

USER MANUAL



TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	15
7. CONSEILS.....	23
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	30
9. DÉPANNAGE.....	31
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	36
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	37

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.registreaeg.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 de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, 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 peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- 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.

- **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** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- 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 l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure 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.
- Retirez les panneaux de séparation installés dans le meuble sous l'appareil.

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.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- 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 puisse 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 principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- 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 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.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. 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 Sonde de cuisson

- Utilisez la Sonde de cuisson pour effectuer les tâches pour lesquelles elle est conçue. Ne l'utilisez pas pour ouvrir ou soulever d'autres objets.
- Utilisez uniquement la Sonde de cuisson recommandée pour la table de cuisson, une à la fois.
- Ne l'utilisez pas si elle montre des signes de dysfonctionnement ou de dommages.
- N'utilisez pas la Sonde de cuisson dans le four ou le micro-ondes.
- La Sonde de cuisson peut lire les températures allant jusqu'à 120 °C.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson reste toujours à l'intérieur de l'aliment ou du liquide jusqu'au repère du niveau minimal.

- Nettoyez la Sonde de cuisson avant la première utilisation. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques. Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle. Le manche en silicone peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.
- Conservez la Sonde de cuisson dans son emballage d'origine.
- Si vous remplacez la Sonde de cuisson, maintenez l'ancienne sonde à 3 mètres minimum. L'ancienne Sonde de cuisson peut influencer le fonctionnement de la nouvelle.

2.5 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvériser 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.

2.6 Maintenance

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

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

3.3 Câble d'alimentation

- Pour un raccordement monophasé ou biphasé, utilisez le type de câble d'alimentation suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

3.4 Installation du joint - Installation intégrée

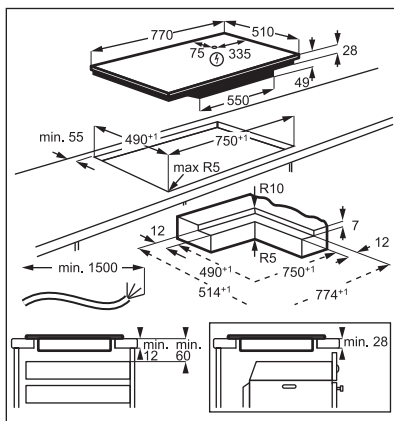
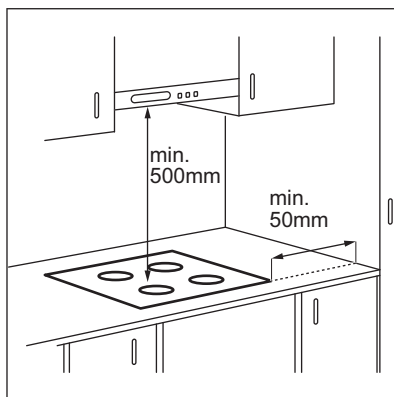
1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Découpez le joint de 3x10 mm fourni en 4 bandes. Les bandes doivent être de la même longueur que les rainures.
3. Découpez les extrémités des bandes en angle de 45°. Elles doivent

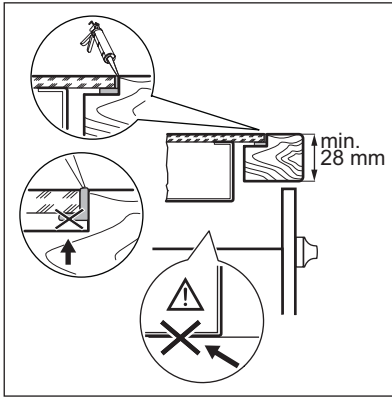
s'adapter précisément aux coins des rainures.

4. Fixez les bandes sur les rainures N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Veillez à ce que le silicone ne s'infilte pas sous la vitrocéramique.

3.5 Montage

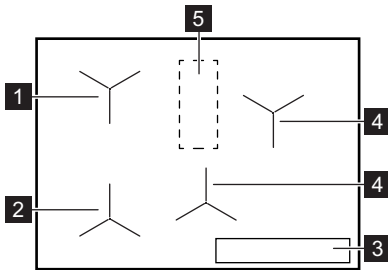




Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson



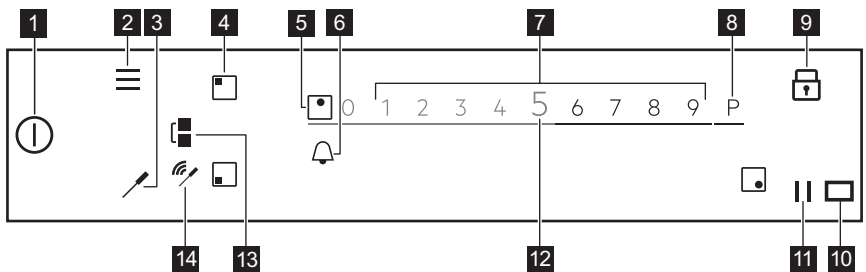
- 1 Zone à induction avec Cuisson assistée
- 2 Zone à induction avec Cuisson assistée et Poêler
- 3 Bandeau de commande
- 4 Zone de cuisson à induction
- 5 Zone de l'antenne















ATTENTION!

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

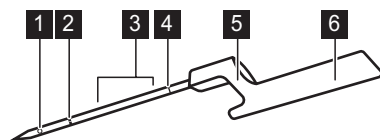
4.2 Description du bandeau de commande



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

Symbole	Commentaire
1 	MARCHE/ARRÊT Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2 	Menu Pour ouvrir et fermer le Menu.
3 	Sonde de cuisson Pour ouvrir le menu Sonde de cuisson.
4 	Sélection de zone Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée.
5 -	Voyant de zone Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé.
6 	- Pour régler les fonctions du Minuteur.
7 -	Curseur Pour régler le niveau de cuisson.
8 	PowerBoost Pour activer la fonction.
9 	Verrouillage Pour activer et désactiver la fonction.
10 	- La fenêtre Hob®Hood du communicateur du signal infrarouge. Ne la couvrez pas.
11 	Pause Pour activer et désactiver la fonction.
12 	- Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.
13 	Bridge Pour activer et désactiver la fonction.
14 	Signal indicators Connexion établie / Pas de signal. Pour afficher la force du signal de la connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne.

