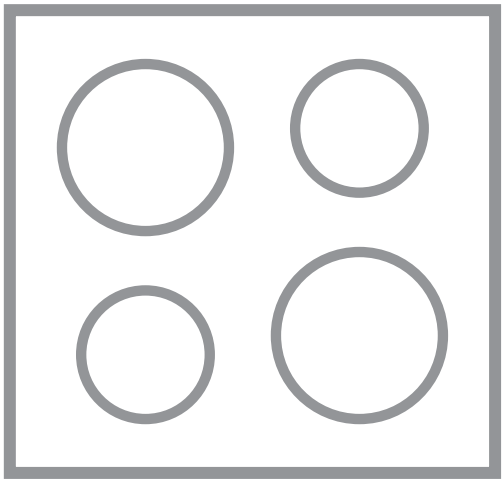
IAE64843FB

EN	**User Manual** Hob	2
FR	**Notice d'utilisation** Table de cuisson	23
DE	**Benutzerinformation** Kochfeld	46

USER MANUAL



AEG

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....2
2. SAFETY INSTRUCTIONS....4
3. PRODUCT DESCRIPTION....7
4. QUICK GUIDE....8
5. BEFORE FIRST USE....9
6. DAILY USE....9
7. HINTS AND TIPS....14
8. CARE AND CLEANING....16
9. TROUBLESHOOTING....16
10. INSTALLATION....19
11. TECHNICAL DATA....21
12. ENERGY EFFICIENCY....21

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 for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
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.

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

damages 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 between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- 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.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- 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 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 to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware 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.

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 the near sockets.
- 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 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 rely on the pan detector.
- 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 to 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 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

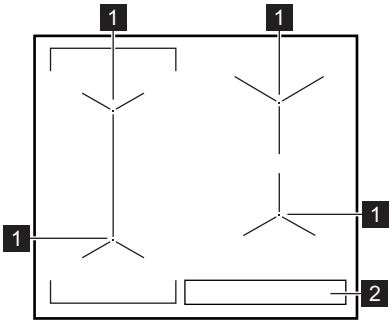
2.6 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

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

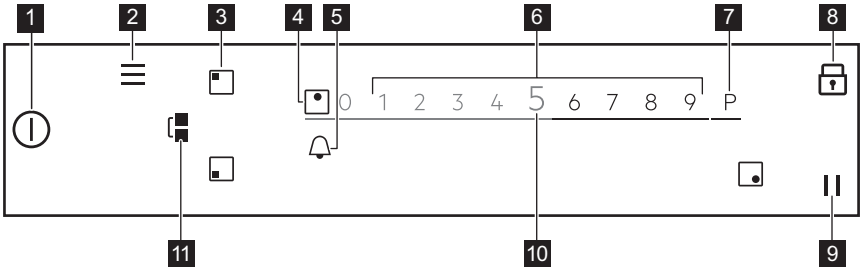
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone
2 Control panel

3.2 Cooking zone panel



To see the available settings touch the appropriate symbol.

	Sym-bol	Comment	
1	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	☰	Menu	To open and close the menu.
3	⊡	Zone selection	To open the slider for the selected zone.
4	-	Zone indicator	To show for which zone the slider is active.
5	🔔	-	To set the timer functions.
6	-	Slider	To adjust the heat setting.
7	P	PowerBoost	To activate the function.
8	🔒	Lock	To activate and deactivate the function.

	Sym-bol	Comment	
9	||	Pause	To activate and deactivate the function.
10	0 - 9	-	To show the current heat setting.
11		Bridge	To activate and deactivate the function.

3.3 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
III / **II** / **I** There is a risk of burns from residual heat. The indicator shows the level of the 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.

4. QUICK GUIDE

4.1 Using the touchscreen

- 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 the display anywhere. All the symbols come back on.
- For certain functions a pop-up window with additional information appears when you start them.
- Only the backlit symbols can be used.
- Select a zone first to activate the timer functions.

4.2 Menu structure

Touch ☰ to access and change the settings of the hob or activate some functions. The table shows the basic Menu structure.

Menu

Assisted Cooking	
Hob Functions	Melting

Settings	Child Lock	
	Stopwatch	
	Setup	Assisted Cooking
		Power Management
		Language
		Key Tones
		Buzzer Volume
		Display Brightness
	Service	Demo Mode
		License
		Show Software Version
		Alarm History
		Reset All Settings

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 〉.

When you touch and hold some of the options available in the Menu, a short description appears. Follow the tips to easily navigate through the Menu.

If you are at the bottom of the Menu scroll the list up and use 〈 or touch ☰ to leave the Menu.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 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".

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 1 minute.
- 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

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".

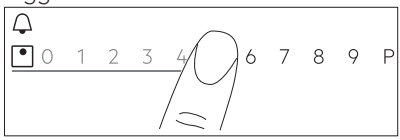
6.4 Heat setting

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.



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.

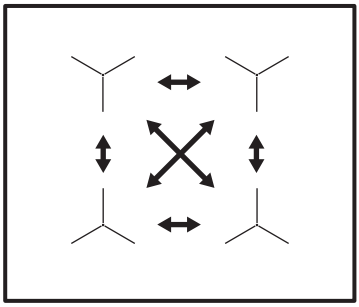
For maximum duration values, refer to "Technical data".

