Luminosità |
|              | Assistenza tecnica | Modalità Demo<br>Termometro<br>Mostra ver. software<br>Cronologia allarmi<br>Reimposta tutto          |


## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

### 6.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea o non vi sono pentole su una determinata zona. Il simbolo bianco della zona cottura

lampeggia e la zona di cottura a induzione si disattiva automaticamente dopo 2 minuti.

- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, compare un messaggio e il piano di cottura si spegne.

**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

| Livello di potenza | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1 - 2              | 6 ore                                 |
| 3 - 5              | 5 ore                                 |
| 6                  | 4 ore                                 |
| 7 - 9              | 1,5 ora                               |



Quando si usa Saltare in padella il piano cottura si disattiva dopo 1,5 ore. Per Sous-vide il piano cottura si disattiva dopo 4 ore.

### 6.3 Utilizzo delle zone di cottura

Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata. Le zone di cottura a

induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

Dopo aver messo una pentola sulla zona cottura selezionata il piano cottura la rileva automaticamente e il relativo cursore compare sul display. Il cursore è visibile per 8 secondi, quindi torna alla visualizzazione principale. Per chiudere il cursore più velocemente toccare lo schermo al di fuori dell'area del cursore.

Quando le altre zone sono attive l'impostazione di calore per la zona che si desidera usare potrebbe essere limitata. Fare riferimento alla funzione "Gestione energia".



Verificare che la pentola sia adatta per i piani cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti". Controllare le dimensioni della pentola nella sezione "Dati tecnici".

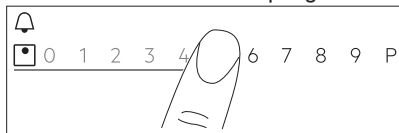
## 6.4 Livello di potenza

1. Attivare il piano di cottura.
2. Posizionare il tegame sulla zona di cottura selezionata.

Il cursore per la zona di cottura attiva compare sul display ed è attivo per 8 secondi.

3. Toccare o scorrere il dito per impostare la potenza desiderata.

Il simbolo diventa rosso e più grande.



Sarà inoltre possibile modificare l'impostazione di calore durante il processo di cottura. Sfioccare il simbolo di selezione zona sulla vista principale dei pannelli dei comandi e spostare il dito verso sinistra o verso destra (per abbassare o ridurre l'impostazione di calore).

## 6.5 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, e dipende dalle dimensioni del tegame. Sarà possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

1. Toccare come prima cosa il simbolo della zona desiderata.
2. Sfioccare **P** o scorrere il dito verso destra per attivare la funzione della zona di cottura scelta.

Il simbolo diventa rosso e più grande.

La funzione si disattiva automaticamente.

Per disattivare la funzione manualmente selezionare la zona e modificare l'impostazione di calore.



Per i valori di durata massimi rimandiamo ai "Dati tecnici".

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



### AVVERTENZA!

III / II / I Finché la spia è accesa, sussiste il rischio di ustioni da calore residuo.

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

Le spie III / II / I si illuminano quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso.

La spia può anche comparire:

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


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

## 6.7 Timer

### Timer

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

Sarà possibile impostare la funzione per ogni zona cottura separatamente.

1. Impostare prima il livello di potenza per la zona di cottura corretta e quindi la funzione.
2. Toccare il simbolo della zona.
3. Sfiare .



La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.


4. Controllare  per attivare la funzione.

I simboli diventano  .

5. Far scorrere il dito verso sinistra o verso destra per selezionare il tempo desiderato (ad esempio ore e/o minuti).
6. Sfiare OK per confermare la selezione.

È anche possibile scegliere **X** per annullare la selezione.


Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Sfiare  per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione, impostare il livello di calore su **0**. In alternativa, toccare  a sinistra del valore del timer e **X** di fianco, quindi e confermare la selezione quando compare una finestra a comparsa.

### Contaminuti



Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione.


La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

1. Selezionare una zona di cottura qualsiasi.  
Il relativo cursore compare sul display.
2. Sfiare .

La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.


3. Far scorrere il dito verso sinistra o verso destra per selezionare il tempo desiderato (ad esempio ore e minuti).
  4. Sfiare OK per confermare la selezione.
- È anche possibile scegliere **X** per annullare la selezione.



Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Sfiare  per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione, toccare  a sinistra del valore del timer, toccare **X** vicino e confermare la propria scelta quando compare una finestra pop-up.

### Contaminuti

La funzione inizia a contare subito dopo l'attivazione di una zona di cottura. Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona.


1. Sfiare  per accedere al Menu.
2. Scorrere il Menu per selezionare Impostazioni > Contaminuti.
3. Toccare l'interruttore per attivare/disattivare la funzione.

La funzione non si ferma quando viene sollevata la pentola. Per resettare la funzione di avviarla di nuovo manualmente, sfiorare , quindi selezionare Reimposta dalla finestra pop-up. La funzione inizia a contare da **0**. Per Sospendi la funzione per una sessione di cottura, sfiorare  e selezionare Sospendi dalla finestra pop-up. Selezionare Start per continuare il conteggio.

## 6.8 Bridge funzione

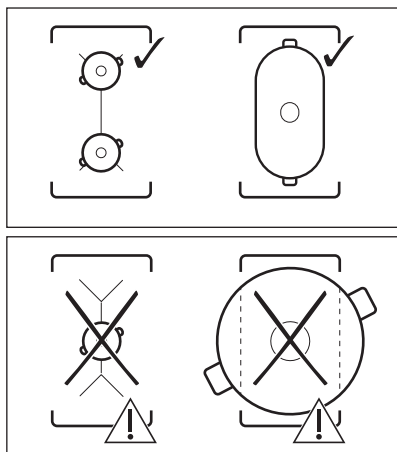
Questa funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola con la stessa impostazione di calore.


Sarà possibile usare la funzione con tegami di grandi dimensioni.

1. Posizionare i tegami sulle due zone di cottura. I tegami devono coprire la parte centrale delle due zone.
2. Sfiare  per attivare la funzione. Cambia il simbolo della zona.

### 3. Impostare il livello di potenza.

I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata.





Per disattivare la funzione sfiorare . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.


## 6.9 || Sospendi


La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso.

Non sarà possibile attivare la funzione quando Cottura guidata oppure Sous-vide è in funzione.


Quando la funzione è attiva è possibile usare solo i simboli  e . Tutti gli altri simboli sul pannello di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Sfiorare  per attivare la funzione.

 si accende. Il livello di potenza viene ridotto a 1.

Per disattivare la funzione: sfiorare .


La funzione si interrompe PowerBoost. Il valore di potenza più alto si riattiva quando viene sfiorato nuovamente .

## 6.10 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Sfiorare  per attivare la funzione.


Per disattivare la funzione, sfiorare  per 3 secondi.






Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

## 6.11 Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Sicurezza Bambini dall'elenco.
3. Accendere / spegnere l'interruttore e toccare le lettere A-O-X in ordine alfabetico per attivare la funzione. Per disattivare la funzione, spegnere l'interruttore.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

Per spostarsi in Menu, usare  .

## 6.12 Cottura guidata

Questa funzione regola i parametri su diversi tipi di alimenti e li mantiene durante il processo di cottura.


Con la funzione è possibile preparare un'ampia gamma di piatti, ad esempio Carne, Pesce e frutti di mare, verdure, Zuppe, Salse, Pasta o Latte. Ci sono diversi metodi di cottura disponibili per diversi tipi di cibo, ad esempio per il pollo è possibile scegliere fra Saltare in padella, Sous-vide oppure Lessatura.


Sarà possibile attivare la funzione solo sul lato sinistro del piano cottura. Cottura guidata con la funzione Sous-vide può essere attivata per la zona cottura anteriore sinistra o posteriore. Qualora si desideri usare


Saltare in padella può essere attivato per la zona cottura anteriore sinistra o per le due zone di cottura se collegate in modalità bridge.



Se Cottura guidata funziona sulla zona di cottura anteriore, usare le zone sulla destra per cucinare senza la funzione.

Non usare tegami con un diametro superiore ai 200 mm sulla zona di cottura posteriore sinistra quando la funzione opera su quella anteriore sinistra. Ciò potrebbe influenzare il collegamento fra Termosonda e l'antenna che si trova sotto alla superficie del piano cottura.



 Non riscaldare i tegami prima della cottura. Usare solo acqua fredda di rubinetto o liquidi, ove possibile. Riscaldare solo i piatti freddi.

 Per Saltare in padella seguire le istruzioni sul display. Aggiungere olio quando la pentola è calda.

 Con Cottura guidata la funzione timer funziona come Contaminuti. Non ferma la funzione al termine del tempo impostato.

1. Per attivare la funzione, toccare   e selezionare Cottura guidata.
2. Scegliere il tipo di cibo che si desidera preparare dall'elenco. Per ogni tipo di pietanza ci sono diverse opzioni disponibili. Seguire le istruzioni indicate sul display.
  - Sarà possibile sfiorare OK la parte superiore della finestra pop-up per usare le impostazioni predefinite.
  - Per Saltare in padella, sarà possibile modificare il livello di calore predefinito. Per alcuni piatti è possibile controllare la temperatura al centro della pietanza qualora si usi il Termosonda.
  - Per la maggior parte delle opzioni, ad esempio: Sous-vide e Lessatura, sarà possibile modificare la temperatura predefinita.
  - Sarà possibile impostare il tempo predefinito o impostare il proprio. Solo

per Sous-vide il tempo minimo è predefinito.


Sono disponibili istruzioni aggiuntive con informazioni dettagliate sullo schermo. Sarà possibile scorrere con  e .

3. Sfiocare OK. Seguire le istruzioni nella finestra pop-up.

Alcune delle opzioni iniziano con il preriscaldamento. Sarà possibile tracciare lo stato di avanzamento sulla barra di controllo.



4. Qualora compaia una finestra pop-up con istruzioni, toccare OK e poi Start per continuare.

La funzione opera con le impostazioni predefinite.

Per disattivare in modo permanente la finestra pop-up, controllare  prima di attivare la funzione.

5. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Per chiudere la finestra, sfiorare OK.

La funzione non si ferma automaticamente. Per Sous-vide il piano cottura si disattiverà automaticamente dopo un massimo di quattro ore.

Per fermare la funzione, toccare  oppure , oppure il simbolo della zona attiva, e selezionare Stop. Per confermare, toccare Sì nella finestra pop-up

## 6.13 Sous-vide

Per preparare carne, pesce o verdure servendosi della funzione è necessario disporre di sacchetti con cerniera adeguati o sacchetti in plastica e un sigillatore. Mettere le pietanze condite nei sacchetti, quindi sigillarle. Sarà inoltre possibile acquistare porzioni di alimenti pronti da preparare servendosi di questo metodo di cottura.



### AVVERTENZA!

Verificare di rispettare i principi della sicurezza alimentare. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".



Con questa funzione è possibile scegliere il tempo e la temperatura (compresa fra 35 e 85 °C), adatta per il tipo di alimenti che si

desidera preparare. Usare al massimo 4 litri di acqua; coprire la pentola con un coperchio. Per ulteriori dettagli sui parametri di cottura rimandiamo alla tabella dedicata alla Guida di cottura in "Consigli e Suggestimenti". Scongela il cibo prima di prepararlo.

La funzione può essere attivata solo per la zona cottura anteriore sinistra o posteriore sinistra. Se Sous-vide funziona, usare le zone sulla destra per cucinare senza la funzione.




Con Sous-vide la funzione timer funziona come Contaminuti. La funzione si disattiva automaticamente solo dopo un massimo di quattro ore.


1. Preparare porzioni di cibo seguendo le istruzioni più sopra.
2. Mettere la pentola piena di acqua fredda sulla zona di cottura sinistra - anteriore o posteriore.
3. Sfiocare  > Sous-vide. Sarà anche possibile toccare  > Funzioni del piano cottura > Sous-vide.
4. Selezionare la temperatura giusta. Impostare il tempo (opzionale). Il tempo della sessione di cottura dipende dallo spessore e dal tipo di alimenti.
5. Toccare OK per continuare.
6. Collocare il Termosonda sul bordo della pentola.
7. Sfiocare OK per chiudere la finestra pop-up.
8. Toccare Start per attivare il preriscaldamento.


Quando la pentola raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Sfiocare OK per confermare.

9. Mettere porzioni di cibo all'interno dei sacchetti in verticale nella pentola (sarà possibile usare un rack Sous-vide). Sfiocare Start.

Qualora venga impostato il Contaminuti, inizia a funzionare congiuntamente alla funzione.

10. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e .



lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare .

Per interrompere o regolare nuovamente la funzione, toccare  oppure il simbolo della zona attiva, quindi Stop. Per confermare, toccare Sì nella finestra pop-up



## KeepTemperature


Sarà possibile usare la funzione Sous-vide per cucinare mentre il Termosonda controlla e mantiene in modo adeguato la temperatura (con una precisione di + / - 1 °C ). Sarà possibile preparare un'ampia gamma di piatti quali ad esempio basi o salse speziate (ad esempio: diversi tipi di curry o bouillabaisse). Sarà possibile configurare i propri parametri o consultare la tabella Guida di cottura in "Suggestimenti e consigli".

La funzione può essere attivata solo per la zona cottura anteriore sinistra o posteriore sinistra.