4.3 Sonde de cuisson

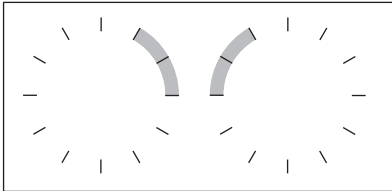


- 1 Point de mesure
- 2 Repère du niveau minimal
- 3 Plage d'immersion recommandée (pour les liquides)
- 4 Code de calibration
- 5 Crochet pour placer la Sonde de cuisson sur le bord
- 6 Manche doté de l'antenne

La Sonde de cuisson est une sonde de température sans fil fonctionnant sans pile, fournie dans un emballage avec la table de cuisson. L'antenne se trouve à l'intérieur du manche. Une autre antenne est située sous la surface de la table de

cuisson, dans l'espace entre les deux zones de cuisson arrière. Pour garantir une bonne communication entre la Sonde de cuisson et la table de cuisson, ne posez rien sur cette zone de la table de cuisson.

Le point de mesure se trouve à mi-chemin entre l'extrémité et le repère du niveau minimum. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson des liquides, plongez la Sonde de cuisson dans le liquide, jusqu'à 2 à 5 cm au-dessus du repère du niveau minimal. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou de la poêle avec le crochet, à proximité de l'antenne, entre le bord haut et le bord droit (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures) lorsque le récipient est du côté gauche de la table de cuisson, ou entre le bord gauche et le bord haut (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 9 heures et 11 heures) lorsqu'il est du côté droit.



Les voyants suivants indiquent la force de la connexion entre la table de cuisson et la Sonde de cuisson sur l'affichage :

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



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

4.4 Principales caractéristiques de votre table de cuisson

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

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

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


Cuisson assistée - facilite la cuisson en vous proposant des recettes déjà prêtes pour différents plats, des paramètres de cuisson prédéfinis et des instructions pas à pas. Vous pouvez l'utiliser avec la Sonde de cuisson, comme pour préparer un steak, ou sans, pour cuire des crêpes par exemple. Les options disponibles dépendent du type de plat que vous souhaitez préparer. Avec ce mode, vous pouvez utiliser des fonctions comme Sous-vide, Poêler, Mijoter, Réchauffer, et bien plus. Les fenêtres contextuelles et les signaux sonores vous préviennent lorsque la température prédéfinie est atteinte. Vous pouvez accéder à la Cuisson assistée depuis le Menu.

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


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


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

Autres caractéristiques utiles de votre table de cuisson :


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

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

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

Bridge  - cette fonction vous permet de combiner les deux zones de gauche et d'utiliser un plus grand ustensile de cuisson. Vous pouvez l'utiliser avec la fonction Poêler.

Hob²Hood - cette fonction connecte la table de cuisson avec une hotte spéciale et ajuste la vitesse du ventilateur en conséquence.

Verrouillage  - cette fonction désactive temporairement le bandeau de commande en cours de cuisson.

Sécurité enfants - cette fonction désactive le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est éteinte pour éviter toute activation accidentelle.

Minuteur, Minuteur dégressif, et Minuteur - vous pouvez choisir l'une de ces trois fonctions pour surveiller les temps de cuisson.

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

4.5 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois 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.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Utilisation de l'affichage

- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La

vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.

- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.

- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez avant d'activer la fonction.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.
- vous installez la table de cuisson pour la première fois ;
- vous déplacez la table de cuisson dans un lieu différent (changement d'altitude) ;
- vous remplacez la Sonde de cuisson.



Utilisez un récipient avec un fond de 180 mm de diamètre et remplissez-le de 1 à 1,5 L d'eau.

Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage	
OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
<>	Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu.
^ v	Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.
	Pour activer/désactiver les options.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
	Pour annuler un réglage.

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

2. Appuyez sur

Sélectionnez Réglages > Sonde de cuisson > Étalonnage dans la liste. Suivez les instructions s'affichant.

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

Une fenêtre contextuelle d'informations apparaît une fois la procédure terminée.



Ne versez pas de sel dans l'eau, cela pourrait affecter la procédure.

5.2 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 ».

5.3 Calibrage de la Sonde de cuisson

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

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

Suivez la procédure lorsque :

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

5.4 Appairage Sonde de cuisson

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

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

1. Appuyez sur


Sélectionnez Réglages > Sonde de cuisson > Appairage dans la liste.

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




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

Une fenêtre contextuelle apparaît.

4. Saisissez le code à cinq chiffres gravé sur votre nouvelle Sonde de cuisson, en utilisant le clavier numérique.
5. Appuyez sur OK pour confirmer. Votre Sonde de cuisson est désormais appairée avec la table de cuisson. Calibrez toujours la Sonde de cuisson après l'appairage.

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

cuisson, ou pour activer certaines fonctions.

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

Le tableau indique la structure de base du Menu.

5.5 Menu structure

Appuyez sur  pour accéder et modifier les réglages de la table de

Cuisson assistée	Reportez-vous au paragraphe Cuisson assistée du chapitre « Utilisation quotidienne ».
Fonctions table	Sous-vide
	Thermomètre
	Fondre

Réglages	Sécurité enfants	
	Minuteur	
	Hob ² Hood	Reportez-vous au paragraphe Hob ² Hood du chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Sonde de cuisson	Connexion
		Étalonnage
		Appairage
	Régler	Cuisson assistée
		Langue
		Son touches
		Volume Alarme
		Affichage Luminosité
	Service	Mode démo
		Licence
		Version du logiciel
		Historique d'alarme
Réinitialiser tout		


6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

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

6.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de

10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.

- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

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

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure



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

6.3 Utilisation des zones de cuisson

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 « Gestion alimentation ».

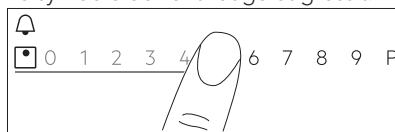


Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au paragraphe « Types de récipients » du chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

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.




Vous pouvez aussi changer le niveau de cuisson en cours de cuisson. Appuyez sur le symbole de sélection de la zone sur l'affichage principal du bandeau de commande et déplacez votre doigt vers la gauche ou la droite (pour augmenter ou réduire le niveau de cuisson).

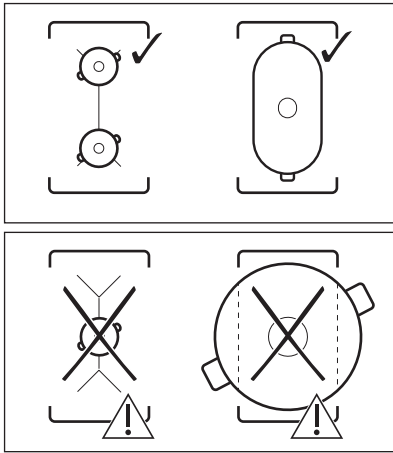
6.5 Fonction Bridge


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.

6.6 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.

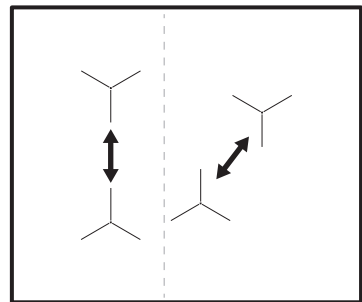
-  Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

6.7 Gestion alimentation

- 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 3 680 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 3 680 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.



6.8 Cuisson assistée

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


Avec la fonction, vous pouvez préparer une large gamme de plats, comme de la Viande, du Poisson et fruits de mer, des légumes, des Soupes, des Sauces, des Pâtes ou du Lait. Différents modes de cuisson sont disponibles pour les différents types d'aliments. Par exemple, pour le poulet, vous pouvez choisir entre Poêler, Sous-vide ou Pocher.


Vous pouvez uniquement activer la fonction pour le côté gauche de la table


de cuisson. La Cuisson assistée avec la fonction Sous-vide peut être activée pour les zones de cuisson avant et arrière gauche. Si vous souhaitez utiliser la fonction Poêler, elle peut être activée pour la zone de cuisson avant gauche, ou pour les deux zones de cuisson lorsqu'elles sont reliées.



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

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



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

 Pour Poêler, suivez les instructions qui s'affichent. Ajoutez de l'huile lorsque la poêle est chaude.

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

1. Pour activer la fonction, appuyez sur  ou  et sélectionnez Cuisson assistée.
2. Choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer. Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.
 - Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.

- Pour Poêler, vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut. Pour certains plats, vous pouvez vérifier la température à cœur des aliments en utilisant la Sonde de cuisson.
- Pour la plupart des options, par ex. Sous-vide et Pocher, vous pouvez modifier la température par défaut.
- Vous pouvez modifier la durée par défaut ou sélectionnez la vôtre. Seule la fonction Sous-vide possède un temps minimal prédéfini.



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

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

La fonction est activée avec les réglages prédéfinis.

Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez avant d'activer la fonction.

5. Dès que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Pour fermer la fenêtre, appuyez sur OK. La fonction ne s'arrête pas automatiquement. La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de quatre heures maximum avec la fonction Sous-vide.

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

6.9 Sous-vide

Pour préparer de la viande, du poisson ou des légumes en utilisant cette fonction, vous devez utiliser des sachets refermables adaptés, ou des sachets en plastique et un tiroir sous vide. Placez des aliments assaisonnés dans des sachets, et videz l'air qu'ils contiennent. Vous pouvez également acheter des portions d'aliments prêts à être préparés avec ce mode de cuisson.



AVERTISSEMENT!



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

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

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



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



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


6. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient.
7. Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
8. Appuyez sur Start pour activer le préchauffage.

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

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

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



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

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

Maintien Température



Vous pouvez utiliser la fonction Sous-vide pour la cuisson, tandis que la Sonde de cuisson contrôle et maintient précisément la température (avec une précision de + / - 1 °C). Vous pouvez préparer une grande variété de plats comme des fonds ou sauces épicés (par ex. différents types de currys ou une bouillabaisse). Vous pouvez choisir vos propres paramètres ou vous reporter au Guide de cuisson dans le chapitre « Conseils ».


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

1. Appuyez sur  > Fonctions table > Sous-vide ou accédez à la fonction en appuyant sur  > Sous-vide.
2. Sélectionnez la bonne température. Régler l'heure (facultatif).
3. Appuyez sur OK pour continuer.

- Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou insérez-la dans l'aliment.
- Appuyez sur Start pour activer le préchauffage.

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

- Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
- Appuyez sur Start.
Si vous sélectionnez Minuteur, elle démarre en même temps que la fonction.
- Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .



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

6.10 Thermomètre


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

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

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


- Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments ou du liquide, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal.
- Sur l'affichage, appuyez sur  pour ouvrir le menu de la Sonde de cuisson et choisissez Thermomètre. Vous pouvez également appuyer sur  > Fonctions table > Thermomètre.
- Appuyez sur Start.
La mesure démarre sur la zone de cuisson active.


Si aucune zone de cuisson n'est active, une fenêtre d'information s'affiche.

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

6.11 Fondre

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

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



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

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



6.12 || Pause

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


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

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.  s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche .



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



6.13 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 le symbole de la zone de cuisson.
3. Appuyez sur .
La fenêtre du menu du minuteur s'affiche.
4. Cochez pour activer la fonction.
Les symboles changent en  .
5. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et/ou minutes).
6. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.
Lorsque 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 **X** à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

Minuteur



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

6.14 Verrouillage

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.