6.6 Power Management

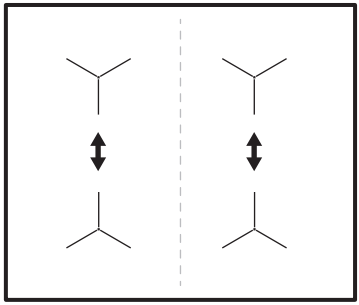
- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3600 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity 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 **6.0 kW or less**, power of the hob is divided between all cooking zones.



When you set the Power limitation function to **more than 6.0 kW**, power of the hob is divided between two cooking zones in a pair.



6.7 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.

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.

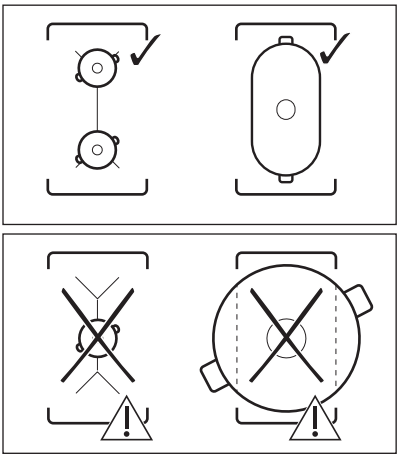
6.8 Bridge function

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 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 timer menu window appears on the display.

3. Check to activate the function.

The symbols change to .

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

You can also choose 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 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 to cancel your selection.
When the time comes to an end, a signal sounds and flashes. Touch to stop the signal.

To deactivate the function touch to the left of the timer value, touch 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.

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 .

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.

6.10 Pause

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

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.

6.11 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.

6.12 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 〉.

6.13 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 ☰. From the list that comes on select the third option and then twice the last option. 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 〉.

6.14 Key Tones / Buzzer Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off. 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 〉.

6.15 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 〉.

6.16 Assisted Cooking

This function adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. It can only be activated for the left front cooking zone.

1. Touch ☰ on the display to open the Menu.
2. Select Assisted Cooking and 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.
   - You can set the timer function. When the pot reaches the intended temperature you can activate the timer.
   - You can change the default heat level.
3. Once the pot reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. To close the window and start the function touch OK. To deactivate the window permanently check ☐ before you activate the function.

To stop the function touch and Stop or touch ☰ and select Assisted Cooking, choose any type of food and touch Stop.

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 〉.

6.17 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 during one cooking session.

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 zone. A pop-up window appears asking if you want to cancel the previous heat setting if there was any.

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.

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.

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.

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.

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.

Refer to "Technical data".

7.2 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.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

7.4 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.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
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.
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.		
	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

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.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⏻.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
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.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".

Problem	Possible cause	Remedy
The display does not react to the touch.	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display.
Wrong language is set.	You changed the language by mistake.	Reset all functions to the factory settings. Select Reset All Settings from the Menu.
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.	Refer to "Daily use". Deactivate the hob and activate it again.
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.
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.

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 instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

10. INSTALLATION

WARNING!
Refer to Safety chapters.

10.1 Before the installation

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

Serial number .....

10.2 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.

10.3 Connection cable

- The hob is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable only with the spare parts cable. Speak to your local Authorised Service Center.

WARNING!
All electrical connections must be made by a qualified electrician.

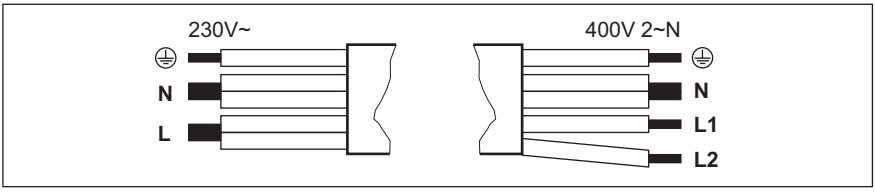
CAUTION!
Do not drill or solder the wire ends. This is strictly forbidden!

CAUTION!
Do not connect the cable without cable end sleeve.

Two-phase connection

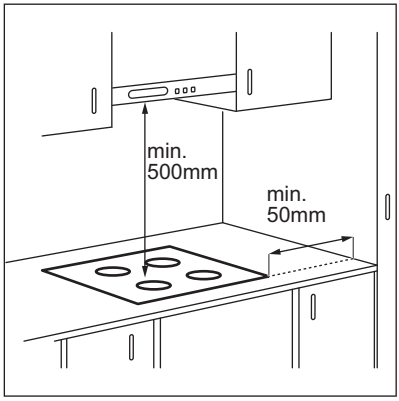
1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove an insulation of the brown and black cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve of 1.5 mm² on each cable end. (special tool required).