1. Sfiocare  > Funzioni del piano cottura > Sous-vide oppure accedere alla funzione toccando  > Sous-vide.
  2. Selezionare la temperatura giusta. Impostare il tempo (opzionale).
  3. Toccare OK per continuare.
  4. Collocare Termosonda sul bordo della pentola, oppure inserirlo nei cibi.
  5. Toccare Start per attivare il preriscaldamento.
- Quando la pentola raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up.
6. Sfiocare OK per chiudere la finestra pop-up.
  7. Sfiocare Start.

Qualora venga impostato il Contaminuti, inizia a funzionare congiuntamente alla funzione.

8. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare .



Per interrompere o regolare nuovamente la funzione, toccare  oppure il simbolo della zona attiva, quindi Stop. Per confermare, toccare Sì nella finestra pop-up


## 6.14 Scioglimento

Con questa funzione il Termosonda funge da termometro, che aiuta a monitorare la temperatura degli alimenti in fase di cottura. Sarà ad esempio possibile fare affidamento su questo prodotto per riscaldare il latte o controllare la temperatura di cibo per bambini.

Per usare questa funzione almeno una delle zone cottura deve essere attiva.


Sarà possibile attivare la funzione per tutte le zone cottura, ma solo una zona cottura alla volta.




1. Inserire il Termosonda all'interno del cibo o dei liquidi, fino al livello minimo contrassegnato.
2. Toccare  sul display per aprire il Termosonda menu e scegliere Scioglimento. Sarà anche possibile toccare  > Funzioni del piano cottura > Scioglimento.
3. Sfiocare Start.  
La misurazione inizia sulla zona di cottura attiva.  
Qualora nessuna delle zone di cottura sia attiva compare una finestra pop-up informativa.

Per interrompere la funzione, toccare le cifre che indicano la temperatura oppure  e selezionare Stop.

## 6.15 Scioglimento

Sarà possibile usare questa funzione per sciogliere diversi prodotti, ad esempio cioccolata o burro. Sarà possibile usare la funzione solo per una zona cottura alla volta.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Funzioni del piano cottura > Scioglimento dall'elenco.
3. Sfiocare Start.  
Sarà necessario selezionare la zona cottura desiderata.  
Se la zona cottura è già attiva, compare una finestra pop-up. Annullare l'impostazione di calore precedente per attivare la funzione.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.  
Per spostarsi in Menu, usare  o .

Per interrompere la funzione toccare il simbolo di selezione zona, quindi toccare Stop.

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

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

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

Per attivare automaticamente la funzione, impostare la modalità automatica da H1 a H6. Il piano di cottura è impostato dalla fabbrica su H5. La cappa si attiva ogni qualvolta si mette in funzione il piano di cottura. Il piano di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola. Sarà possibile impostare il piano cottura in modo che attivi solo la luce selezionando H1.



Qualora venga modificata la velocità della ventola del piano cottura, il collegamento predefinito col piano cottura viene disattivato. Per riattivare la funzione, SPEGNERE e RIACCENDERE le due apparecchiature.

| Modalità | Illuminazione automatica | Ebollizione <sup>1)</sup> | Cottura arrosto <sup>2)</sup> |
|----------|--------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| H0       | Off                      | Off                       | Off                           |

| Modalità         | Illuminazione automatica | Ebollizione <sup>1)</sup> | Cottura arrosto <sup>2)</sup> |
|------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| H1               | On                       | Off                       | Off                           |
| H2 <sup>3)</sup> | On                       | Velocità ventola 1        | Velocità ventola 1            |
| H3               | On                       | Off                       | Velocità ventola 1            |
| H4               | On                       | Velocità ventola 1        | Velocità ventola 1            |
| H5               | On                       | Velocità ventola 1        | Velocità ventola 2            |
| H6               | On                       | Velocità ventola 2        | Velocità ventola 3            |

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

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

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


## Cambiamento delle modalità

Qualora non siate soddisfatti del livello di rumore / velocità della ventola, è possibile effettuare il cambio della modalità manualmente.

### 1. Sforare

Selezionare Impostazioni > Hob<sup>2</sup>Hood dall'elenco.



### 2. Scegliere la modalità corretta.


Per uscire dal Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

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

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

## 6.17 Lingua


1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Lingua dall'elenco.
3. Scegliere la lingua adeguata dall'elenco. Qualora venga scelta la lingua sbagliata, sfiorare . Viene visualizzato un elenco. Selezionare la terza opzione dall'alto, quindi la penultima opzione. Quindi, selezionare la seconda opzione. Scorrere verso il basso per scegliere la lingua adeguata dall'elenco. Da ultimo, scegliere l'opzione sulla destra.


Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

Per spostarsi in Menu, usare < o >.

## 6.18 Volume Toni / Volume segnale acustico

Sarà possibile scegliere il tipo di suono emesso dal piano cottura o disattivare completamente i suoni. Sarà possibile scegliere fra il clic (impostazione predefinita) o il bip.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Volume Toni / Volume segnale acustico dall'elenco.
3. Scegliere l'opzione adeguata.


Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.


Per spostarsi in Menu, usare < o >.

## 6.19 Luminosità

È possibile modificare la luminosità del display.


Sono disponibili 4 livelli di luminosità: 1 è il più basso e 4 il più alto.


1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Luminosità dall'elenco.
3. Scegliere il livello adeguato.


Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare < o >.

## 6.20 Limitazione potenza

All'inizio, l'apparecchiatura funziona sul massimo livello di potenza possibile (7200 W). Sarà possibile modificare la potenza massima se l'impianto non supporta la piena potenza.

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

 Se il livello di potenza è impostato su 1500 W, non è possibile attivare nessuna funzione dalla Cottura guidata. Se il livello di potenza è inferiore a 7200 W, non è possibile attivare altre zone cottura quando la Cottura guidata è in funzione.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Gestione energia, quindi scegliere il livello di potenza adeguato fra 1500 W e 7200 W.

Per uscire dal Menu, toccare il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up, oppure toccare ripetutamente <.

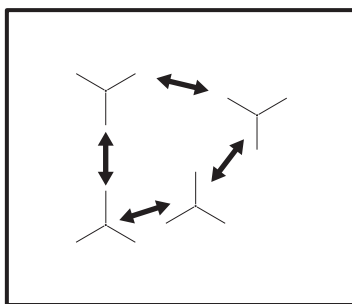
## 6.21 Gestione energia

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ogni fase ha un carico massimo di energia di 3600 W.
- La funzione suddivide la potenza tra le zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando il carico totale di energia delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera 3600 W.

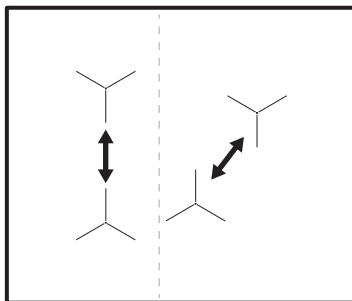
- La funzione riduce la potenza delle altre zone cottura connesse alla stessa fase, il che influisce sull'impostazione di potenza disponibile.
- L'impostazione massima del livello di potenza è visibile sul cursore. Sono attive solo le cifre in bianco.
- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.

### Gestione energia con la funzione Limitazione potenza

Quando s'imposta la funzione Limitazione potenza a **6000 W o meno**, la potenza del piano cottura è distribuita tra tutte le zone di cottura.



Impostando la funzione Limitazione potenza a **più di 6000 W**, la potenza del piano cottura viene distribuita tra le coppie di zone di cottura.



## 7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Stoviglie



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

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Per evitare graffi, non far scivolare o strofinare la pentola sul vetroceramica.

#### Materiale delle pentole

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

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

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

#### Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.
- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle

indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

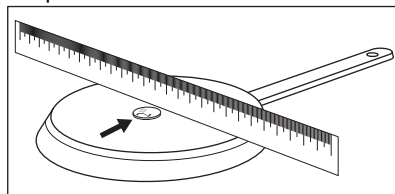


Vedere la sezione "Dati tecnici".

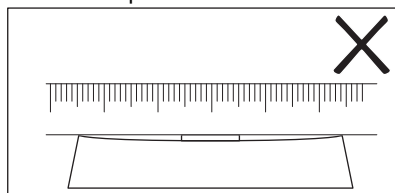
### 7.2 Pentole idonee per la funzione Saltare in padella

Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Per verificare che la pentola sia idonea:

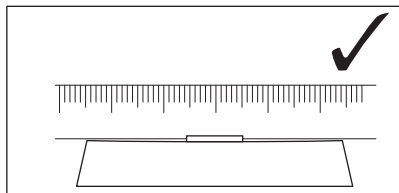
1. Rivoltare la pentola.
2. Appoggiare una riga sul fondo della pentola.
3. Provare a inserire una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di Euro (o con simile spessore) tra la riga e il fondo della pentola.



- a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



- b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



### 7.3 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica, la pentola viene rilevata dopo essere stata posizionata sul piano cottura.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

**I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.**

### 7.4 Öko Timer (Timer Eco)

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

### 7.5 Esempi di impiego per la cottura

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



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione di calore | Utilizzare per:   | Tempo (min.)  | Suggerimenti   |
|------------------------|---|---------------|--|
| 1                      | Tenere in caldo le pietanze cotte.  | se necessario | Mettere un coperchio sulla pentola.  |
| 1 - 2                  | Salsa olandese: fondere burro, cioccolato, gelatina.  | 5 - 25        | Mescolare di tanto in tanto.   |
| 1 - 2                  | Solidificare: omelette morbide, uova al forno.  | 10 - 40       | Cuocere con un coperchio.  |
| 2 - 3                  | Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.  | 25 - 50       | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte. |
| 3 - 4                  | Cuocere al vapore verdure, pesce, carne.  | 20 - 45       | Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido.   |
| 4 - 5                  | Patate al vapore.   | 20 - 60       | Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.  |
| 4 - 5                  | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.  | 60 - 150      | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.   |
| 6 - 7                  | Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. | se necessario | Girare il piatto a metà cottura.   |

| Impostazione di calore | Utilizzare per:   | Tempo (min.) | Suggerimenti                     |
|------------------------|---|--------------|----------------------------------|
| 7 - 8                  | Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.   | 5 - 15       | Girare il piatto a metà cottura. |
| 9                      | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine. |              |                                  |
| <b>P</b>               | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.                                     |              |                                  |

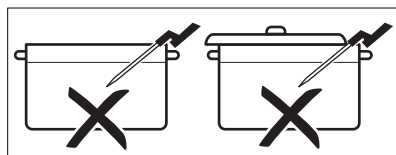
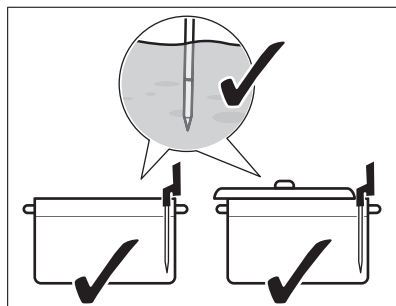
## 7.6 Consigli e suggerimenti per Termosonda

- i** Per funzioni quali ad esempio Cottura guidata e Sous-vide, è possibile usare solo il Termosonda sul lato sinistro del piano cottura. Con la funzione Scioglimento sarà possibile usare il Termosonda anche sul lato destro del piano cottura.

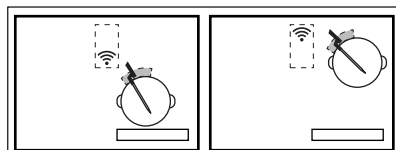
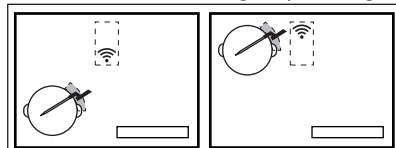
Al fine di garantire un collegamento ottimale (📶, 📶) fra il Termosonda e il piano cottura:

### Per i liquidi

- Immergere il Termosonda nel liquido, entro l'intervallo di immersione consigliato. Il livello minimo contrassegnato deve essere coperto.
- Collocare il Termosonda sul bordo della pentola. Ove possibile, tenerlo in posizione verticale. Verificare che la punta entri in contatto con la parte inferiore della pentola. La maniglia del Termosonda dovrebbe sempre trovarsi al di fuori del tegame o della pentola.

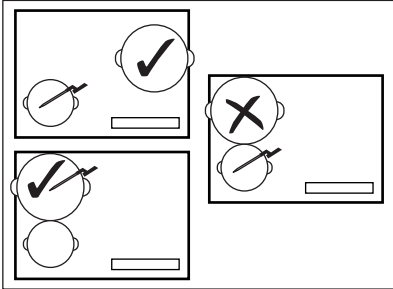


- Qualora si desideri usare il Termosonda sul lato sinistro del piano cottura, verificare che sia vicino al centro del piano cottura, nella posizione orario 1 - 3. Qualora si desideri usarlo sulla destra (con la funzione Scioglimento), verificare che si trovi nella posizione orario 9 - 11. Rimandiamo alle immagini qui di seguito.



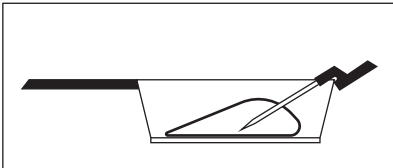
Sarà possibile spostare il Termosonda lungo il bordo della pentola se il collegamento non viene stabilito.