6.15 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 >.

6.16 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 . Une liste s'affiche. Sélectionnez la troisième option en partant du haut, puis la dernière option restante. Ensuite, sélectionnez la deuxième option. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue souhaitée dans


la liste. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

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

6.17 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 >.

6.18 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 >.

6.19 Hob²Hood

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

température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson.

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

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



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

Mo- de	Éclai- rage auto- mati- que	Faire bouil- lir ¹⁾	Faire frire ²⁾
H0	Éteint	Éteint	Éteint
H1	Acti- vez	Éteint	Éteint
H2 ³⁾	Acti- vez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
H3	Acti- vez	Éteint	Vitesse du ventilateur 1
H4	Acti- vez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1

Mo- de	Éclai- rage auto- mati- que	Faire bouil- lir ¹⁾	Faire frire ²⁾
H5	Acti- vez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
H6	Acti- vez	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3

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

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

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

Modification des modes

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

- Appuyez sur Sélectionnez Réglages > Hob²Hood dans la liste.
- Choisissez le mode approprié.

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

Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.


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


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

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

 Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

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.
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 de riz, mélangez les aliments à base de laitage à la moitié du temps de cuisson.
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	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction PowerBoost est activée.		

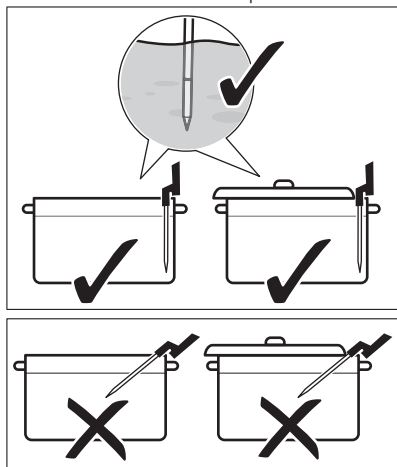
7.5 Conseils pour la Sonde de cuisson

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

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

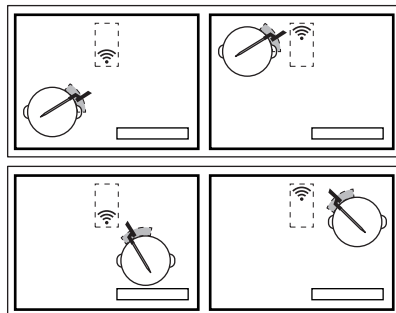
Pour les liquides

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



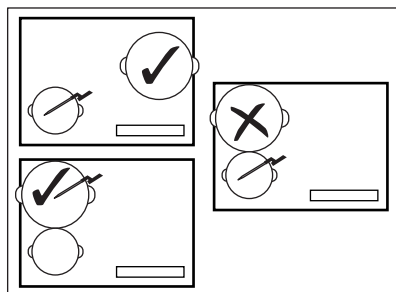
- Si vous souhaitez utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson, assurez-vous qu'elle se trouve à proximité du centre de la table de cuisson, entre le bord haut et le bord droit du récipient (comme la

position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures). Si vous souhaitez l'utiliser du côté droit (avec la fonction Thermomètre), veillez à placer la sonde entre le bord gauche et le bord haut du récipient (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 9 heures et 11 heures). Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



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

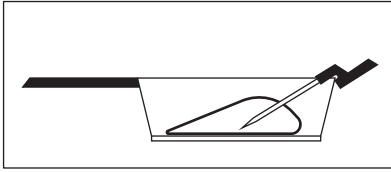
- Vous pouvez partiellement couvrir le récipient avec un couvercle.
- Si vous utilisez la zone de cuisson avant gauche, ne placez pas de gros récipient sur la zone arrière gauche. Les gros récipients placés sur la zone de cuisson arrière gauche peuvent bloquer le signal. Déplacez le gros récipient sur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



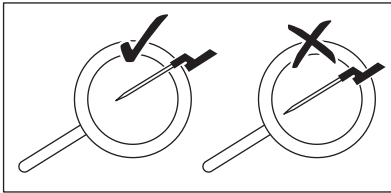
Pour les aliments solides (mesure de la température à cœur)

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

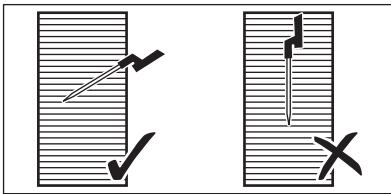
cette portion.



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



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



7.6 Cuisson à basse température - Principes de précaution des aliments

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

- Lavez-vous / désinfectez-vous les mains avant de préparer les aliments. Servez-vous de gants jetables.

- Utilisez uniquement des produits frais de première qualité, conservés dans des conditions optimales.
- Lavez et pelez toujours les fruits et les légumes.
- Gardez la surface du plan de travail et des planches à découper propres. Utilisez différentes planches à découper pour les différents types d'aliments.
- Portez une attention particulière à l'hygiène alimentaire lorsque vous préparez de la volaille, des œufs et du poisson. La volaille doit toujours être cuite à une température supérieure à 65 °C, pour une durée minimale de 50 minutes.
- Assurez-vous que la qualité du poisson que vous souhaitez cuire avec la fonction Sous-vide est digne de sashimis, c'est-à-dire qu'il est extra frais.
- Conservez les plats préparés au réfrigérateur pendant maximum 24 heures.
- Pour les personnes ayant un système immunitaire affaibli ou une maladie chronique, il est préférable de pasteuriser les aliments avant de les consommer. Pasteurisez les aliments à 60 °C pendant au moins une heure.

7.7 Guide de cuisson

Le tableau ci-dessous montre des exemples de types d'aliments et vous propose des suggestions de températures et de temps de cuisson optimaux. Les paramètres peuvent varier en fonction de la température, de la qualité, de la consistance et de la quantité d'aliments.