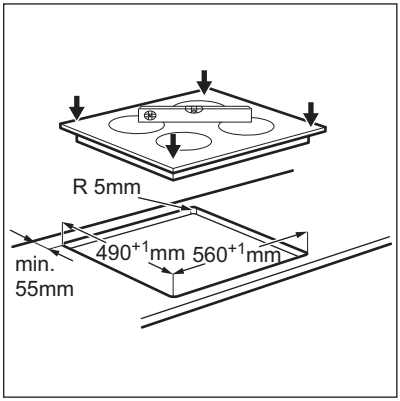
Cable cross section

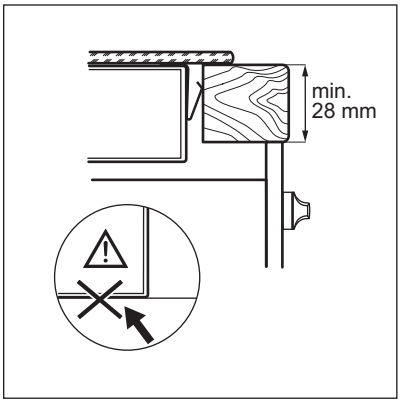


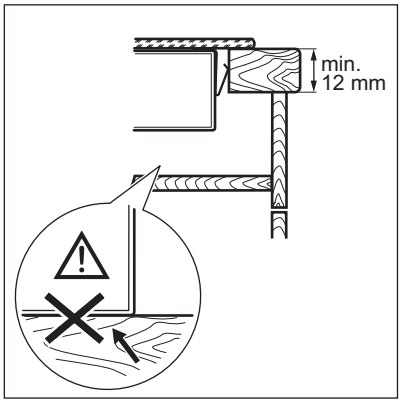
One-phase connection - 230 V~		Two-phase connection - 400 V 2 ~ N	
⏚	Green - yellow	Green - yellow	⏚
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2

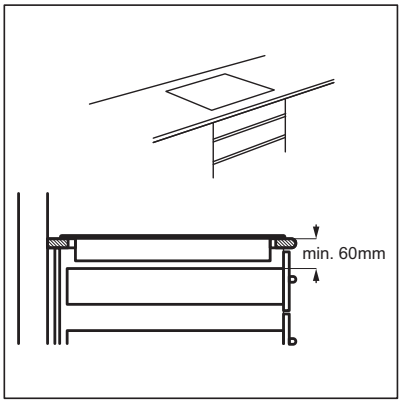
10.4 Assembly











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

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model IAE64843FB
Typ 61 B4A 01 CA
Induction 7.2 kW
Ser.Nr. .....
AEG

PNC 949 597 242 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.2 kW

11.2 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.

11.3 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
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

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.

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product information according to EU 66/2014

Model identification	IAE64843FB
Type of hob	Built-In Hob
Number of cooking zones	4
Heating technology	Induction

Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front Left rear Right front Right rear	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	188.9 Wh / kg 188.9 Wh / kg 183.4 Wh / kg 178.8 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		185.0 Wh / kg

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

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

12.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow 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.

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....23
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....26
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....28
4. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.... 30
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.... 31
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.... 31
7. CONSEILS.... 36
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....38
9. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.... 39
10. INSTALLATION....41
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....44
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.... 44

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.
Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

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 de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- 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'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- 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.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez 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, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson

intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

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

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure 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 ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près 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.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un 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 des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) 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 peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- 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 être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

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 de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de

cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez 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 récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

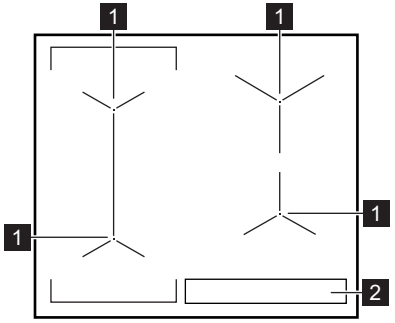
2.6 Mise au rebut

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.

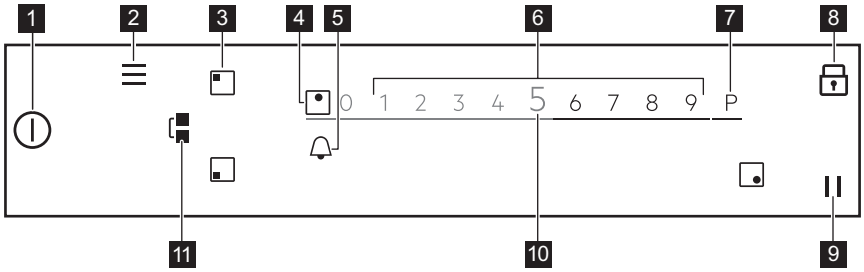
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande

3.2 Panneau de la zone de cuisson



Pour voir les réglages disponibles, appuyez sur le symbole correspondant.

	Sym-bole	Commentaire	
1	⏻	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	☰	Menu	Pour ouvrir et fermer le menu.
3	⊡	Sélection de zone	Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée.
4	-	Voyant de zone	Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé.
5	🔔	-	Pour régler les fonctions du Minuteur.
6	-	Curseur	Pour régler le niveau de cuisson.
7	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
8	🔒	Verrou.	Pour activer et désactiver la fonction.
9	⏸	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
10	**0 - 9**	-	Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.
11	⊏	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.

3.3 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux)

AVERTISSEMENT!
III / **II** / **I** Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle.

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

4. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

4.1 Utilisation de l'écran tactile

- 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 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.
- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.

4.2 Menu Structure du

Appuyez sur ☰ pour accéder aux réglages de la table de cuisson et les modifier, ou pour activer certaines fonctions. Le tableau contient la structure de base du Menu.

Menu

Cuisson assistée		
Fonctions table	Fondre	
Réglages	Sécurité enfants	
	Minuteur	
	Régler	Cuisson assistée
		Power Management
		Langue
		Son touches
		Volume alarme
		Affichage luminosité
	Service	Mode démo
		Licence
		Afficher la version du logiciel
		Historique alarmes
		Réinitialiser tout

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 〉.

Lorsque vous maintenez votre doigt appuyé sur certaines options du Menu, une brève description de celle-ci apparaît. Suivez les conseils pour naviguer facilement dans le Menu.