- Sarà possibile coprire parzialmente la pentola con un coperchio.
- Qualora si usi la zona di cottura anteriore sinistra, non mettere pentole pesanti su quella posteriore sinistra. Le pentole pesanti sulla zona di cottura posteriore sinistra potrebbero bloccare il segnale. Spostare la pentola grande sulla zona di cottura posteriore destra.

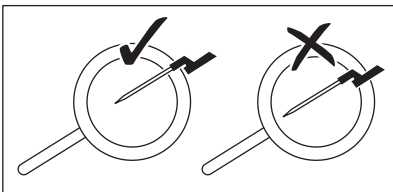


#### Per cibi solidi (misurazione della temperatura al centro della carne)

- Inserire il Termosonda nella parte più spessa degli alimenti, fino al livello minimo contrassegnato. Il punto di misurazione dovrebbe trovarsi nella parte centrale della porzione.

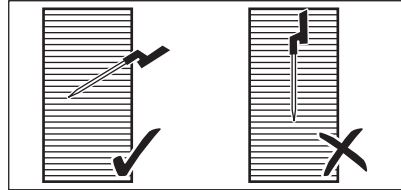


- Verificare che Termosonda sia saldamente inserito negli alimenti. Le componenti metalliche del Termosonda non dovrebbero toccare le pareti della pentola / del tegame. Il gancio sull'impugnatura deve essere rivolto verso il basso.



- Per carne / pesce con uno spessore di 2 - 3 cm, la punta del Termosonda dovrebbe raggiungere la parte inferiore della pentola.

- Togliere il Termosonda prima di capovolgere gli alimenti.
- Quando viene usata una plancha, verificare che l'impugnatura del Termosonda resti sul lato destro, al di fuori della sua superficie. Rimandiamo alle immagini qui di seguito.



#### 7.7 Cottura a basse temperature - Principi di sicurezza alimentare

Verificare di attenersi alle seguenti istruzioni in fase di cottura a basse temperature, ad esempio Sous-vide.

- Lavare/disinfettare le mani prima di preparare gli alimenti. Servirsi di guanti usa e getta.
- Usare solo alimenti freschi di alta qualità, conservati in condizioni adeguate.
- Lavare sempre e pelare frutta e verdura in modo completo.
- Tenere pulita la superficie del piano di lavoro e i taglieri. Usare taglieri diversi per diversi tipi di cibo.
- Prestare particolare attenzione all'igiene alimentare in particolare modo in fase di preparazione di pollame, uova e pesce. Il pollame dovrebbe sempre essere preparato a una temperatura di almeno 65 °C per un minimo di 50 minuti.
- Verificare che il cibo che si desidera preparare servendosi del Sous-vide abbia la stessa qualità del sashimi, oltretutto sia extra-fresco.
- Conservare gli alimenti preparati in frigo per un massimo di 24 ore.
- Per le persone con un sistema immunitario indebolito consigliamo di pastorizzare gli alimenti prima di consumarli. Pastorizzare gli alimenti a 60 °C per almeno un'ora.

## 7.8 Guida alla cottura

La seguente tabella mostra esempi di tipologie di cibo e fornisce le temperature ottimali e i tempi di cottura suggeriti. I parametri potrebbero variare a seconda di temperatura, qualità, uniformità e quantità di cibo.

La lunghezza del tempo di cottura dipende più dallo spessore degli cibo che dal suo peso. Ad esempio, per le bistecche, più spesso è il trancio, più tempo serve perché la parte centrale raggiunga la sua temperatura

predefinita. Una bistecca spessa 2 cm ci impiega indicativamente un'ora per raggiungere i 58°C, mentre una spessa 5 cm ci impiega all'incirca quattro ore.

Monitorare la prima sessione di cottura al fine di verificare che i seguenti parametri siano in linea con le vostre abitudini di cottura nonché con i tegami a vostra disposizione. Sarà possibile modificare questi parametri a seconda delle vostre preferenze personali.

| Tipo di alimento               | Metodo di cottura | Livello di preparazione | Spessore / quantità di cibo | Temperatura al centro / temperatura di cottura (°C) | Tempo di cottura (min.) |         |
|--------------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------------|---|-------------------------|---------|
| Beef - steak                   | Sous-vide         | al sangue               | 2 cm                        | 50 - 54   | 45 - 210                |         |
|                                |                   |                         | 4 cm                        |   | 120 - 210               |         |
|                                |                   |                         | 6 cm                        |   | 180 - 210               |         |
|                                |                   | cottura media           | 2 cm                        | 55 - 60   | 45 - 240                |         |
|                                |                   |                         | 4 cm                        |   | 120 - 240               |         |
|                                |                   |                         | 6 cm                        |   | 180 - 240               |         |
|                                | ben cotta         | 2 cm                    | 61 - 68                     | 45 - 240  |                         |         |
|                                |                   | 4 cm                    |                             | 120 - 240   |                         |         |
|                                |                   | 6 cm                    |                             | 180 - 240   |                         |         |
|                                | Pollo - petto     | Sous-vide               | ben cotto                   | 200 - 300 g   | 64 - 72                 | 45 - 60 |
|                                |                   | Lessatura               | ben cotto                   |   | 68 - 74                 | 35 - 45 |
|                                | Pollo - coscia    | Lessatura               | ben cotto                   | 200 - 300 g   | 78 - 85                 | 30 - 60 |
| Maiale - bistecca              | Sous-vide         | ben cotto               | 2 cm                        | 60 - 66   | 35 - 60                 |         |
| Maiale - filetto               | Sous-vide         | ben cotto               | 4 - 5 cm                    | 62 - 66   | 60 - 120                |         |
| Filetto di agnello             | Sous-vide         | cottura media           | 2 cm                        | 56 - 60   | 35 - 60                 |         |
|                                |                   | ben cotto               |                             | 64 - 68   | 40 - 65                 |         |
| Spalla di agnello (senza ossa) | Sous-vide         | cottura media           | 200 - 300 g                 | 56 - 60   | 60 - 120                |         |
|                                |                   | ben cotto               |                             | 64 - 68   | 65 - 120                |         |

| Tipo di alimento  | Metodo di cottura | Livello di preparazione | Spessore / quantità di cibo | Temperatura al centro / temperatura di cottura (°C) | Tempo di cottura (min.) |
|-------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------------|---|-------------------------|
| Salmone           | Sous-vide         | traslucido              | 2 cm                        | 46 - 52   | 20 - 45                 |
|                   |                   |                         | 3 cm                        | 46 - 52   | 35 - 50                 |
|                   | Lessatura         | traslucido              | 2 cm                        | 55 - 68   | 20 - 35                 |
|                   |                   |                         | 3 cm                        | 55 - 68   | 25 - 45                 |
| Tonno             | Sous-vide         | traslucido              | 2 cm                        | 45 - 50   | 35 - 50                 |
| Gamberetti        | Sous-vide         | traslucido              | 1 - 2 cm                    | 50 - 56   | 25 - 45                 |
| Uova              | Sous-vide         | morbido <sup>1)</sup>   | dimensioni M                | 63 - 64   | 45 - 70                 |
|                   |                   | medio <sup>2)</sup>     |                             | 65 - 67   | 45 - 70                 |
|                   |                   | duro <sup>1)</sup>      |                             | 68 - 70   | 45 - 70                 |
|                   | Ebollizione       | dolce                   |                             | ebollizione   | 4 <sup>3)</sup>         |
|                   |                   | cottura media           |                             | ebollizione   | 7 <sup>3)</sup>         |
|                   |                   | dura                    |                             | ebollizione   | 10 <sup>3)</sup>        |
| Riso              | Gonfiore          | cotto                   | -                           | -   | 10 - 30                 |
| Patate            | Ebollizione       | cotto                   | -                           | -   | 15 - 30                 |
| Verdure (fresche) | Sous-vide         | cotto                   | -                           | 85  | 30 - 40                 |
| Asparago          | Sous-vide         | cotto                   | -                           | 85  | 30 - 40                 |

1) L'albume resta liquido.

2) L'albume resta liquido.

3) Gli orari indicati si riferiscono a uova di dimensioni medie. Per uova grandi e uova dal frigorifero, aggiungere un minuto al tempo di cottura.

### Ulteriori suggerimenti aggiuntivi per Cottura guidata:

- Riempire la pentola con un quantitativo di liquido idoneo (ad esempio compreso fra 1 e 3 litri) prima della cottura. Non aggiungere altro liquido durante la cottura.
- Utilizzare un coperchio per risparmiare energia e raggiungere la temperatura più velocemente (anche per il preriscaldamento dell'acqua).
- Mescolare regolarmente durante tutta la cottura per garantire una distribuzione uniforme della temperatura.

- Aggiungere il sale all'inizio della sessione di cottura.
- Scongelare gli alimenti prima di prepararli.
- Aggiungere le verdure (ad esempio broccoli, cavolfiori, fagiolini, cavolini di Bruxelles) quando l'acqua raggiunge la temperatura desiderata e viene visualizzata la finestra a comparsa.
- Aggiungere le patate o il riso all'acqua fredda prima di avviare la funzione.
- Per stufati, salse, zuppe, curry, ragù, gulasch e brodi si può usare Riscaldare o Sobbollimento. Prima di avviare la funzione Sobbollimento, friggere gli

ingredienti (senza il Termosonda) e aggiungere il liquido freddo; quindi, attivare la funzione da Cottura guidata.

- Per piccoli frutti di mare, ad esempio fettine / tentacoli di polipo o molluschi è possibile usare Saltare in padella.

#### **Ulteriori suggerimenti aggiuntivi per Saltare in padella:**



#### **AVVERTENZA!**

Usare solo padelle dal fondo piatto.



#### **ATTENZIONE!**

Con le padelle laminate usare solo livelli di potenza bassi, per evitare che si surriscaldino danneggiandosi.

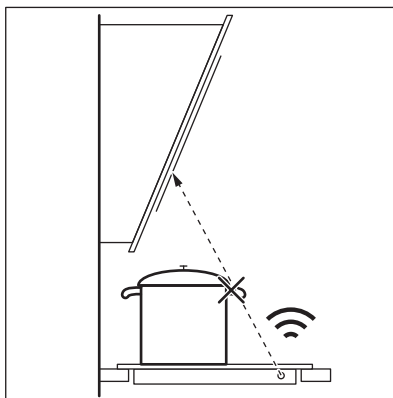
- Avviare la funzione quando il piano cottura è freddo (non è necessario preriscaldare).
- Utilizzare pentole a fondo sandwich in acciaio inox.
- Non usare pentole con un rilievo nella parte centrale del fondo.
- Pentole di dimensioni diverse possono richiedere tempi di riscaldamento diversi. Le pentole pesanti accumulano più calore di quelle leggere e impiegano più tempo a scaldarsi.
- Capovolgere il cibo quando raggiunge la metà della temperatura desiderata. Le porzioni molto spesse devono essere girate più spesso (ad es. ogni due minuti). Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di usare prima il metodo Sous-vide. Per aggiungere una finitura, mettere le porzioni preparate su una pentola preriscaldata e arrostarle velocemente sui due lati.
- Togliere sempre il Termosonda prima di girare il cibo.

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

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

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

**La cappa dell'immagine è riportata a titolo indicativo.**




Tenere pulita la finestrella del Hob<sup>2</sup>Hood comunicatore del segnale a infrarossi.



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

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

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

## 8. MANUTENZIONE E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Usare un raschietto specifico per vetro.

### 8.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla

superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.
- La superficie del piano di cottura è dotata di scanalature orizzontali. Pulire il piano di cottura con un panno umido e del detergente applicando un movimento regolare da sinistra a destra. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido da sinistra a destra.