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

Surveillez la première cuisson pour vous assurer les paramètres ci-dessous

conviennent à vos habitudes de cuisson et à vos récipients. Vous pouvez modifier

ces paramètres en fonction de vos préférences personnelles.

Type d'aliment	Mode de préparation	Niveau de préparation	Épaisseur / quantité de l'aliment	Temp. à cœur / temp. de cuisson (°C)	Temps de cuisson (min.)
Steak de bœuf	Sous-vide	saignant	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		à point	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	bien cuit	2 cm	61 - 68	45 - 90	
		4 cm		100 - 150	
		6 cm		180 - 250	
Escalope de poulet	Sous-vide	bien cuit	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Pocher	bien cuit		68 - 74	35 - 45
Cuisse de poulet	Pocher	bien cuit	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Steak de porc	Sous-vide	bien cuit	2 cm	60 - 66	35 - 60
Filet mignon de porc	Sous-vide	bien cuit	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filet d'agneau	Sous-vide	à point	2 cm	56 - 60	35 - 60
		bien cuit		64 - 68	40 - 65
Selle d'agneau (sans os)	Sous-vide	à point	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		bien cuit		64 - 68	65 - 120
Saumon	Sous-vide	translucide	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pocher	translucide	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Thon	Sous-vide	translucide	2 cm	45 - 50	35 - 50
Crevette	Sous-vide	translucide	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Type d'aliment	Mode de préparation	Niveau de préparation	Épaisseur / quantité de l'aliment	Temp. à cœur / temp. de cuisson (°C)	Temps de cuisson (min.)
Œufs	Sous-vide	à la coque ¹⁾	Taille moyenne	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		mollet ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		dur ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Faire bouillir	à la coque		ébullition	4
		mollet		ébullition	7
		dur		ébullition	10
Riz	Faire gonfler	cuit	-	-	10 - 30
Pommes de terre	Faire bouillir	cuit	-	-	15 - 30
Légumes (frais)	Sous-vide	cuit	-	85	30 - 40
Asperges	Sous-vide	cuit	-	85	30 - 40

¹⁾ Le blanc de l'œuf reste liquide.

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

Conseils supplémentaires pour la Cuisson assistée:

- Versez une quantité adaptée de liquide (c.-à-d. entre 1 et 3 litres) dans le récipient avant la cuisson. Dans la mesure du possible, évitez d'ajouter du liquide en cours de cuisson.
- Utilisez un couvercle pour économiser et l'énergie et atteindre plus rapidement la température (également pour préchauffer l'eau).
- Remuez régulièrement votre plat durant la cuisson pour garantir une répartition homogène de la température.
- Ajoutez du sel en tout début de cuisson.
- Décongelez les aliments avant de les préparer.
- Ajoutez les légumes (par ex. des brocolis, du chou-fleur, des haricots verts, des choux de Bruxelles) dès que l'eau atteint la température souhaitée et que la fenêtre s'affiche.

- Ajoutez les pommes de terre ou le riz dans l'eau froide avant de démarrer la fonction.
- Pour les ragoûts, les sauces, les soupes, les currys, les potées, les goulaschs et les bouillons, vous pouvez utiliser la fonction Réchauffer ou Mijoter. Avant de démarrer la fonction Mijoter, faites frire les ingrédients (sans la Sonde de cuisson) et ajoutez un liquide froid, puis activez la fonction à partir du menu Cuisson assistée.
- Pour les petits fruits de mer comme des tranches / tentacules de poulpe ou les coquillages, vous pouvez utiliser Poêler.

Conseils supplémentaires pour Poêler:



AVERTISSEMENT!

N'utilisez que des récipients à fond plat.

**ATTENTION!**

Avec les poêles laminées, utilisez uniquement les niveaux de cuisson bas et moyen pour éviter d'endommager et de surchauffer le récipient.

- Démarrez la fonction lorsque la table de cuisson est froide (aucun préchauffage n'est nécessaire).
- Utilisez un récipient en acier inoxydable avec un fond multicouche.
- N'utilisez pas de récipient dont le centre est bombé.
- Des poêles de tailles différentes peuvent demander un temps de préchauffage différent. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les poêles légères, mais elles ont besoin de plus de temps pour chauffer.
- Retournez l'aliment dès qu'il atteint la moitié de la température souhaitée. Les morceaux très épais doivent être retournés plus souvent (toutes les deux minutes). Nous vous recommandons d'utiliser le mode Sous-vide en premier pour obtenir les meilleurs résultats. Pour les finitions, déposez les morceaux cuits dans une poêle préchauffée et faites-les griller rapidement sur chaque face.
- Retirez toujours la Sonde de cuisson avant de retourner l'aliment.

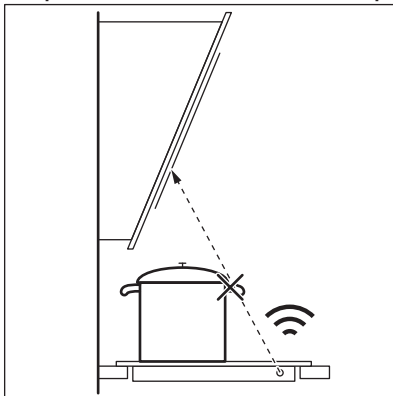
7.8 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.

- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Reportez-vous à l'image.

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




Veillez à ce que la fenêtre Hob²Hood du commutateur du signal infrarouge reste propre.



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

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes AEG qui sont dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.
- **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.

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.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

9. DÉPANNAGE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.





9.1 Que faire si...

Le 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.

Le problème	Cause probable	Solution
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Pause est activée.	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. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.	Retirez les objets couvrant l'affichage. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Après avoir activé la fonction Cuisson assistée, la table de cuisson démarre le préchauffage, s'arrête, puis redémarre.	Il s'agit d'une vérification de sécurité pour s'assurer que la Sonde de cuisson est bien insérée dans le récipient pour lequel la fonction Cuisson Assistée a été activée.	C'est une procédure normale qui n'indique aucun dysfonctionnement.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
Les touches sensibles 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.