Si vous êtes en bas du Menu, faites défiler la liste vers le haut et utilisez 〈 ou appuyez sur ☰ pour quitter le Menu.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier branchement à l'alimentation secteur

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

Vous pouvez modifier le réglage dans le Menu > Réglages > Régler. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

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 d'une minute.
- 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

6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de

cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

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 au chapitre « Power Management ».

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 paragraphe « Types de récipients » du chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

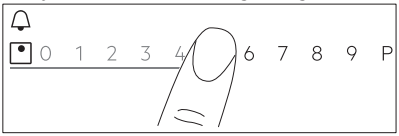
6.4 Niveau de cuisson

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.



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 grossit. La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.

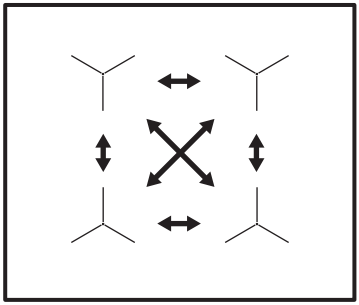
Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

6.6 Power Management

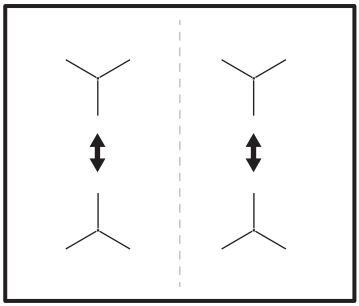
- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 600 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 600 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 chaleur maximal est visible sur le curseur. Seuls les chiffres en blanc peuvent être activés.
- Si un niveau de chaleur supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

Fonction Power Management avec Limitation de puissance

Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **6,0 kW 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 6,0 kW**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre deux zones de cuisson fonctionnant en paire.



6.7 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.

1. Appuyez sur ☰ sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Réglages > Régler > Power Management 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 〈.

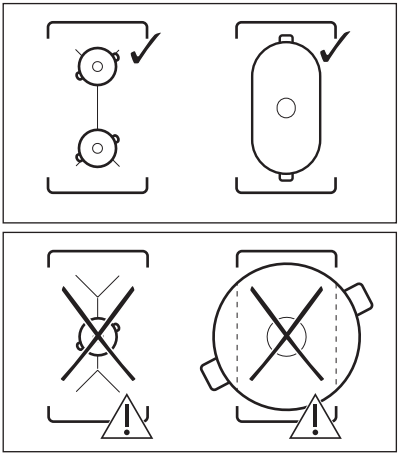
6.8 Fonction Bridge

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 recouvrir le centre des deux zones.
2. Appuyez sur ⌜■ pour activer la fonction. Le symbole de la 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 la touche ⌜■. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

6.9 Minuteur

☑ Minuteur dégressif

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

La fenêtre du menu du minuteur s'affiche.

3. Cochez pour activer la fonction.

Les symboles changent en .

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

Vous pouvez également choisir pour annuler votre sélection.
Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et clignote. Appuyez sur pour arrêter le signal sonore.

Pour désactiver cette fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également appuyer sur à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

Minuterie indépendante

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

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

1. Sélectionne une zone de cuisson.

Le curseur correspondant s'affiche.

2. Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur s'affiche.

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 pour annuler votre sélection.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et clignote. Appuyez sur pour arrêter le signal sonore.

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

Minuteur

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 Réglages > Minuteur.
3. Appuyez sur le sélecteur pour activer/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 .

La fonction ne s'arrête pas si vous soulevez le récipient. Pour réinitialiser la fonction et la relancer manuellement, appuyez sur , sélectionnezRéinit. 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.

6.10 Pause

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

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 touche ||.

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

6.11 Verrou.

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.

6.12 Sécurité enfants

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 Réglages **>** Sécurité enfants 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 〉.

6.13 Langue

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

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Dans la liste qui apparaît, sélectionnez la troisième option, puis deux fois la dernière option. 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 〉.

6.14 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 Réglages > Régler> 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 〉.

6.15 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 Réglages >Régler > 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 〉.

6.16 Cuisson assistée

La fonction ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson. Elle ne peut être activée que pour la zone de cuisson avant gauche.

1. Appuyez sur ☰ sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Cuisson assistée et 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 au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.
   - Vous pouvez régler la fonction minuteur. Lorsque le récipient atteint la température souhaitée, vous pouvez activer le minuteur.
   - Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut.
3. Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Pour fermer la fenêtre et lancer la fonction, appuyez sur OK. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez ☐ avant d'activer la fonction.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur et Arrêter ou appuyez sur ☰ et sélectionnez Cuisson assistée, choisissez un type d'aliment et appuyez sur Arrêter.

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 〉.

6.17 Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour une zone de cuisson par session de cuisson.

1. Appuyez sur ☰ sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Fonctions table > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Démarrer
   Vous devez sélectionner la zone souhaitée.
   Une fenêtre contextuelle apparaît vous demandant si vous souhaitez supprimer le réglage précédent, le cas échéant.

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.

7. CONSEILS

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients

ⓘ Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

ⓘ Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats 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.

Le fond de l'ustensile 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.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au 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.

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

7.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

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

7.3 Öko Timer (Minuteur éco)

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

7.4 Exemples de cuisson

La corrélation entre le réglage de la chaleur d'une zone et sa consommation de puissance n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le réglage de la chaleur, il n'est pas proportionnel à l'augmentation de la consommation de puissance. Cela signifie qu'une zone de cuisson à moyenne température utilise moins de la moitié de sa puissance.