## 9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!





Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Cosa fare se...

| Problema  | Causa possibile  | Soluzione  |
|---|--|--|
| Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione. | Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.                           |
|   | È saltato il fusibile.   | Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
|   | Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.   | Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.   |
|   | Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.   | Toccare solo un tasto sensore.   |

| Problema   | Causa possibile   | Soluzione   |
|--|---|---|
|  | Sospendi è in funzione.   | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".  |
| Il display non reagisce al tocco.  | Una parte del display è stata coperta o le pentole sono state posizionate troppo vicine al display.<br>Ci sono liquidi od oggetti sul display.                          | Rimuovere gli oggetti. Allontanare le pentole dal display.<br>Pulire il display, attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica.<br>Dopo 1 minuto, collegare nuovamente il piano cottura. |
| Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico. | È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.   | Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.  |
| Il piano di cottura si disattiva.  | È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①.  | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.  |
| L'indicatore di calore residuo non si accende.   | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore sotto alla superficie del piano cottura è danneggiato.                    | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.  |
| Dopo l'attivazione della Cottura guidata, il piano cottura inizia a riscaldarsi, si ferma e poi riparte nuovamente.                  | Questo è un controllo di sicurezza volto a garantire che Termosonda sia in una pentola per la quale è stata attivata la funzione di Cottura guidata.                    | Si tratta di una procedura normale, non indica nessuna anomalia di funzionamento.   |
| Non è possibile attivare l'impostazione potenza più elevata.   | Un'altra zona è già impostata sul valore di potenza più elevato.  | Come prima cosa ridurre la potenza dell'altra zona.   |
|  | Il livello di Limitazione potenza è troppo basso.   | Modificare la potenza massima nel Menu. Fare riferimento a "so quotidiano".   |
| I tasti sensore si surriscaldano.  | Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.  | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.  |
| Il display mostra che il Termosonda non è stato trovato.   | La posizione del Termosonda è errata.<br>Qualcosa blocca il segnale (ad esempio: posate, impugnatura della pentola o un altro tegame).                                  | Posizionare correttamente il Termosonda. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".<br>Togliere gli eventuali oggetti metallici o altri oggetti che potrebbero bloccare il segnale.  |
| Il display mostra che la temperatura è superiore a 100°C.  | Non è stata eseguita la calibrazione del Termosonda oppure l'operazione è stata eseguita in modo errato.<br>Il piano cottura è stato spostato in una posizione diversa. | Calibrare nuovamente il Termosonda. Rimandiamo alla sezione "Calibrazione".<br>Potrebbe anche essere necessario consultare se il codice di calibrazione è corretto. Rimandiamo ad "Abbinamento".  |
|  | È stato messo troppo sale nell'acqua.   | Non mettere il sale nell'acqua in ebollizione.  |

| <b>Problema</b>   | <b>Causa possibile</b>   | <b>Soluzione</b>  |
|---|--|---|
| La temperatura non è visibile sul display.<br>Sul display compare un'icona di avvertenza. | Il Termosonda non si è connesso col piano cottura perché la potenza del segnale è troppo bassa.  | Avvicinare il Termosonda all'antenna sulla superficie del piano cottura, vicino al centro del piano cottura. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".            |
|   | Qualcosa copre il Termosonda o l'antenna sulla superficie del piano cottura, ad esempio un oggetto in metallo.                               | Togliere gli eventuali oggetti che coprono l'antenna. Verificare di mettere i tegami al centro della zona di cottura. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".   |
|   | Il collegamento fra il Termosonda e l'antenna è andato perso.  | Verificare che niente copra il segnale. Spostare il Termosonda lungo il bordo della pentola per regolarne la posizione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |
|   | Le altre apparecchiature funzionano con la stessa frequenza e disturbano il collegamento.  | Togliere le eventuali apparecchiature che potrebbero disturbare il collegamento. Vedere la sezione "Dati tecnici".  |
| La temperatura degli alimenti è diversa rispetto a quanto previsto.                       | Il Termosonda non è stato inserito correttamente.  | Verificare che il punto di misurazione si trovi nella parte più spessa degli alimenti. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".                                  |
| Il piano cottura rileva salti di temperatura importanti.                                  | Hai aggiunto dell'acqua o sostituito la pentola in fase di cottura.  | Evitare di aggiungere acqua o di sostituire la pentola dopo l'avvio di una funzione.  |
|   | Il calore nella pentola non si è diffuso in modo uniforme, in particolar modo per i liquidi spessi.  | Mescolare gli alimenti frequentemente.  |
| La pentola di scalda troppo o gli alimenti sono troppo cotti in troppo poco tempo.        | Hai usato una pentola che è troppo piccola.  | Usare pentole le cui dimensioni sono adeguate per una determinata zona cottura. Vedere la sezione "Dati tecnici".   |
| Non è possibile attivare una funzione.  | Sulla stessa zona cottura è operativa un'altra funzione, il che impedisce l'attivazione.   | Fermare la funzione prima di attivare un'altra.   |
| Cottura guidata oppure Sous-vide si interrompe.   | All'inizio di una sessione di cottura la temperatura del liquido all'interno della pentola è superiore di 40 °C. I tegami in uso sono caldi. | Servirsi unicamente di liquidi freddi. Non pre-riscaldare i tegami.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood non funziona.   | È stato coperto il pannello dei comandi.   | Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.   |
| La Hob <sup>2</sup> Hood funziona, ma solo la luce è accesa.                              | Hai attivato la modalità H1.   | Modificare la modalità su H2 - H6 o attendere l'avvio della modalità automatica.  |
| Le modalità H1 - H6 della Hob <sup>2</sup> Hood funzionano, ma la luce è spenta.          | Ci potrebbe essere un problema con la lampadina.   | Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.  |

| Problema   | Causa possibile   | Soluzione   |
|--|---|---|
| Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.   | I segnali acustici sono disattivati.                                | Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".   |
| È stata impostata la lingua sbagliata.   | È stata modificata la lingua per sbaglio.                           | Resetare tutte le funzioni ai valori predefiniti di fabbrica. Selezionare Reimposta tutto dal Menu. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Dopo 1 minuto, collegare nuovamente il piano cottura. Impostare Lingua, Luminosità e Volume segnale acustico.   |
| Si disattiva una zona di cottura. Si accende un messaggio di avvertenza che indica che la zona di cottura si sta per spegnere. | La funzione di Spegnimento automatico disattiva la zona di cottura. | Spegnere e riaccendere il piano cottura. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".   |
|  viene visualizzato un messaggio.              | Blocco è in funzione.   | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".  |
| Compare O - X - A.   | Sicurezza Bambini è in funzione.                                    | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".  |
|  lampeggia.                                    | Non ci sono pentole sulla zona.                                     | Collocare le pentole sulla zona.  |
|  | Le pentole non sono adatte.   | Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".  |
|  | Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.   | Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".   |
|  e un numero si accendono.                     | C'è un errore nel piano di cottura.                                 | Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |
| Si sente un bip costante.  | Il collegamento elettrico non è corretto.                           | Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.   |
| Le pentole si riscaldano per più di 5 minuti.  | Il fondo della pentola non è compatibile con l'induzione.           | Utilizzare pentole con il fondo corretto (piatto, magnetico). Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".   |

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

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla


targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di

garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

## 10. DATI TECNICI

### 10.1 Targhetta identificativa

Modello IAE84883FB  
Tipo 62 D4A 01 CD  
Induzione 7.2 kW  
Numero di serie .....  
AEG

PNC 949 597 769 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Prodotto in: Germania  
7.2 kW  


### 10.2 Licenze software

Il software contenuto in questo piano cottura è coperto da copyright e concesso su licenza BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 e altre licenze.

Controllare il testo completo della licenza su:  
Menu > Impostazioni > Assistenza tecnica > Termometro.

Sarà possibile scaricare il codice sorgente del software open source attenendosi al seguente hyperlink nella pagina web del prodotto.

### 10.3 Specifiche delle zone di cottura

| Zona di cottura     | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durata massima [min.] | Diametro delle 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                   |

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

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

### 10.4 Specifiche tecniche del Termosonda

Il Termosonda è approvato per un uso a contatto con gli alimenti.

Frequenza di esercizio 433,05 - 434,73 MHz

Massima potenza sonora 5 dBm

Gamma di temperatura 0 - 120 °C

## 11. EFFICIENZA ENERGETICA

### 11.1 Informazioni sul prodotto\*

|  |                         |             |
|--|-------------------------|-------------|
| Identificazione modello                                      | IAE84883FB              |             |
| 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      | 179,6 Wh/kg |
|  | Posteriore sinistra     | 189,1 Wh/kg |
|  | Anteriore centrale      | 180,2 Wh/kg |
|  | Posteriore destra       | 185,2 Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)       | 183,5 Wh/kg             |             |

\* Per l'Unione Europea secondo il regolamento UE 66/2014. Per la Bielorussia secondo l'STB 2477-2017, Allegato A. Per l'Ucraina secondo 742/2019.

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


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


### 11.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

## 12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido. **Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 139 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 141 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 143 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 145 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 148 |
| 6. USO DIARIO.....                  | 150 |
| 7. CONSEJOS.....                    | 158 |
| 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 165 |
| 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 166 |
| 10. DATOS TÉCNICOS.....             | 169 |
| 11. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 170 |
| 12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 171 |

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato

o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con

corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

### 2.3 Uso



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de

la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.

- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.

## 2.4 Sonda térmica

- Utilice la Sonda térmica para su finalidad. No la use para abrir o levantar nada.
- Utilice solo la Sonda térmica recomendada para la placa de cocción, una a la vez.
- No la use cuando esté funcionando mal o dañada.
- No utilice la Sonda térmica en el horno o microondas.
- La Sonda térmica puede leer temperaturas hasta 120 °C.
- Asegúrese de que la Sonda térmica está siempre dentro del alimento o líquido hasta la marca de nivel mínimo.
- Limpie la Sonda térmica antes de utilizarla por primera vez. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal. No lave la Sonda térmica en el lavavajillas. El mango de sílicona puede decolorarse, lo que no tiene ningún efecto en el funcionamiento de la Sonda térmica.
- Utilice el embalaje original para guardar la Sonda térmica.
- Si reemplaza la Sonda térmica, guarde la vieja a un mínimo de 3 m de distancia. La Sonda térmica vieja puede influir en el funcionamiento de la nueva.

## 2.5 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

## 2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.7 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de

características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

### 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

### 3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o más. Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.



#### ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.



#### PRECAUCIÓN!

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

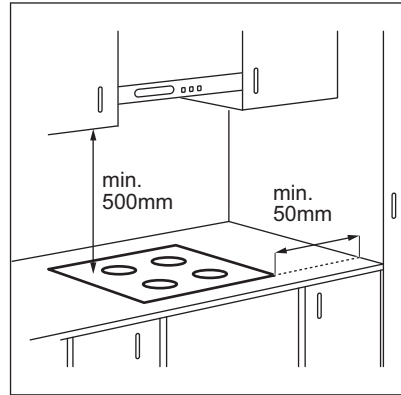


#### PRECAUCIÓN!

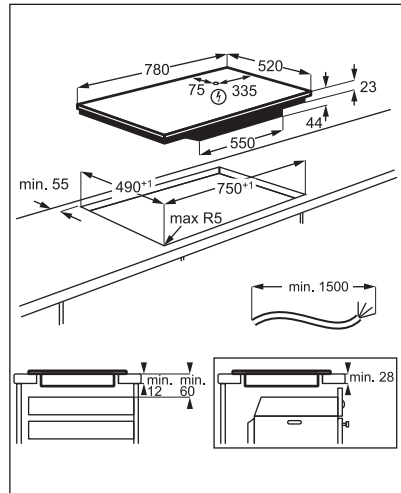
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

### 3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



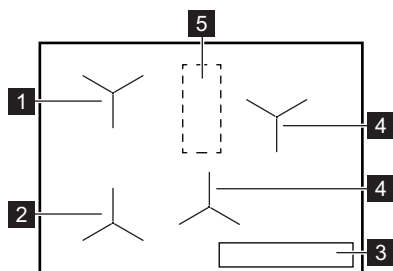
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción



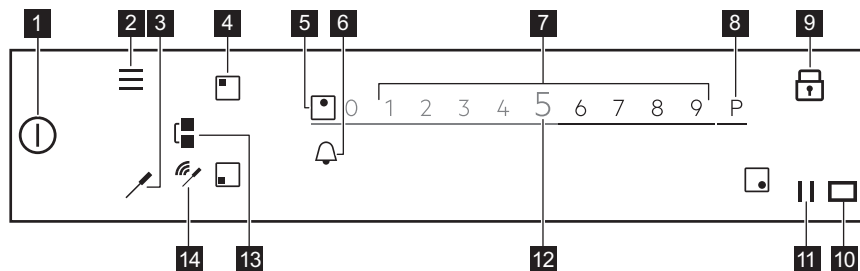
- 1** Zona de inducción con Cocción asistida
- 2** Zona de inducción con Cocción asistida y Freír en sartén
- 3** Panel de mandos
- 4** Zona de cocción por inducción
- 5** Zona con antena



#### **PRECAUCIÓN!**

No coloque nada sobre la placa en esta zona.

### 4.2 Disposición del panel de control

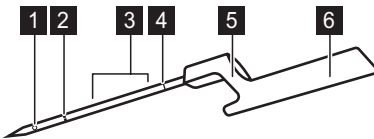


Para ver los ajustes disponibles, toque el símbolo correspondiente.

| Símbolo    | Comentario          |   |
|------------|---------------------|---|
| <b>1</b>   | Encendido/Apagado   | Para activar y desactivar la placa.                           |
| <b>2</b>   | Menú                | Para abrir y cerrar el Menú.                                  |
| <b>3</b>   | Sonda térmica       | Para abrir el menú Sonda térmica.                             |
| <b>4</b>   | Selección de zona   | Para abrir el control deslizante para la zona seleccionada.   |
| <b>5</b> - | Indicador de zona   | Para mostrar para qué zona está activo el control deslizante. |
| <b>6</b>   | -                   | Para ajustar las funciones del temporizador.                  |
| <b>7</b> - | Selector deslizante | Para cambiar el ajuste del nivel de calor.                    |
| <b>8</b> P | PowerBoost          | Para activar la función.                                      |

| Símbolo  | Comentario  |
|----------|---|
| 9        | Bloqueo<br>Para activar y desactivar la función.  |
| 10       | -<br>La ventana del intercomunicador de señal por infrarrojos Hob <sup>2</sup> Hood. No la cubra.   |
| 11       | Pausa<br>Para activar y desactivar la función.  |
| 12 0 - 9 | -<br>Para mostrar el ajuste de nivel de calor actual.   |
| 13       | Bridge<br>Para activar y desactivar la función.   |
| 14       | Indicadores de señal<br>Conexión completa / Sin señal. Para mostrar la intensidad de la señal de conexión entre la Sonda térmica y la antena. |

### 4.3 Sonda térmica

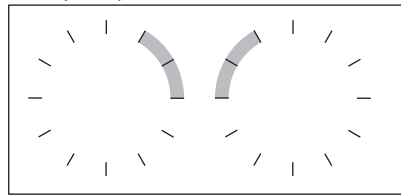


- 1 Punto de medición
- 2 Marca de nivel mínimo
- 3 Rango de inmersión recomendado (para líquidos)
- 4 Código de calibración
- 5 Gancho para colocar la Sonda térmica en el borde
- 6 Mango con antena en el interior.