Le problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique que la Sonde de cuisson est introuvable.	La Sonde de cuisson est mal positionnée. Quelque chose bloque le signal (par ex. un couver, le manche d'une poêle ou un autre récipient).	Placez correctement la Sonde de cuisson. Reportez-vous aux illustrations du chapitre « Conseils ». Retirez les objets métalliques ou les autres objets pouvant bloquer le signal.
L'affichage indique que la température de l'eau est supérieure à 100 °C.	Vous n'avez pas calibré la Sonde de cuisson ou l'avez mal calibrée. Vous avez déplacé la table de cuisson.	Calibrez de nouveau la Sonde de cuisson. Consultez le paragraphe « Calibrage ». Il se peut que vous deviez vérifier si le code de calibrage est correct. Consultez le paragraphe « Appairage ».
	Vous avez mis trop de sel dans l'eau.	Ne salez pas l'eau en ébullition.
La température n'est pas visible sur l'affichage. Un symbole d'avertissement s'affiche.	La Sonde de cuisson n'a pas établi de connexion avec la table de cuisson car la force du signal est trop faible.	Placez la Sonde de cuisson à proximité de l'antenne sur la surface de la table de cuisson, près du centre. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Quelque chose couvre la Sonde de cuisson ou l'antenne sur la surface de la table de cuisson, par ex. un couver en métal.	Retirez tout ce qui couvre l'antenne. Veillez à poser le récipient au centre de la zone de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	La connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne a été perdue.	Vérifiez que rien ne couvre le signal. Déplacez la Sonde de cuisson le long du bord du récipient pour ajuster sa position. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	D'autres appareils fonctionnent à la même fréquence et perturbent la connexion.	Retirez les appareils pouvant perturber la connexion. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
La température des aliments n'est pas celle attendue.	La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée.	Assurez-vous que le point de mesure se trouve dans la partie la plus épaisse des aliments. Reportez-vous aux illustrations du chapitre « Conseils ».

Le problème	Cause probable	Solution
La table de cuisson détecte des sauts significatifs de température.	Vous avez ajouté de l'eau ou changé le récipient en cours de cuisson.	Évitez d'ajouter de l'eau ou de changer de récipient après le départ de la fonction.
	La chaleur dans le récipient ne s'est pas répartie uniformément, en particulier dans les liquides épais.	Remuez fréquemment les aliments.
Le récipient devient trop chaud ou les aliments sont trop cuits, trop rapidement.	Vous avez utilisé un récipient trop petit.	Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
Vous ne pouvez pas activer une fonction.	Une autre fonction est activée sur la même zone de cuisson, ce qui empêche son activation.	Arrêtez la fonction avant d'en activer une autre.
Cuisson assistée ou Sous-vide s'arrêtent.	Au début de la cuisson, la température du liquide à l'intérieur du récipient est supérieure à 40 °C. Le récipient utilisé est chaud.	Utilisez uniquement des liquides froids. Ne préchauffez pas le récipient.
Hob ² Hood ne fonctionne pas.	Vous avez couvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Hob ² Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le mode H1.	Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre.
Les modes Hob ² Hood H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Faites appel à un service après vente agréé.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Le problème	Cause probable	Solution
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. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez la Langue, Affichage Luminosité et le Volume Alarme.
La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche.	Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 et un message s'affichent.	Verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
O - X - A s'affiche.	Sécurité enfants est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 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 ».
 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  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.

Le problème	Cause probable	Solution
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. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle IAE84881B
Type 62 D4A 01 CA
Induction 7.35 kW
Numéro de série
AEG

PNC 949 597 498 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7,35 kW



10.2 Licenses du logiciel

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

Consultez la copie complète de la licence dans : Menu > 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.

10.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Power-Boost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

La puissance des zones de cuisson peut 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.

Fréquence de fonctionnement	433,05 - 434,73 MHz
Puissance d'émission maximale	5 dBm
Plage de températures	0 - 120 °C
Cycle de mesure	3 secondes

10.4 Caractéristiques techniques de la Sonde de cuisson

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

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 66/2014 valable pour le marché européen uniquement

Identification du modèle		IAE848811B
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	21,0 cm
	Arrière gauche	21,0 cm
	Avant centrale	14,5 cm
	Arrière droite	24,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	179,6 Wh / kg
	Arrière gauche	189,1 Wh / kg
	Avant centrale	180,2 Wh / kg
	Arrière droite	185,2 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		183,5 Wh / kg

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.


11.2 Économie d'énergie


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

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

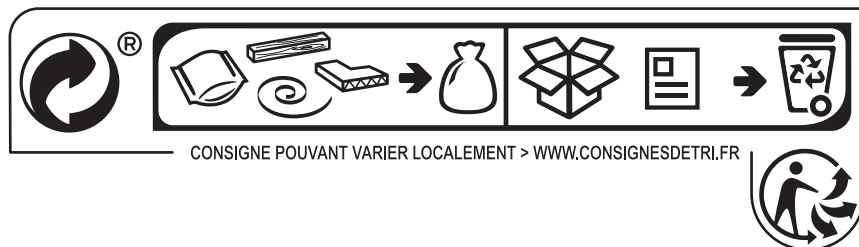
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone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

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

F FRANCE ONLY



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	39
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	42
3. MONTAGE.....	45
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	46
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	50
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	52
7. TIPPS UND HINWEISE.....	61
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	67
9. FEHLERSUCHE.....	68
10. TECHNISCHE DATEN.....	73
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	74

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.registreaeg.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 Bedienungsanleitung. Bei

Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung 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. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **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.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- 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, seinem autorisierten Kundenservice 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.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

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 und 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 (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- 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 entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren 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.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel 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 Temperatursensor

- Verwenden Sie den Temperatursensor zu dem ausdrücklich vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie ihn nicht zum Öffnen oder Anheben von Gegenständen.
- Verwenden Sie nur den für das Kochfeld empfohlenen Temperatursensor.
- Verwenden Sie ihn nicht, wenn er nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Temperatursensor nicht im Ofen oder in der Mikrowelle.
- Der Temperatursensor misst Temperaturen bis zu 120 °C.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Temperatursensor stets bis zur Min. Markierung in der Speise oder Flüssigkeit befindet.
- Reinigen Sie den Temperatursensor vor dem ersten Gebrauch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler. Der Silikongriff kann sich verfärben. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktionsweise des Temperatursensors.
- Bewahren Sie den Temperatursensor in der Originalverpackung auf.
- Wenn Sie den Temperatursensor ersetzen, lagern Sie den alten mindestens 3 m entfernt. Der alte Temperatursensor kann die Funktionsweise des neuen beeinträchtigen.