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	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	Couvrez pendant la cuisson.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que le riz, mélangez les plats de lait à mi-chemin de la procédure.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost is activated.		

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 racloir spécial pour 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. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée 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. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	Pause est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.

Problème	Cause probable	Solution
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
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 au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'affichage ne réagit pas au toucher.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage.	Retirez les objets couvrant l'affichage. Éloignez les récipients de l'affichage.
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tout dans le Menu.
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.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
🔒 et un message s'affichent.	Verrou. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
O - X - A s'affiche.	Sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause probable	Solution
▪ clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

10. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 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 .....

10.2 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.

10.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec le câble d'alimentation.
- Ne remplacez le câble endommagé que par le câble de rechange. Contactez votre service après-vente agréé.

AVERTISSEMENT!
L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.

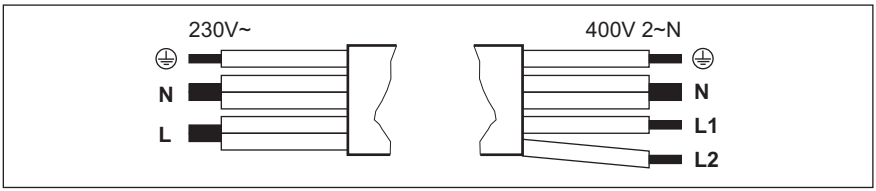
ATTENTION!
Ne percez et ne soudez jamais les extrémités des fils. Cela est strictement interdit !

ATTENTION!
Ne raccordez pas le câble sans gaine à l'extrémité.

Raccordement biphasé

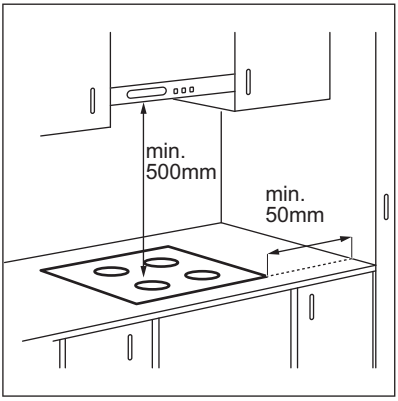
1. Retirez le câble et la gaine des fils noir et marron.
2. Dénudez les extrémités des fils noir et marron.
3. Appliquez un nouvelle gaine de 1,5 mm² à chaque extrémité du câble. (nécessite un outil spécial).

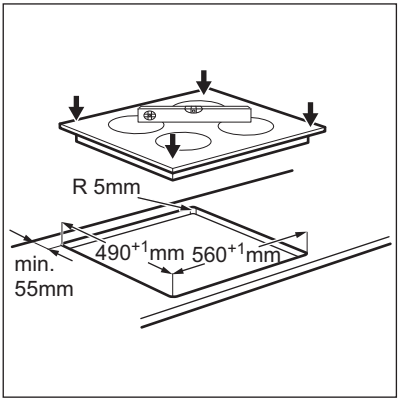
Coupe transversale du câble

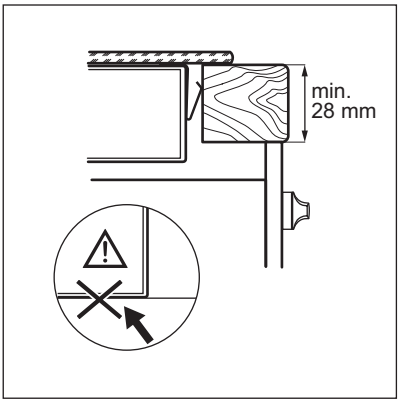


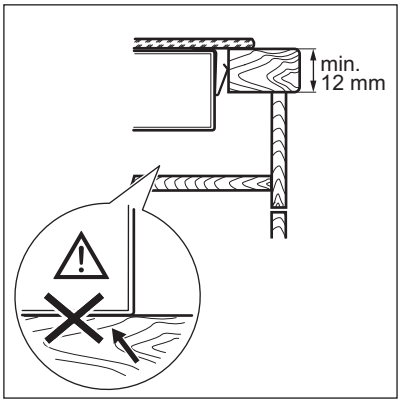
Raccordement monophasé - 230 V~		Raccordement biphasé - 400 V 2 ~ N	
⏚	Vert - jaune	Vert - jaune	⏚
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L	Noir et marron	Noir	L1
		Marron	L2

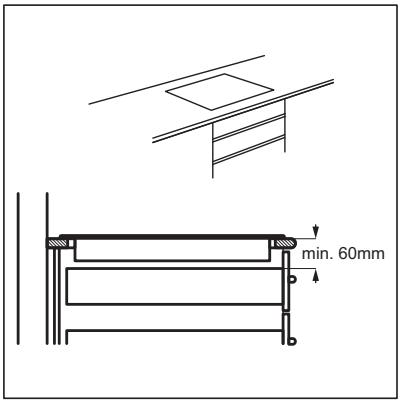
10.4 Montage











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.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle IAE64843FB
Type 61 B4A 01 CA
Induction 7.2 kW
Numéro de série .....
AEG

PNC 949 597 242 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.2 kW

11.2 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 license dans : Menu > Réglages > 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.