La Sonda térmica es una sonda de temperatura inalámbrica que funciona sin batería y se entrega en un embalaje con la placa de cocción. Dentro de su mango hay una antena. Otra antena se encuentra debajo de la superficie de la placa, en el área entre las dos zonas de cocción posteriores. Para asegurar una comunicación adecuada entre la Sonda térmica y la placa, no ponga nada en la placa en esta zona.

El punto de medición se encuentra a medio camino entre la punta y la marca de nivel mínimo. Inserte la Sonda térmica en la comida al menos hasta la marca de nivel mínimo. Con los líquidos, para obtener los mejores resultados de cocción, sumerja la Sonda térmica en el líquido 2-5 cm por encima de la marca de nivel mínimo. Coloque la Sonda térmica en el borde de la olla o sartén con el gancho; cerca del área con la antena, en la posición de las 1 - 3 (hacia el lado izquierdo de la placa) o en la posición de las 9 - 11 (hacia el lado derecho

de la placa).




Los siguientes indicadores muestran la fuerza de la conexión entre la placa y la Sonda térmica en la pantalla: . Si la placa de cocción no puede establecer la conexión, se enciende. Puede mover la Sonda térmica lo largo del borde de la olla para establecer o fortalecer la conexión. La placa actualiza el estado de la conexión cada 3 segundos.

Para más información consulte "Consejos para la Sonda térmica".


## 4.4 Características clave de su placa de cocción


Su nueva placa **SensePro®** experta le guía a través de toda la sesión de cocina. Consulte la información siguiente para descubrir varias de sus mejores características.

Dependiendo del tipo de comida, puede utilizar Cocción asistida con o sin la Sonda térmica. Para varios platos dispone de diferentes conjuntos de funciones.

**Sonda térmica**  - se puede utilizar de dos maneras. Mide la temperatura en funciones como Derretir y Freír en sartén, además de ayudar a mantener la temperatura con precisión para diferentes tipos de alimentos mientras cocina Sous-vide o usar funciones como Escalfar, Hervir a fuego lento o Recalentar.


**Cocción asistida** - facilita la cocción proporcionándole recetas preparadas para varios platos, parámetros de cocción predefinidos e instrucciones paso a paso. Puede usarlo con la Sonda térmica, p.ej. para preparar un filete, o sin él, por ejemplo, para preparar tortitas. Las opciones disponibles dependen del tipo de plato que desee hacer. En este modo puede usar funciones como Sous-vide, Freír en sartén, Hervir a fuego lento, Recalentar, y muchas más. Las ventanas emergentes y los sonidos informan al alcanzar la temperatura predefinida. Puede acceder a Cocción asistida desde el Menú.

**Sous-vide**  - un método para cocinar alimentos envasados al vacío a baja temperatura durante un período prolongado de tiempo, lo que ayuda a ahorrar vitaminas y mantener el sabor. Su placa de cocción le proporciona ajustes e instrucciones claras. Una vez que seleccione la función a través de Cocción asistida, las temperaturas se definen para diferentes tipos de alimentos. También puede elegir sus propias temperaturas si activa la función a través de Sous-vide en el Menú.


**Freír en sartén**  - un método de fritura con niveles de calor controlados automáticamente, dedicado a varios tipos de alimentos. Ayuda a evitar el sobrecalentamiento de los alimentos o el aceite. Puede activarlo seleccionando Cocción asistida en el Menú.


**Derretir** - con esta función, la Sonda térmica mide la temperatura mientras se cocina. No se puede usar cuando la función Cocción asistida está activa.

**Otras características útiles de la placa:**


**Derritiendo**  - esta función es perfecta para fundir chocolate o mantequilla.

**PowerBoost P** - esta función hierve rápidamente grandes cantidades de agua.

**Pausa**  - esta función reduce el ajuste de calor a 1 para todas las zonas de cocción, lo que permite mantener la comida caliente durante mucho tiempo.

**Bridge**  - esta función permite combinar ambas zonas del lado izquierdo y usar utensilios de cocina más grandes. Puede usarla con Freír en sartén.

**Hob²Hood** - esta función conecta la placa con una campana especial y ajusta la velocidad del ventilador en consecuencia.

**Bloqueo**  - esta función desactiva temporalmente el panel de mandos durante la cocción.

**Bloqueo de seguridad** - esta función desactiva el panel de mandos mientras la placa no funciona, lo que evita el uso accidental.

**Cronómetro, Temporizador de cuenta atrás, y Avisador** - son tres funciones que puede elegir para controlar el tiempo de cocción.

Para más información, consulte "Uso diario".

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Uso de la pantalla

- Solo es posible utilizar los símbolos iluminados.
- Para activar una opción, toque el símbolo correspondiente en la pantalla.
- La función seleccionada se activa al separar el dedo de la pantalla.
- Para desplazarse por las opciones disponibles, haga un gesto rápido o arrastre el dedo por la pantalla. La velocidad del gesto determina la rapidez del movimiento de la pantalla.
- El desplazamiento se detiene por sí solo o puede detenerse de inmediato si se toca la pantalla.
- Puede cambiar la mayoría de los parámetros que aparecen en la pantalla tocando los símbolos correspondientes.
- Para seleccionar la función o tiempo deseados, puede desplazarse por la lista y/o tocar la opción que desea seleccionar.
- Cuando la placa de cocción está activada y algunos de los símbolos desaparecen de la pantalla, tóquela nuevamente. Todos los símbolos vuelven a aparecer.
- Para determinadas funciones, aparece una ventana emergente con información adicional al iniciarlas. Para desactivar la ventana emergente permanentemente, marque  antes de activar la función.
- Seleccione una zona para activar las funciones de temporizador.

### Símbolos útiles para la navegación por la pantalla

|  |   |
|--|---|
|  | Para confirmar la selección o el ajuste.                              |
|  | Para retroceder / avanzar un nivel en el Menú.                        |
|  | Para desplazar hacia arriba / abajo las instrucciones en la pantalla. |

### Símbolos útiles para la navegación por la pantalla

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|  | Para activar/desactivar las opciones. |
|  | Para cerrar la ventana emergente.     |
|  | Para cancelar un ajuste.              |

### 5.2 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del timbre.

Puede cambiar el ajuste en Menú > Ajustes > Configuración. Consulte "Uso diario".

### 5.3 Calibración de la Sonda térmica

Antes de empezar a usar la Sonda térmica, debe calibrarla para asegurarse de que las lecturas de temperatura sean correctas.

Una vez calibrada la Sonda térmica correctamente, mide la temperatura en el punto de ebullición con un rango de tolerancia de +/- 2 °C.

Siga el procedimiento cuando:

- instala la placa por primera vez;
- mueve la placa a una ubicación diferente (cambio de altitud);
- reemplaza la Sonda térmica.



Utilice una olla con el diámetro inferior de 180 mm y llénela con 1 - 1,5 l de agua. No ponga sal en el agua, esto puede afectar el procedimiento.



Asegúrese de que el nivel de potencia esté ajustado en 2000 W como mínimo.

1. Para calibrar o recalibrar la función., coloque la Sonda térmica en el borde de una olla. Llene la olla con agua fría al menos hasta la marca de nivel mínimo, y


colóquela en la zona de cocción delantera izquierda.

**2. Toque .**

Seleccione Ajustes > Sonda térmica > Calibración en la lista.

**3. Toque Calibrar.**

Siga las instrucciones de la pantalla.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente.

## 5.4 Emparejado de Sonda térmica

Originalmente, su placa de cocción está emparejada con la Sonda térmica a la entrega.

Si reemplaza la Sonda térmica con una nueva, necesita emparejarla con su placa.

**1. Toque .**

Seleccione Ajustes > Sonda térmica > Emparejado en la lista.

**2. Toque Desconectar para desconectar la anterior Sonda térmica.**

**3. Toque Emparejar junto a la zona de cocción.**


Aparece una ventana emergente.

**4. Introduzca el código de cinco dígitos grabado en su nueva Sonda térmica, usando el teclado numérico.**


**5. Toque OK para confirmar.**


Su Sonda térmica está emparejada con la placa.

Calibre siempre la Sonda térmica después de emparejar.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente.

## 5.5 Menú estructura

Toque  para acceder y cambiar los ajustes de la placa o activar algunas funciones.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

La tabla muestra la estructura básica del Menú.

### Cocción asistida

Funzioni piastra

Sous-vide

Derretir

Derritiendo

Ajustes

Bloqueo de seguridad

Cronómetro

Hob<sup>2</sup>Hood

Sonda térmica

Conexión  
Calibración  
Emparejado

Configuración

Cocción asistida  
Gestión de energía  
Idioma  
Tonos de las teclas  
Volumen del timbre  
Brillo de la pantalla

Asistencia

Modo de demostración  
Termómetro  
Mostrar versiones de SW  
Historial de alarmas  
Restaurar todos los ajustes


## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

### 6.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte líquido o se coloca algún objeto sobre el panel de mandos durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de mandos.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en una zona concreta. El símbolo blanco de zona de cocción parpadea y la zona de cocción por inducción se desactiva automáticamente pasado 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un tiempo, aparece un mensaje y la placa se apaga.

**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga. |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1 - 2                     | 6 horas                       |
| 3 - 5                     | 5 horas                       |
| 6                         | 4 horas                       |

Ajuste del nivel de calor

La placa de cocción se apaga.

7 - 9

1,5 hora



Quando utilice la función Freír en sartén, la placa se desactivará después de 1,5 horas. Para Sous-vide, la placa se desactivará después de 4 horas.

### 6.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Al colocar un utensilio en la zona de cocción deseada, la placa lo detecta automáticamente y aparece el símbolo correspondiente en la pantalla. El control deslizante es visible durante 8 segundos; después de este tiempo, la pantalla vuelve a la vista principal. Para cerrar el control deslizante rápidamente, toque la pantalla fuera del área del control deslizante.

Quando hay otras zonas activas, el ajuste del nivel de calor para la zona que desea utilizar puede verse limitado. Consulte "Gestión de energía".



Asegúrese de que el utensilio sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos". Compruebe el tamaño del utensilio en "Datos técnicos".

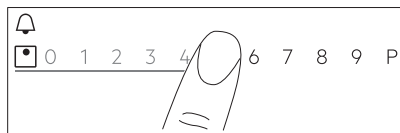
### 6.4 Ajuste del nivel de calor

1. Encienda la placa de cocción.
2. Coloque la olla sobre la zona de cocción seleccionada.

En la pantalla aparece el mando deslizante para la zona activa y permanece activo durante 8 segundos..

3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de calor deseado.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.



También puede cambiar el ajuste de calor mientras cocina. Toque el símbolo de selección de zona en la vista principal del panel de control y mueva el dedo hacia la izquierda o derecha (para disminuir o aumentar el ajuste de calor).

## 6.5 PowerBoost

Esta función activa más potencia en la zona de cocción por inducción correspondiente; depende del tamaño del utensilio de cocina. La función se puede activar solo durante un periodo de tiempo limitado.

1. Toque antes el símbolo de la zona deseada.
2. Toque **P** o deslice el dedo hacia la derecha para activar la función para la zona de cocción elegida.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.

La función se desactiva automáticamente. Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y cambie el ajuste de nivel de calor.



Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

## 6.6 OptiHeat Control(indicador de calor residual de 3 pasos)



### ADVERTENCIA!

**III / II / I** Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción

directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Aparecen los indicadores **III / II / I** cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan utensilios calientes en una zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 6.7 Temporizador



### Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado.

1. Ajuste primero la temperatura para la zona de cocción adecuada y después la función.
2. Toque el símbolo de la zona.

3. Toque

Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

4. Marque  para activar la función.

Los símbolos cambian a .

5. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).
6. Toque OK para confirmar la selección.

También puede elegir **X** para cancelar su selección.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y parpadea. Toque para detener la señal.

Para desactivar la función cambie el ajuste de nivel de temperatura a **0**. O bien, toque




a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.



## **Avisador**


Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan.

La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

1. Seleccione cualquier zona de cocción. Aparece el símbolo correspondiente en la pantalla.
2. Toque .
3. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).
4. Toque OK para confirmar la selección.


También puede elegir **X** para cancelar su selección.


Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Toque  para detener la señal.


Para desactivar la función, toque  a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

## **Cronómetro**

La función comienza a contar inmediatamente después de activar una zona de cocción. Puede utilizar esta función para supervisar el tiempo en funcionamiento.

1. Toque  para acceder al Menú.
2. Deslice el Menú para seleccionar Ajustes > Cronómetro.
3. Toque el interruptor para activar / desactivar la función.


La función no se detiene al levantar el utensilio. Para restablecer la función y volver a iniciarla manualmente, toque  y seleccione después Resetear en la ventana emergente. La función comienza a contar

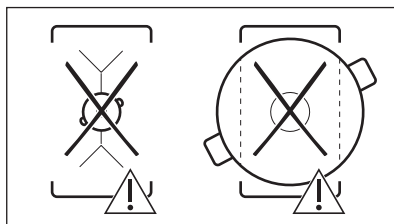
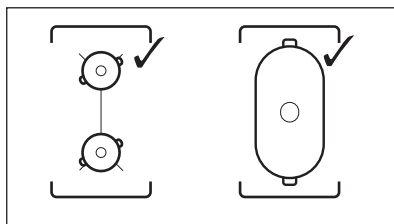
desde **0**. Para poner en Pausa la función en una sesión de cocción, toque  y seleccione Pausa en la ventana emergente. Seleccione Inicio para que siga el conteo.