2.5 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

- 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.

2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

2.7 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. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Anschlusskabel

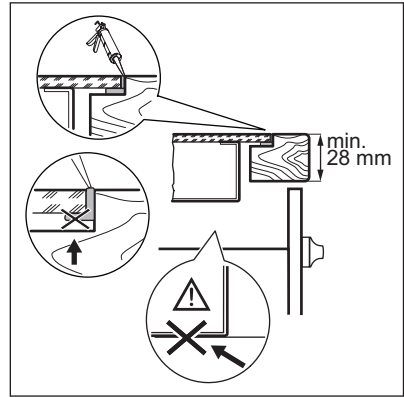
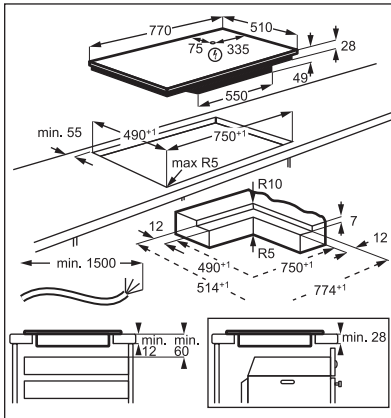
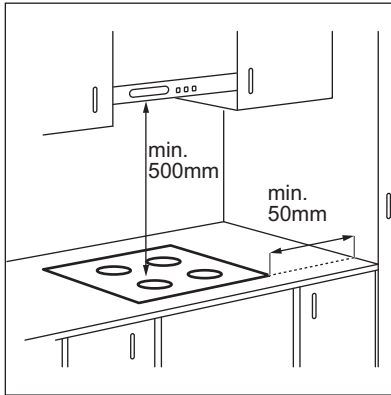
- Verwenden Sie für einen ein- oder zweiphasigen Anschluss den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

3.4 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das 3 x 10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen dieselbe Länge wie die Falze haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45 Grad. Sie müssen exakt in die Ecken der Falze passen.
4. Bringen Sie die Streifen in den Falzen an. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.

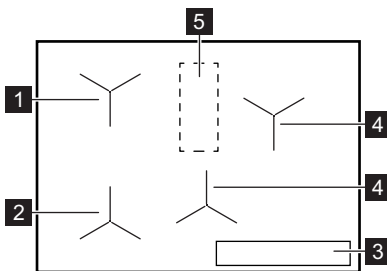
3.5 Montage



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

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

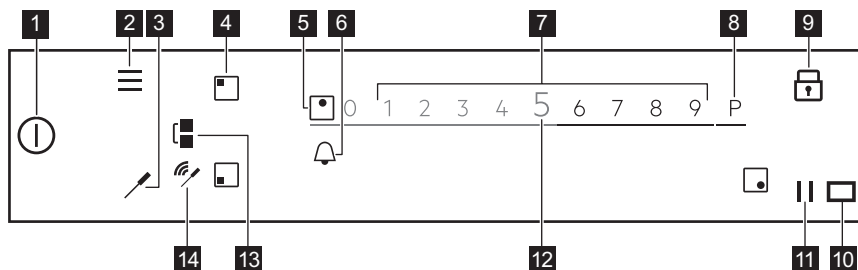
4.1 Kochfeldanordnung



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

! **VORSICHT!**
Bedecken Sie diesen Bereich des Kochfelds nicht mit Gegenständen.

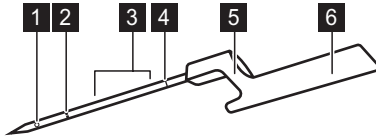
4.2 Bedienfeldanordnung



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 von Menü.
3		Temperatursensor	Aufrufen des Menüs Temperatursensor.
4		Zonenwahl	Einblenden der Einstellskala der ausgewählten Zone.
5	-	Zonenanzeige	Anzeige für welche Kochzone die Einstellskala eingeschaltet ist.
6		-	Einstellen der Timer-Funktionen.
7	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
8		PowerBoost	Einschalten der Funktion.
9		Verriegeln	Ein- und Ausschalten der Funktion.
10		-	Fenster für das Hob ² Hood Infrarotkommunikationssignal. Nicht abdecken.
11		Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12		-	Anzeige der aktuellen Kochstufe.
13		Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
14		Signal indicators	Verbindung hergestellt/Kein Signal. Anzeige der Signalstärke der Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne.

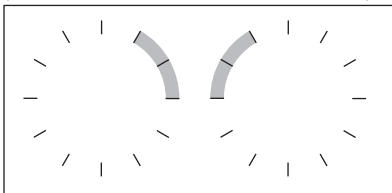
4.3 Temperatursensor



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

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

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



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

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

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

4.4 Wichtigste Merkmale Ihres Kochfelds


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


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

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

Koch-Assistent - Erleichtert das Kochen durch die Bereitstellung von fertigen


Rezepten für verschiedene Gerichte, vordefinierten Kochparametern und Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Sie können ihn mit dem Temperatursensor verwenden, um ein Steak zu braten oder Pfannkuchen ohne ihn zuzubereiten. Die verfügbaren Funktionen hängen von der Speise ab, die Sie zubereiten möchten. In diesem Modus können Sie Funktionen wie Sous-vidé, Braten, Köcheln, Erhitzen und viele mehr verwenden. Pop-up-Fenster und Töne informieren Sie, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht wird. Sie können den Koch-Assistent im Menü aufrufen.