11.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient de cuisson [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

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

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

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	IAE64843FB
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	Induction

Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	188,9 Wh / kg 188,9 Wh / kg 183,4 Wh / kg 178,8 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		185,0 Wh / kg

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 zone de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

12.2 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.

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....46
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....49
3. GERÄTEBESCHREIBUNG....52
4. KURZANLEITUNG....53
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME....54
6. TÄGLICHER GEBRAUCH....54
7. TIPPS UND HINWEISE....60
8. REINIGUNG UND PFLEGE....62
9. FEHLERSUCHE....62
10. MONTAGE....65
11. TECHNISCHE DATEN....67
12. ENERGIEEFFIZIENZ....68

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. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.
Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:
www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:
www.registeraeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen

oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung 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.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab 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 gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- 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!
Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

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.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- 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.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes 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, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Verwendung

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.

WARNUNG!
Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

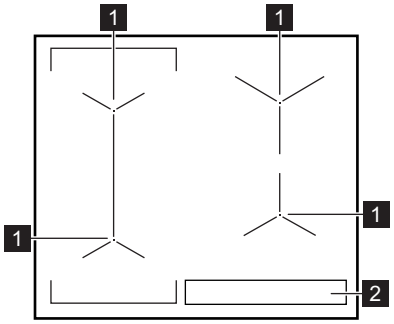
2.6 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

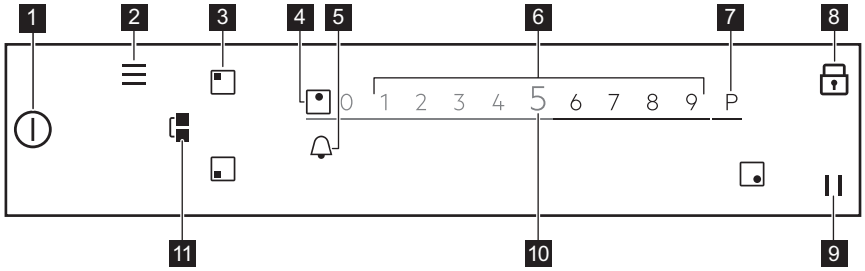
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld

3.2 Kochzonenbedienfeld



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

	Symbol	Kommentar	
1	⏻	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	☰	Menü	Öffnen und Schließen des Menüs.
3	⊡	Zonenwahl	Einblenden der Einstellskala der ausgewählten Zone.
4	-	Zonenanzeige	Anzeige für welche Kochzone die Einstellskala eingeschaltet ist.
5	🔔	-	Einstellen der Timer-Funktionen.
6	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
7	P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.

	Sym-bol	Kommentar	
8		Verriegeln	Ein- und Ausschalten der Funktion.
9	||	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
10	0 - 9	-	Anzeige der aktuellen Kochstufe.
11		Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.

3.3 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

WARNUNG!
III / **II** / **I** Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

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

4. KURZANLEITUNG

4.1 Bedienen des Touchscreens

- 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 könnendie 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 oder die gewünschte Option berühren.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühren Sie das Display. Alle Symbole leuchten wieder.
- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Popup-Fenster mit zusätzlichen Informationen.
- Es können nur die hinterleuchteten Symbole verwendet werden.
- Wählen Sie zuerst die Kochzone aus, bevor Sie die Timerfunktionen einschalten.

4.2 Menü -Struktur

Berühren Sie ☰, um die Einstellungen des Kochfelds aufzurufen und zu ändern oder andere Funktionen einzuschalten. Die Tabelle zeigt die Grundstruktur von Menü.

Menü

Koch-Assistent	
Kochfeldfunktionen	Schmelzen

Einstellungen	Kindersicherung	
	Stoppuhr	
	Konfiguration	Koch-Assistent
		Leistungsbegrenzung
		Sprache
		Tastentöne
		Lautstärke
		Helligkeit
	Service	Demo Modus
		Lizenz
		Softwareversion anzeigen
		Alarmhistorie
		Einstel. Zurücksetzen

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

Wenn Sie einige der im Menü verfügbaren Optionen länger berühren, wird eine kurze Erklärung angezeigt.

Beachten Sie die Tipps, um einfach im Menü zu navigieren.

Wenn Sie sich am Endes des Menü befinden, scrollen Sie nach oben in der Liste und verwenden Sie 〈 oder berühren Sie ☰, um das Menü zu verlassen.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erster Anschluss an das Stromnetz

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

Sie können die Einstellung in Menü > Einstellungen > Konfiguration ändern. Siehe „Täglicher Gebrauch".

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 1 Minute 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:

Kochstufeneinstellung	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Std.
3 - 5	5 Std.
6	4 Std.
7 - 9	1,5 Stunden

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“.

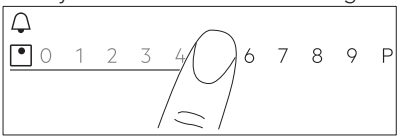
6.4 Kochstufeneinstellung

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 Ihren Finger über die Einstellskala.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer.



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.

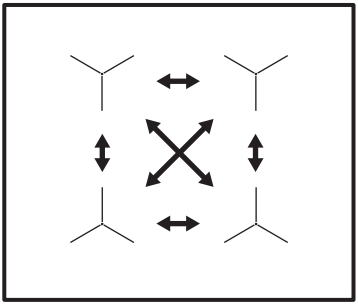
Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten".