## **6.8 Función Bridge**

Esta función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una con el mismo ajuste del nivel de calor.

Puede utilizar la función con utensilios de gran tamaño.

1. Coloque un utensilio sobre dos zonas de cocción. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas.
2. Toque  para activar la función. El símbolo de zona cambia.
3. Ajuste el nivel de calor que desee. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área.





Para desactivar la función, toque . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.


## **6.9 || Pausa**


Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

No puede activar la función cuando Cocción asistida o Sous-vide está en funcionamiento.


Cuando la función está activa, solo es posible utilizar los símbolos  y . Los restantes símbolos del panel de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque  para activar la función.

 se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.


Para desactivar la función toque .


La función se detiene PowerBoost. El ajuste máximo de nivel de calor se reactiva al tocar  de nuevo.

## 6.10 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque  para activar la función.


Para desactivar la función, toque  durante 3 segundos.






La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## 6.11 Bloqueo de seguridad

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Bloqueo de seguridad en la lista.
3. Encienda el interruptor y toque las letras A-O-X en orden alfabético para activar o desactivar la función. Para desactivar la función, apague el interruptor.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

## 6.12 Cocción asistida

Esta función ajusta los parámetros para distintos tipos de alimentos y los mantiene durante toda la cocción.

Con la función se puede preparar una amplia gama de platos, como Carne, Pescado/marisco, verduras, Sopas, Salsas, Accesorio para o Leche. Existen diferentes métodos de cocción disponibles para diferentes tipos de alimentos, por ejemplo para el pollo se puede elegir entre Freír en sartén, Sous-vide o Escalfar.

Solo se puede activar la función en el lado izquierdo de la placa de cocción. Cocción asistida con la función Sous-vide puede activarse para la zona de cocción delantera izquierda o la zona de cocción trasera izquierda. Si desea utilizar Freír en sartén puede activarse para la zona de cocción frontal izquierda o para ambas zonas de cocción cuando se conectan en puente.

Si Cocción asistida funciona en la zona de cocción frontal izquierda, utilice las zonas de la derecha para cocinar sin la función.

No utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior superior a 200 mm en la zona de cocción trasera izquierda si la función se usa en la delantera izquierda. Esto puede influir en la conexión entre la Sonda térmica y la antena situada debajo de la superficie de la placa de cocción.





No caliente los utensilios de cocina antes de cocinar. Use solo agua o líquidos fríos del grifo, en su caso. Vuelva a calentar solo platos fríos.





Para Freír en sartén, siga las instrucciones que aparecen en pantalla. Agregue aceite cuando la sartén esté caliente.



Con Cocción asistida la función de temporizador funciona como Avisador. No detiene la función cuando se agota el tiempo ajustado.

1. Para activar la función, toque  o  y seleccione Cocción asistida.

2. Elija en la lista el tipo de comida que le gustaría preparar.  
Hay varias opciones disponibles para cada tipo de alimento. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
  - Puede tocar OK en la parte superior de la ventana emergente para utilizar los ajustes predeterminados.
  - Para Freír en sartén, puede cambiar el nivel de calor predeterminado. Para algunos platos, se puede comprobar la temperatura interior de los alimentos si se utiliza la Sonda térmica.
  - Para la mayoría de las opciones, por ejemplo Sous-vide y Escalfar, puede cambiar la temperatura por defecto.
  - Puede cambiar el tiempo por defecto o establecer el suyo propio. Solo para Sous-vide está predefinido el tiempo mínimo.

En la pantalla están disponibles instrucciones adicionales con información detallada. Puede desplazarse con  y .



3. Toque OK. Siga las instrucciones de las ventanas emergentes.  
Algunas de las opciones comienzan con el precalentamiento. Puede seguir el progreso en la barra de control.
4. Si aparece una ventana emergente con instrucciones, toque OK y después Inicio para continuar.

La función se realiza con los ajustes predefinidos.

Para desactivar la ventana emergente permanentemente, marque  antes de activar la función.

5. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Para cerrar la ventana, toque OK.

La función no se detiene automáticamente. Para Sous-vide la placa se desactivará automáticamente después de un máximo de cuatro horas.

Para detener la función, toque  o , o el símbolo de la zona activa, y seleccione Stop. Para confirmar, toque Sí en la ventana emergente.

## 6.13 Sous-vide

Para preparar carne, pescado o verduras con la función se necesitan bolsas con cierre, o bolsas de plástico y un sellador de vacío. Ponga los alimentos sazonados en bolsas y séllelas al vacío. También puede comprar porciones de alimentos listos para preparar con este método de cocción.



### ADVERTENCIA!



Asegúrese de cumplir los principios de seguridad alimentaria. Consulte "Consejos".

Con esta función usted puede elegir su propio tiempo y temperatura (entre 35 y 85 °C), adecuados para el tipo de alimentos que desea preparar. Utilice como máximo 4 litros de agua; cubra la olla con una tapa. Para más detalles sobre los parámetros de cocción, consulte la tabla de la Guía de Cocción en "Consejos". Descongele los alimentos antes de prepararlos.

La función solo puede activarse para la zona de cocción delantera izquierda o la zona de cocción trasera izquierda. Si Sous-vide funciona, utilice las zonas de la derecha para cocinar sin la función.



Con Sous-vide la función de temporizador funciona como Avisador. La función se desactiva automáticamente solo después de un máximo de cuatro horas.



1. Prepare porciones de alimentos de acuerdo con las instrucciones anteriores.
2. Coloque la olla llena de agua fría en la zona de cocción delantera o trasera izquierda.
3. Toque  > Sous-vide. También puede tocar  > Funzioni piastra > Sous-vide.
4. Seleccione la temperatura adecuada. Ajuste el tiempo (opcional). El tiempo de la sesión de cocción depende del grosor y del tipo de alimento.
5. Toque OK para continuar.
6. Coloque la Sonda térmica en el borde del utensilio.
7. Toque OK para cerrar la ventana emergente.


8. Toque Inicio para activar el precalentamiento.

Una vez que el utensilio alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Toque OK para confirmar.

9. Ponga las porciones de comida en bolsas verticalmente en la olla (puede utilizar una rejilla Sous-vide). Toque Inicio.

Si ajusta el Avisador, comienza a funcionar junto con la función.



10. Transcurrido el período de tiempo, suena una señal acústica y  parpadea. Para detener la señal, toque .

Para detener o reajustar la función, toque  o el símbolo de la zona activa, y luego Stop. Para confirmar, toque Sí en la ventana emergente.

## KeepTemperature

Puede usar la función Sous-vide para cocinar mientras la Sonda térmica controla y mantiene con precisión la temperatura (con una precisión de +/- 1 °C). Puede preparar una amplia gama de platos como fondos o salsas (p. ej. diferentes tipos de curry o bullabesa). Puede definir sus propios parámetros, consulte la tabla de la Guía de Cocción en "Consejos".



La función solo puede activarse para la zona de cocción delantera izquierda o la zona de cocción trasera izquierda.


1. Toque  > Funcioni piastra > Sous-vide o acceda a la función tocando  > Sous-vide.
2. Seleccione la temperatura adecuada. Ajuste el tiempo (opcional).
3. Toque OK para continuar.
4. Coloque la Sonda térmica en el borde de la olla, o insértela en la comida.
5. Toque Inicio para activar el precalentamiento.

Una vez que el utensilio alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente.

6. Toque OK para cerrar la ventana emergente.
7. Toque Inicio.

Si ajusta el Avisador, comienza a funcionar junto con la función.

8. Transcurrido el período de tiempo, suena una señal acústica y  parpadea. Para detener la señal, toque .



Para detener o reajustar la función, toque  o el símbolo de la zona activa, y luego Stop. Para confirmar, toque Sí en la ventana emergente.


## 6.14 Derretir

Con esta función, la Sonda térmica funciona como un termómetro, que le ayuda a controlar la temperatura de los alimentos o líquidos mientras cocina. Por ejemplo, puede confiar en que calentará la leche o comprobará la temperatura de los alimentos para bebés.

Para poder utilizar esta función, es necesario que haya al menos una zona de cocción activa.


Puede activar la función para todas las zonas de cocción, pero solo en una zona de cocción a la vez.

1. Inserte la Sonda térmica dentro del alimento o líquido hasta la marca de nivel mínimo.
2. Toque  en la pantalla para abrir el menú Sonda térmica y elija Derretir. También puede tocar  > Funcioni piastra > Derretir.
3. Toque Inicio. La medición comienza en la zona de cocción activa. Si ninguna de las zonas de cocción está activa, aparece una ventana emergente de información.




Para detener la función, toque los dígitos que indican la temperatura o  y seleccione Stop.

## 6.15 Derritiendo

Puede utilizar esta función para fundir distintos productos, como chocolate o mantequilla. Puede utilizar la función solo para una zona de cocción a la vez.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.

2. Seleccione **Funzioni piastra > Derritiendo** en la lista.
3. Toque **Inicio**. Deberá seleccionar la zona de cocción deseada. Si la zona de cocción ya está activa, aparece una ventana emergente. Cancele el ajuste de calor anterior para activar la función.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

Para detener la función, toque el símbolo de selección de zona y a continuación toque **Stop**.

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

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción.

Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto está desactivado de origen. Actívelo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 - H6. La placa de cocción se ajusta originalmente en H5. La campana reacciona siempre que utilice la placa de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador. Puede configurar la placa de cocción para que active solo la luz seleccionando H1.



Si cambia la velocidad del ventilador en la campana, se desactiva la conexión predeterminada con la placa de cocción. Para reactivar la función, apague y vuelva a encender ambos aparatos.

| La-<br>var +<br>Se-<br>car | Luz<br>auto-<br>mática | Hervir 1)                     | Freír2)                       |
|----------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| H0                         | Apaga-<br>do           | Apagado                       | Apagado                       |
| H1                         | Encen-<br>dido         | Apagado                       | Apagado                       |
| H2 <sup>3)</sup>           | Encen-<br>dido         | Velocidad del<br>ventilador 1 | Velocidad del<br>ventilador 1 |
| H3                         | Encen-<br>dido         | Apagado                       | Velocidad del<br>ventilador 1 |
| H4                         | Encen-<br>dido         | Velocidad del<br>ventilador 1 | Velocidad del<br>ventilador 1 |
| H5                         | Encen-<br>dido         | Velocidad del<br>ventilador 1 | Velocidad del<br>ventilador 2 |
| H6                         | Encen-<br>dido         | Velocidad del<br>ventilador 2 | Velocidad del<br>ventilador 3 |

1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.


## Cambio de los modos

Si no está satisfecho con el nivel de ruido / velocidad del ventilador, puede cambiar entre los modos manualmente.

1. Toque .

Seleccione **Ajustes>Hob<sup>2</sup>Hood** en la lista.


2. Elija el modo apropiado.


Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente.




Quando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

## 6.17 Idioma


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Idioma en la lista.
3. Escoja el idioma correspondiente en la lista.




Si elige un idioma incorrecto, toque . Aparece una lista. Seleccione la tercera opción desde arriba y después la penúltima. A continuación, seleccione la segunda opción. Desplácese hacia abajo para elegir el idioma apropiado de la lista. Por último, elija la opción de la derecha.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

## 6.18 Tonos de las teclas / Volumen del timbre

Puede elegir el tipo de sonido que emite su placa de cocción o apagar los sonidos por completo. Puede elegir entre clic (predeterminado) o pitido.


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Tonos de las teclas / Volumen del timbre en la lista.
3. Escoja la opción apropiada.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .




## 6.19 Brillo de la pantalla

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

Hay 4 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 4 el más alto.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.

2. Seleccione Ajustes > Configuración > Brillo de la pantalla en la lista.
3. Escoja el nivel apropiado.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

## 6.20 Limitación de energía


Inicialmente, el aparato funciona en el nivel de potencia más alto posible (7200 W). Puede cambiar la potencia máxima si la instalación no admite toda la potencia.




Asegúrate de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.



Si el nivel de potencia se establece en 1500 W, no puede activar ninguna forma de función de Cocción asistida. Si el nivel de potencia es inferior a 7200 W, no puede activar ninguna otra zona de cocción cuando Cocción asistida está en funcionamiento.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Gestión de energía y elija el nivel de potencia adecuado entre 1500 W y 7200 W.

Para salir de Menú, toque el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana desplegable, o toque  varias veces.

## 6.21 Gestión de energía

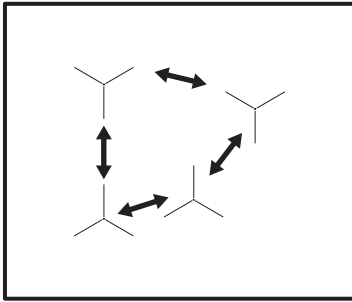
- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Observa la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3600 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción

conectadas a la misma fase supera los 3600 W.

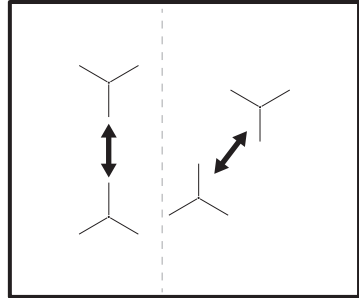
- La función disminuye la potencia de las restantes zonas de cocción conectadas a la misma fase, lo que influye en el ajuste del nivel de calor disponible.
- El ajuste máximo de nivel de calor es visible en el control deslizante. Solo están activos los dígitos en blanco.
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.

### Gestión de energía con función Limitación de energía

Cuando se ajusta la función Limitación de energía a **6000 W o menos**, la potencia de la placa se divide entre todas las zonas de cocción.



Cuando se ajusta la función Limitación de energía a **más de 6000 W**, la potencia de la placa se divide entre dos zonas de cocción en un par.



## 7. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.

- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

### Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

### El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.

- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

### Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

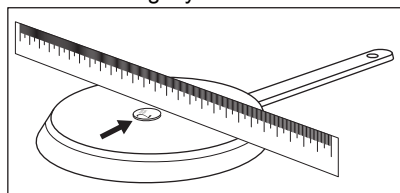


Consulte "Datos técnicos".

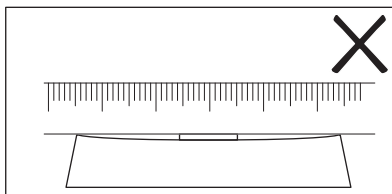
## 7.2 Recipientes correctos para la función Freír en sartén

Use únicamente utensilios de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

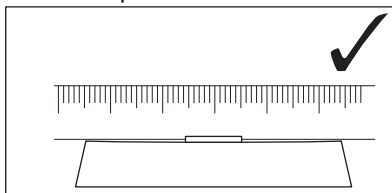
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de Euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del utensilio.



- a. El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



- b. El recipiente es correcto si no puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



## 7.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica, el utensilio es detectado al colocarlo sobre la placa.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

## 7.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

## 7.5 Ejemplos de aplicaciones de cocina

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa

que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.





Los datos de la tabla son valores orientativos.

| Ajuste de temperatura | Usar para:  | Tiempo (min)        | Consejos  |
|-----------------------|---|---------------------|---|
| 1                     | Mantener calientes los alimentos.   | según sea necesario | Tapar los utensilios de cocina.   |
| 1 - 2                 | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.   | 5 - 25              | Mezcla de vez en cuando.  |
| 1 - 2                 | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.   | 10 - 40             | Cocina el plato con una tapa.   |
| 2 - 3                 | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.  | 25 - 50             | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3 - 4                 | Verduras al vapor, pescado, carne.  | 20 - 45             | Añada un par de cucharadas de líquido.  |
| 4 - 5                 | Patatas al vapor.   | 20 - 60             | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.  |
| 4 - 5                 | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.   | 60 - 150            | Hasta 3 l de líquido más ingredientes.  |
| 6 - 7                 | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Déle la vuelta a media cocción.   |
| 7 - 8                 | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.  | 5 - 15              | Déle la vuelta a media cocción.   |
| 9                     | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.  |                     |   |
| <b>P</b>              | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.  |                     |   |

## 7.6 Consejos para la Sonda térmica

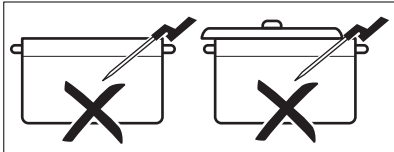
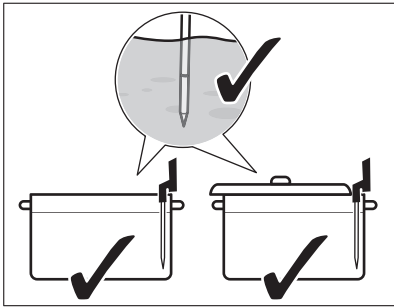


Para funciones como Cocción asistida y Sous-vide, puede usar la Sonda térmica del lado izquierdo de la placa de cocción solamente. Con la función Derretir puede usar también la Sonda térmica de lado derecho de la placa.

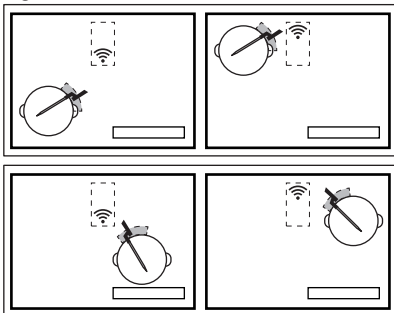
Para asegurar una conexión sólida (, ) entre la Sonda térmica y la placa:

### Para líquidos

- Sumerja la Sonda térmica en el líquido, dentro del intervalo de inmersión recomendado. La marca de nivel mínimo debe estar cubierta.
- Coloque la Sonda térmica en el borde del utensilio. Si es posible, manténgala en posición vertical. Asegúrese de que su punta entre en contacto con la base de la olla. El mango de la Sonda térmica siempre debe estar fuera de la olla o sartén.

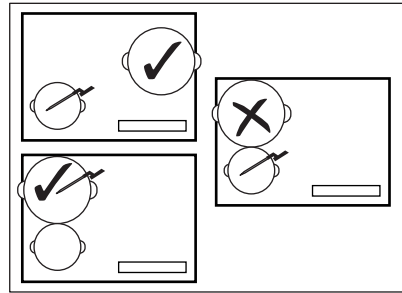


- Si desea utilizar la Sonda térmica en el lado izquierdo de la placa de cocción, asegúrese de que esté cerca del centro de la placa, en la posición de las 1 a las 3 horas. Si desea utilizarla a la derecha (con la función Derretir), asegúrese de que esté colocada en la posición de las 9 a las 11 horas. Consulte las ilustraciones siguientes.



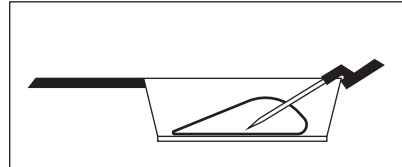
Puede mover la Sonda térmica lo largo del borde de la olla si la conexión no se establece.

- Puede cubrir parcialmente la olla con una tapa.
- Si utiliza la zona de cocción delantera izquierda, no coloque ningún utensilio grande en la trasera izquierda. Los utensilios grandes en la zona de cocción trasera izquierda pueden bloquear la señal. Mueva la olla grande a la zona de cocción trasera derecha.

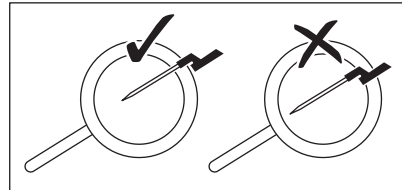


### Para alimentos sólidos (medición de la temperatura interna)

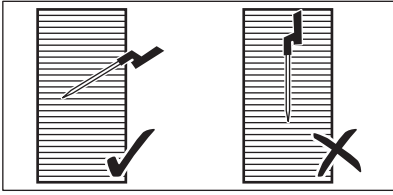
- Inserte la Sonda térmica en la parte más gruesa del alimento, hasta la marca de nivel mínimo. El punto de medición debe estar en la parte central de la porción.



- Asegúrese de que la Sonda térmica esté firmemente insertada en el alimento. Las partes metálicas de la Sonda térmica no deben tocar las paredes de la olla / sartén. El gancho del mango debe apuntar hacia abajo.



- Para carnes / pescados con un grosor de 2 - 3 cm, la punta de la Sonda térmica debe llegar hasta el fondo del utensilio.
- Retire la Sonda térmica antes de dar vuelta a la comida.
- Cuando utilice una plancha, asegúrese de que el mango de la Sonda térmica se queda en el lado derecho, fuera de su superficie. Consulte las ilustraciones siguientes.



## 7.7 Cocción a baja temperatura - Principios de seguridad alimentaria

Cuando cocine a baja temperatura, tenga en cuenta las siguientes instrucciones, por ejemplo Sous-vide.

- Lávese / desinfectese las manos antes de preparar los alimentos. Use guantes desechables.
- Utilice únicamente alimentos frescos de alta calidad, almacenados en condiciones apropiadas.
- Siempre lave y pele bien las frutas y verduras.
- Mantenga limpia la superficie de la placa y las tablas de cortar. Use diferentes tablas de cortar para diferentes tipos de alimentos.
- Preste especial atención a la higiene de los alimentos cuando prepare aves de corral, huevos y pescado. Las aves de corral deberán prepararse siempre a una temperatura mínima de 65 °C durante un mínimo de 50 minutos.
- Asegúrese de que el pescado que desea preparar con Sous-vide tenga la calidad para sashimi, es decir es extra fresco.

- Almacene los alimentos preparados en un frigorífico un máximo de 24 horas.
- Para las personas con un sistema inmunológico debilitado o enfermedades crónicas, es recomendable pasteurizar los alimentos antes de consumirlos. Pasteurice los alimentos a 60 ° C durante un mínimo de una hora.

## 7.8 Guía de cocción

La siguiente tabla muestra ejemplos de tipos de alimentos y le proporciona las temperaturas óptimas y los tiempos de cocción sugeridos. Los parámetros pueden variar dependiendo de la temperatura, calidad, consistencia y cantidad de alimentos.

La duración del tiempo de cocción depende más del grosor de los alimentos que de su peso. Por ejemplo, para un bistec, cuanto más gruesa sea la pieza, más tiempo tardará su parte interior en alcanzar la temperatura predefinida. Un filete de 2 cm de grosor requiere alrededor de una hora para alcanzar los 58 °C, mientras que uno de 5 cm de grosor necesita unas cuatro horas.

Controle la primera sesión de cocción para asegurarse de que los parámetros que se indican a continuación se adaptan a sus hábitos de cocción y a sus utensilios de cocina. Puede modificar estos parámetros en función de sus preferencias personales.

| Tipo de comida                   | Método de cocción | Nivel de preparación | Espesor / cantidad de alimento | Temperatura interior / temperatura de cocción (°C) | Tiempo de cocción (min.) |           |
|----------------------------------|-------------------|----------------------|--------------------------------|--|--------------------------|-----------|
| Filete de vacuno                 | Sous-vide         | poco hecho           | 2 cm                           | 50 - 54  | 45 - 210                 |           |
|                                  |                   |                      | 4 cm                           |  | 120 - 210                |           |
|                                  |                   |                      | 6 cm                           |  | 180 - 210                |           |
|                                  |                   | medio                |                                | 2 cm   | 55 - 60                  | 45 - 240  |
|                                  |                   |                      |                                | 4 cm   |                          | 120 - 240 |
|                                  |                   |                      |                                | 6 cm   |                          | 180 - 240 |
|                                  |                   | hecho                |                                | 2 cm   | 61 - 68                  | 45 - 240  |
|                                  |                   |                      |                                | 4 cm   |                          | 120 - 240 |
|                                  |                   |                      |                                | 6 cm   |                          | 180 - 240 |
| Pechuga de pollo                 | Sous-vide         | muy hecho            | 200 - 300 g                    | 64 - 72  | 45 - 60                  |           |
|                                  | Escalfar          | muy hecho            |                                | 68 - 74  | 35 - 45                  |           |
| Muslo de pollo                   | Escalfar          | muy hecho            | 200 - 300 g                    | 78 - 85  | 30 - 60                  |           |
| Filete de cuello de cerdo        | Sous-vide         | muy hecho            | 2 cm                           | 60 - 66  | 35 - 60                  |           |
| Lomo de cerdo                    | Sous-vide         | muy hecho            | 4 - 5 cm                       | 62 - 66  | 60 - 120                 |           |
|                                  |                   |                      |                                |  |                          |           |
| Filete de corde-ro               | Sous-vide         | medio                | 2 cm                           | 56 - 60  | 35 - 60                  |           |
|                                  |                   | muy hecho            |                                | 64 - 68  | 40 - 65                  |           |
| Espalda de corde-ro (sin huesos) | Sous-vide         | medio                | 200 - 300 g                    | 56 - 60  | 60 - 120                 |           |
|                                  |                   | muy hecho            |                                | 64 - 68  | 65 - 120                 |           |
| Salmón                           | Sous-vide         | traslúcido           | 2 cm                           | 46 - 52  | 20 - 45                  |           |
|                                  |                   |                      | 3 cm                           | 46 - 52  | 35 - 50                  |           |
|                                  | Escalfar          | traslúcido           | 2 cm                           | 55 - 68  | 20 - 35                  |           |
|                                  |                   |                      | 3 cm                           | 55 - 68  | 25 - 45                  |           |
| Atún                             | Sous-vide         | traslúcido           | 2 cm                           | 45 - 50  | 35 - 50                  |           |
| Langostinos                      | Sous-vide         | traslúcido           | 1 - 2 cm                       | 50 - 56  | 25 - 45                  |           |

| Tipo de comida   | Método de cocción | Nivel de preparación | Espesor / cantidad de alimento | Temperatura interior / temperatura de cocción (°C) | Tiempo de cocción (min.) |
|------------------|-------------------|----------------------|--------------------------------|--|--------------------------|
| Huevos           | Sous-vide         | suave <sup>1)</sup>  | Tamaño M                       | 63 - 64  | 45 - 70                  |
|                  |                   | medio <sup>1)</sup>  |                                | 65 - 67  | 45 - 70                  |
|                  |                   | fuerte <sup>1)</sup> |                                | 68 - 70  | 45 - 70                  |
|                  | Hervir            | blanda               |                                | hervir   | 4 <sup>2)</sup>          |
|                  |                   | medio                |                                | hervir   | 7 <sup>2)</sup>          |
|                  |                   | dura                 |                                | hervir   | 10 <sup>2)</sup>         |
| Arroz            | Hinchazón         | cocinado             | -                              | -  | 10 - 30                  |
| Patatas          | Hervir            | cocinado             | -                              | -  | 15 - 30                  |
| Verduras frescas | Sous-vide         | cocinado             | -                              | 85   | 30 - 40                  |
| Espárragos       | Sous-vide         | cocinado             | -                              | 85   | 30 - 40                  |

1) La clara de huevo permanece líquida.