6.6 Leistungsbegrenzung

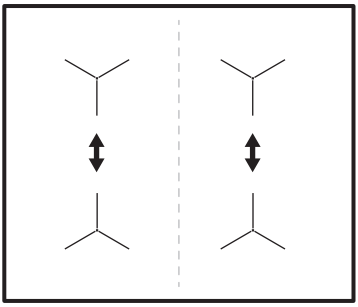
- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3600 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung 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

Wenn Sie die Funktion Leistungsbegrenzung auf **6,0 kW oder weniger einstellen**, wird die Leistung des Kochfelds auf alle Kochzonen verteilt.



Wenn Sie die Funktion Leistungsbegrenzung auf **mehr als 6,0 kW**, einstellen, wird die Leistung des Kochfelds zwischen zwei Kochzonen eines Paars verteilt.



6.7 Leistungsbegrenzung

Ursprünglich ist das Gerät auf die höchstmögliche Leistungsstufe (7200 W) eingestellt. 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.

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

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

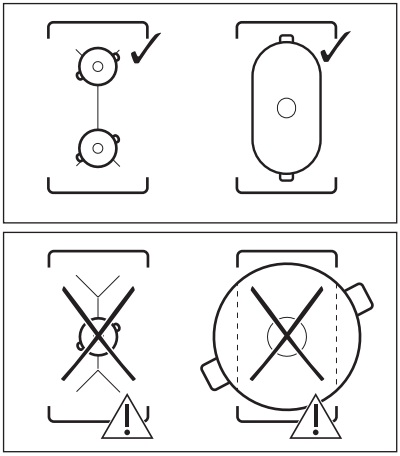
6.8 Bridge -Funktion

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 Timer

Kurzzeitmesser

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 Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

3. Aktivieren Sie zum Einschalten der Funktion .

Die Symbole ändern sich in .

4. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und/ oder Minuten).
5. Berühren Sie OK zur Bestätigung Ihrer Wahl.

Sie können auch mit Ihre Auswahl löschen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und blinkt.

Berühren Sie , um das akustische Signal auszuschalten.

Stellen Sie zum Ausschalten der Funktion die Kochstufe auf **0**. Oder berühren Sie links vom Timerwert, berühren Sie daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

Kurzzeitwecker

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

Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

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 zur Bestätigung Ihrer Wahl.

Sie können auch mit Ihre Auswahl löschen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und blinkt.

Berühren Sie , um das akustische Signal auszuschalten.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion links vom Timerwert, berühren Sie 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.

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

Die Funktion wird nicht ausgeschaltet, wenn Sie den Topf anheben. Berühren Sie, um die Funktion auszuschalten und manuell wieder einzuschalten , wählen Sie Zurücksetz im Popup-Fenster. Die Funktion fäng bei **0** an zu zählen. Um für die Funktion eine Pause für einen Kochvorgang einzulegen, berühren Sie und wählen Sie Pause im Popup-Fenster. Wählen Sie Start, um mit der Zählung fortzufahren.

6.10 Pause

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

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.

6.11 Verriegeln

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.

6.12 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 〉.

6.13 Sprache

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

Haben Sie die falsche Sprache gewählt, berühren Sie ☰. Wählen Sie in der angezeigten Liste die dritte Option und dann zweimal die letzte Option. 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 〉.

6.14 Tastentöne / Lautstärke

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

1. Berühren Sie ☰ auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Konfiguration> 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 〉.

6.15 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 >Konfiguration > 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 〉.

6.16 Koch-Assistent

Diese Funktion passt die Temperatur an verschiedene Speisen an und behält sie während des Garvorgangs bei. Sie kann nur für die linke vordere Kochzone verwendet werden.

1. Berühren Sie ☰ auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Koch-Assistent und 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 über dem Popup-Fenster berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden.
   - Sie können die Timer-Funktion einschalten. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie den Timer einschalten.
   - Sie können die voreingestellte Kochstufen ändern.
3. Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Berühren Sie OK, um das Fenster zu schließen und die Funktion zu starten. Aktivieren Sie ☐, bevor Sie die Funktion einschalten, um das Fenster dauerhaft zu schließen.

Berühren Sie und Stopp, um die Funktion auszuschalten, oder berühren Sie ☰ und wählen Sie Koch-Assistent, wählen Sie eine Speise und berühren Sie Stopp.

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

6.17 Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Produkte schmelzen, z.B. Schokolade oder Butter. Sie können diese Funktion nur für eine Kochzone während eines Kochvorgangs benutzen.

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 Zone auswählen.
   Es erscheint ein Popup-Fenster, das Sie fragt, ob Sie die eventuell vorhandenen vorherigen Kochstufen löschen möchten.

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 Stopp.

7. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

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 Stufe geschaltet ist;
- Ein Magnet von Geschirrboden angezogen wird.

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.

Siehe hierzu „Technische Daten“.

7.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

- Klicken: Elektrisches Umschalten , der Topf wird erkannt, wenn Sie ihn auf das Kochfeld stellen.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

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

7.3 Öko Timer (Öko-Timer)

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

7.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

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.

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit 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	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

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 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 tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 60 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch".
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
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 Leistungsstufe im Menü. Siehe „Täglicher Gebrauch".