2) Los tiempos son para huevos de tamaño mediano. Para los huevos grandes y los huevos del frigorífico, añada un minuto al tiempo de cocción.

### Consejos adicionales para Cocción asistida:

- Llene la olla con una cantidad adecuada de líquido (por ejemplo entre 1 y 3 litros) antes de la cocción. Trate de evitar agregar más mientras cocina.
- Utilice una tapa para ahorrar energía y alcanzar la temperatura más rápidamente (también para precalentar el agua).
- Remueva su plato regularmente durante todo el proceso de cocción para asegurar una distribución uniforme de la temperatura.
- Agregue sal al principio de la cocción.
- Descongele los alimentos antes de prepararlos.
- Añada las verduras (p. ej. brécol, coliflor, judías verdes, coles de Bruselas) cuando el agua alcance la temperatura deseada y aparece la ventana emergente.
- Agregue las patatas o el arroz al agua fría antes de comenzar la función.
- Para guisos, salsas, sopas, currys, ragús, gulash y caldos, puede usar Recalentar o Hervir a fuego lento. Antes de iniciar la

función Hervir a fuego lento, fría los ingredientes (sin el Sonda térmica) y añada líquido frío; a continuación, active la función desde Cocción asistida.

- Para alimentos del mar de tamaño pequeño, por ejemplo rodajas/tentáculos de pulpo o mariscos puede usar Freír en sartén.

### Consejos adicionales para Freír en sartén:



#### ADVERTENCIA!

Use únicamente utensilios de fondo plano.



#### PRECAUCIÓN!

Utilice sartenes laminadas solo con niveles de temperatura bajos para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.

- Inicie la función cuando la placa esté fría (no es necesario precalentarla).
- Utilice utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo "sandwich".

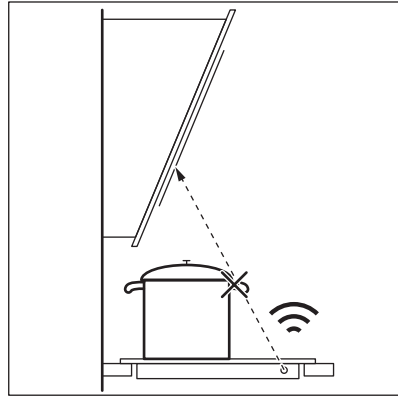
- No utilice utensilios de cocina con el fondo repujado en el centro.
- Los diferentes tamaños de sartenes pueden provocar diferentes tiempos de calentamiento. Las sartenes pesadas guardan más calor que las ligeras, pero tardan más tiempo en calentarse.
- De la vuelta a los alimentos una vez que alcancen la mitad de la temperatura deseada.  
Las porciones muy gruesas de los alimentos deben darse la vuelta con más frecuencia (por ejemplo una vez cada dos minutos). Para conseguir los mejores resultados, le recomendamos que utilice primero el método Sous-vide. Para aportar un toque final, ponga las porciones preparadas en una sartén precalentada y tuéstelas rápidamente por ambos lados.
- Retire siempre la Sonda térmica antes de dar vuelta a la comida.

## 7.9 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.


La campana de la figura es solo a título ilustrativo.



**i** Mantenga limpia la ventana para comunicación de la señal de infrarrojos Hob<sup>2</sup>Hood.

**i** Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob<sup>2</sup>Hood activado.

### Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

## 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.

- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

### 8.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo

agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de

agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie la placa de cocción con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento de izquierda a derecha. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave de izquierda a derecha.

## 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS




### ADVERTENCIA!



Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Qué hacer si...

| Problema                               | Posible causa   | Solución  |
|--|---|---|
| La placa no se enciende o no funciona. | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.  | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.   |
|  | Ha saltado el fusible.  | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.  |
|  | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.   | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.  |
|  | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.  | Toque solo un sensor.   |
|  | Pausa está en funcionamiento.   | Consulte "Uso diario".  |
| La pantalla no reacciona al tacto.     | Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados demasiado cerca de la misma.<br>Hay líquido o un objeto en la pantalla. | Quite los utensilios. Aleje los utensilios de la pantalla.<br>Limpie la pantalla y espere a que el aparato esté frío. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica.<br>Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa. |
|  | Se emite una señal acústica y la placa se apaga.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.                                   | Ha colocado uno o varios sensores.  |

| <b>Problema</b>  | <b>Posible causa</b>   | <b>Solución</b>   |
|--|--|---|
| La placa se apaga.   | Ha colocado algo sobre el sensor<br>①.   | Retire el objeto del sensor.  |
| El indicador de calor residual no se enciende.   | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor bajo la superficie de la placa está dañado.                            | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.  |
| Tras activar Cocción asistida, la placa comienza a calentarse, se detiene y vuelve a arrancar. | Este es un control de seguridad para garantizar que la Sonda térmica está en un utensilio para el que se activó la función Cocción asistida. | Es un procedimiento normal, no indica ningún fallo de funcionamiento.   |
| No es posible activar el ajuste máximo de nivel de calor.                                      | Ya hay otra zona con ajuste máximo de nivel de calor.  | Reduzca la potencia de la otra zona.  |
|  | El nivel de Limitación de energía es demasiado bajo.   | Cambie la potencia máxima en el Menú. Consulte "Uso diario".  |
| Los sensores se calientan.   | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.  | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.   |
| La pantalla muestra que no se encuentra Sonda térmica.   | La posición de la Sonda térmica es incorrecta.<br>Algo bloquea su señal (por ejemplo, cubiertos, un asa u otro utensilio).                   | Posicione Sonda térmica correctamente. Consulte "Consejos".<br>Retire cualquier objeto metálico u otros objetos que puedan bloquear la señal.                         |
| La pantalla muestra que la temperatura del agua es superior a 100 ° C.                         | No ha calibrado el Sonda térmica o lo hizo incorrectamente.<br>Ha movido la placa de cocción a una ubicación diferente.                      | Calibre el Sonda térmica de nuevo. Consulte "Calibrado".<br>Es posible que también deba verificar si el código de calibración es correcto. Consulte "Emparejamiento". |
|  | Ha puesto demasiada sal en el agua.  | No sale el agua hirviendo.  |
| La temperatura no es visible en la pantalla.<br>La pantalla muestra un icono de advertencia.   | El Sonda térmica no ha establecido conexión con la placa porque la intensidad de la señal es demasiado baja.                                 | Coloque el Sonda térmica cerca de la antena en la superficie de la placa, cerca del centro de la placa. Consulte "Consejos".  |
|  | Algo cubre el Sonda térmica o la antena en la superficie de la placa, p. ej. un cubierto de metal.   | Retire cualquier cosa que cubra la antena. Asegúrese de colocar los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción. Consulte "Consejos".                     |
|  | La conexión entre el Sonda térmica y la antena se ha perdido.  | Asegúrese de que nada cubra la señal. Mueva el Sonda térmica a lo largo del borde del utensilio para ajustar su posición. Consulte "Consejos".                        |
|  | Otros aparatos funcionan en la misma frecuencia y perturban la conexión.   | Retire cualquier aparato que pueda perturbar la conexión. Consulte "Datos técnicos".  |

| Problema  | Posible causa   | Solución   |
|---|---|--|
| La temperatura de los alimentos es diferente a la esperada.   | El Sonda térmica se ha insertado incorrectamente.   | Asegúrese de que el punto de medición esté situado en la parte más gruesa del alimento. Consulte "Consejos".   |
| La placa detecta saltos de temperatura significativos.  | Ha añadido un poco de agua o cambió la olla mientras cocinaba.  | Evite añadir agua o cambiar el utensilio después de que se inicie una función.   |
|   | El calor en el utensilio no se ha repartido uniformemente, especialmente en el caso de líquidos espesos.  | Remueva la comida con frecuencia.  |
| El utensilio se calienta demasiado o la comida se pasa demasiado rápido.  | Ha usado un utensilio demasiado pequeño.  | Utilice utensilios de tamaño apropiado para una zona de cocción determinada. Consulte "Datos técnicos".  |
| No se puede activar una función.  | Otra función está activa en la misma zona de cocción, lo que impide la activación.  | Detenga la función antes de activar otra.  |
| Cocción asistida o Sous-vide se detiene.  | Al principio de una sesión de cocción, la temperatura del líquido en el interior del utensilio es superior a 40 °C.<br>Los utensilios de cocina en uso están calientes. | Use solo líquidos fríos.<br>No precaliente el utensilio.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood no funciona.  | Ha tapado el panel de control.  | Retire el objeto del panel de control.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood funciona, pero solo la luz está encendida.  | Ha activado el modo H1.   | Cambie el modo a H2 - H6 o espere hasta que se inicie el modo automático.  |
| Hob <sup>2</sup> Hood los modos H1 - H6 funcionan, pero la luz está apagada.                                      | Podría haber un problema con la bombilla.   | Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.   |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.  | Los sonidos están desactivados.   | Active los sonidos. Consulte "Uso diario".   |
| Está seleccionado un idioma incorrecto.   | Ha cambiado el idioma por error.  | Restablezca todas las funciones a los ajustes de fábrica. Seleccione Restaurar todos los ajustes en el Menú.<br>Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa.<br>Ajuste Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del timbre. |
| Una zona de cocción se desactiva. Aparece un mensaje de advertencia de que la zona de cocción se va a desactivar. | Desconexión automática desactiva la zona de cocción.  | Apague la placa y vuelva a encenderla.<br>Consulte "Uso diario".   |
|  y aparece un mensaje.          | Bloqueo está en funcionamiento.   | Consulte "Uso diario".   |
| Aparece O - X - A.  | Bloqueo de seguridad está en funcionamiento.  | Consulte "Uso diario".   |

| Problema   | Posible causa   | Solución  |
|--|---|---|
|  intermitente.             | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.                                  | Ponga un recipiente sobre la zona.  |
|  | El utensilio de cocina no es adecuado.  | Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".  |
|  | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona. | Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".  |
|  y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa.   | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante.  | La conexión eléctrica no es correcta.   | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.  |
| El utensilio de cocina se calienta durante más de 5 minutos.   | La base del utensilio de cocina no admite cocción por inducción.                  | Utilice utensilios de cocina compatibles (planos, magnéticos). Consulte "Consejos".   |

## 9.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 10. DATOS TÉCNICOS

### 10.1 Placa de datos técnicos

Modelo IAE84883FB

Tipo 62 D4A 01 CD

Inducción 7.2 kW

Nº serie: .....

AEG

Código del número del producto (PNC) 949 597 769 00

220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz

Fabricado en: Alemania

7.2 kW



### 10.2 Licencias de software

El software incluido en la placa contiene software con copyright, obtenido bajo licencia de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0,

LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 y otros.

Puede consultar la versión completa de la licencia en: Menú > Ajustes > Asistencia > Termómetro.

Puede descargar el código fuente del software de código abierto utilizado en el

producto a través del hipervínculo de la página web del producto.

### 10.3 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción           | Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro del utensilio de cocina [mm] |
|---------------------------|---|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Parte delantera izquierda | 2300  | 3200           | 10                               | 125 - 210                             |
| Parte trasera izquierda   | 2300  | 3200           | 10                               | 125 - 210                             |
| Parte delantera central   | 1400  | 2500           | 4                                | 125 - 145                             |
| Parte trasera derecha     | 2300  | 3600           | 10                               | 205 - 240                             |

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Frecuencia de funcionamiento | 433,05 - 434,73 MHz |
| Máxima potencia de envío     | 5 dBm               |
| Rango de temperatura         | 0 - 120 °C          |
| Ciclo de medición            | 3 segundos          |

### 10.4 Sonda térmica Especificaciones técnicas

Sonda térmica está aprobado para su uso en contacto con alimentos.

## 11. EFICACIA ENERGÉTICA

### 11.1 Información del producto\*

|   |                           |         |
|---|---------------------------|---------|
| Identificación del modelo                       | IAE84883FB                |         |
| Tipo de placa                                   | Placa empotrada           |         |
| Número de zonas de cocción                      | 4                         |         |
| Tecnología de calentamiento                     | Inducción                 |         |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø) | Parte delantera izquierda | 21,0 cm |
|   | Parte trasera izquierda   | 21,0 cm |
|   | Parte delantera central   | 14,5 cm |
|   | Parte trasera derecha     | 24,0 cm |

|  |                           |             |
|--|---------------------------|-------------|
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Parte delantera izquierda | 179,6 Wh/kg |
|  | Parte trasera izquierda   | 189,1 Wh/kg |
|  | Parte delantera central   | 180,2 Wh/kg |
|  | Parte trasera derecha     | 185,2 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa (EC electric hob)             |                           | 183,5 Wh/kg |

\* Para la Unión Europea según el Reglamento de la UE 66/2014. Para Bielorrusia, de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento


Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.


## 11.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867373023-A-422021



**AEG**