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht auf die Berührung.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display.	Entfernen Sie die Gegenstände. Schieben Sie die Töpfe weiter weg vom Display.
Es ist die falsche Sprache eingestellt.	Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.	Setzen Sie alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurück. Wählen Sie Einstel. Zurücksetzen aus dem Menü.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet. Es erscheint eine Warnmeldung, dass die Kochzone ausgeschaltet wird.	Abschaltautomatik schaltet die Kochzone aus.	Siehe „Täglicher Gebrauch“. Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
und eine Meldung leuchten auf.	Verriegeln ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es wird O - X - A angezeigt.	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
blinkt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
E und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn E erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

9.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

10. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 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 .....

10.2 Einbau-Kochfelder

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

10.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie das beschädigte Kabel nur durch ein geeignetes Ersatzkabel. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen autorisierten Kundendienst.

WARNUNG!
Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

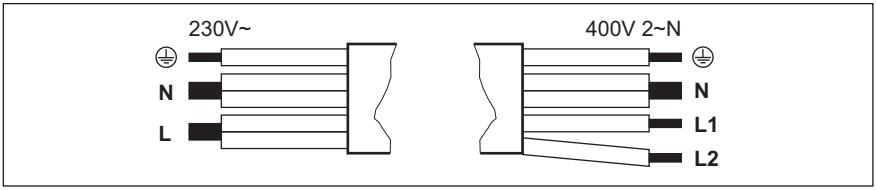
VORSICHT!
Verdrillen oder verlöten Sie die Kabelenden nicht. Dies ist streng verboten!

VORSICHT!
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Zweiphasiger Anschluss

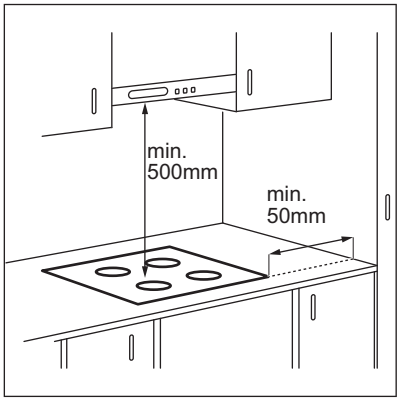
1. Entfernen Sie die Aderendhülsen des schwarzen und braunen Kabels.
2. Isolieren Sie die Enden des braunen und schwarzen Kabels ab.
3. Bringen Sie eine neue Aderendhülse von 1,5 mm² an jedem Kabelende an. (Es wird ein Spezialwerkzeug benötigt.)

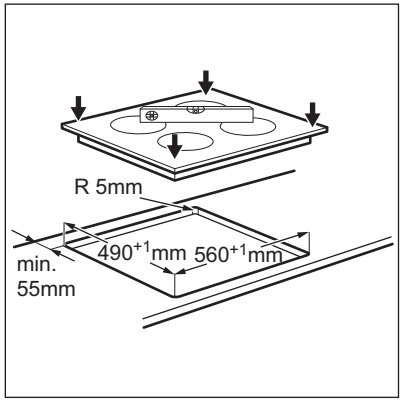
Kabelquerschnitt

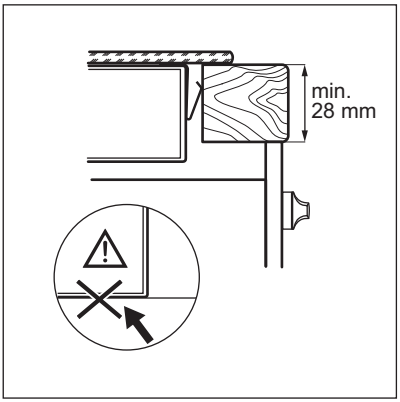


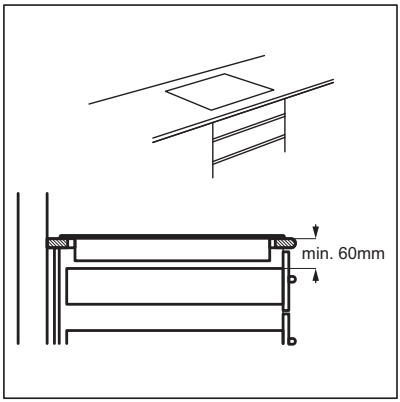
Einphasiger Anschluss - 230 V~		Zweiphasiger Anschluss - 400 V 2 ~ N	
⏚	Grün - gelb	Grün - gelb	⏚
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L	Schwarz und braun	Schwarz	L1
		Braun	L2

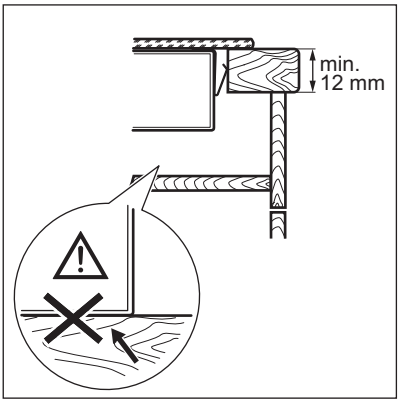
10.4 Montage











Wird das Gerät über einer Schublade montiert, kann die Lüftung des Kochfelds die Gegenstände, die in der Schublade gelagert sind, während des Garvorgangs erwärmen.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell IAE64843FB
Typ 61 B4A 01 CA
Induktion 7.2 kW
Ser. Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 242 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.2 kW

11.2 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.

11.3 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

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

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

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation		IAE64843FB
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnologie		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	188,9 Wh/kg 188,9 Wh/kg 183,4 Wh/kg 178,8 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		185,0 Wh/kg

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

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

12.2 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.

13. 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.

www.aeg.com/shop



867349019-B-242018

CE

AEG