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


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


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

Weitere nützliche Funktionen Ihres Kochfelds:


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

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

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

Bridge  - Mit dieser Funktion können Sie die beiden linken Zonen miteinander verbinden und größeres Kochgeschirr verwenden. Sie können Sie zusammen mit Braten verwenden.

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

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

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

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

Weitere Informationen finden Sie unter „Täglicher Gebrauch“.

4.5 OptiHeat Control (Restwärmearzeige, 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.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Verwenden des Displays

- Es können nur die hinterleuchteten Symbole verwendet werden.
- Berühren Sie zum Einschalten einer Option das entsprechende Symbol auf dem Display.
- Die gewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Sie das Display nicht mehr berühren.
- Scrollen Sie in den verfügbaren Optionen mit einer schnellen Handbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display. Die Geschwindigkeit der Handbewegung entscheidet darüber, wie schnell die Anzeige wechselt.
- Die Scrollbewegung stoppt von selbst oder Sie können sie durch Berühren des Displays sofort anhalten.
- Sie können die meisten auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie in der Liste blättern und/oder die gewünschte Option berühren.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühren Sie das Display erneut. Alle Symbole leuchten wieder.
- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Popup-Fenster mit zusätzlichen Informationen. Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.
- Wählen Sie zuerst die Kochzone aus, bevor Sie die Timerfunktionen einschalten.

Nützliche Symbole für die Navigation im Display

OK Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.

Nützliche Symbole für die Navigation im Display

	Eine Ebene im Menü zurück/weiter gehen.
	Nach oben/unten in den Anweisungen auf dem Display scrollen.
	Ein-/Ausschalten der Optionen.
	Schließen des Popup-Fensters.
	Abbrechen einer Einstellung.

5.2 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“.

5.3 Temperatursensor Kalibrierung

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

Nach der korrekten Kalibrierung des Temperatursensor misst er die Temperatur am Siedepunkt mit einer Toleranz von + / - 2 °C.

Führen Sie das Verfahren durch, wenn:

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



Verwenden Sie einen Topf mit einem Bodendruckmesser von 180 mm und füllen Sie ihn mit 1 - 1,5 l Wasser.

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

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

Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

3. Berühren Sie Start neben der Kochzone.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, erscheint ein Info-Popup-Fenster.



Geben Sie kein Salz in das Wasser, da es sich auf das Verfahren auswirken kann.

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

5.4 Temperatursensor Kopplung

Werkseitig ist Ihr Kochfeld mit dem Temperatursensor gekoppelt.

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

1. Berühren Sie .

Wählen Sie Einstellungen > Temperatursensor > Koppeln in der Liste.

2. Berühren Sie Trennen, um den vorherigen Temperatursensor zu entkoppeln.

3. Berühren Sie Koppeln neben der Kochzone.

Es erscheint ein Popup-Fenster.


4. Geben Sie die 5-stellige Code, der auf Ihrem neuen Temperatursensor eingraviert ist, über den Ziffernblock ein.


5. Berühren Sie OK zur Bestätigung. Ihr Temperatursensor ist jetzt mit dem Kochfeld gekoppelt.



Kalibrieren Sie den Temperatursensor nach der Kopplung.

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

5.5 Menü -Struktur

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

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

Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

Die Tabelle zeigt die Grundstruktur von Menü.

Koch-Assistent	Siehe Abschnitt Koch-Assistent im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Kochfeldfunktionen	Sous-vide
	Thermometer
	Schmelzen

Einstellungen	Kindersicherung	
	Stoppuhr	
	Hob ² Hood	Siehe Abschnitt Hob ² Hood im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Temperatursensor	Verbindung
		Kalibrierung
		Koppeln
	Konfiguration	Koch-Assistent
		Sprache
		Tastentöne
		Lautstärke
		Helligkeit
	Service	Demo Modus
		Lizenz
		Softwareversion
Alarmhistorie		
Einstel. Zurücksetzen		

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

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

6.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt

und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Das weiße Kochzonensymbol blinkt und die Induktionskochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile erscheint eine Meldung und das Kochfeld schaltet sich aus.

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

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



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

6.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

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

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

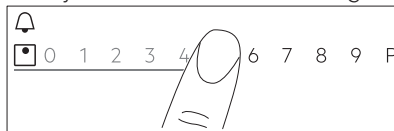


Achten Sie darauf, dass der Topf für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Topfgröße anhand der „Technischen Daten“.

6.4 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.

2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone. Die Einstellskala der aktiven Kochzone erscheint im Display und bleibt 8 Sekunden eingeschaltet.
3. Berühren Sie die gewünschte Kochstufe oder streichen Sie mit Ihrem Finger über die Einstellskala. Das Symbol leuchtet rot und wird größer.




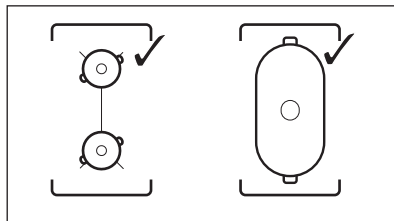
Sie können die Kochstufe auch während des Kochvorgangs ändern. Berühren Sie das Zonenauswahlsymbol auf der Hauptansicht des Bedienfeldes und bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die Kochstufe zu verringern oder erhöhen.

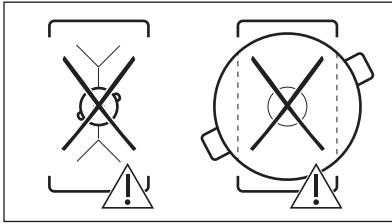
6.5 Bridge -Funktion


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.

6.6 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.

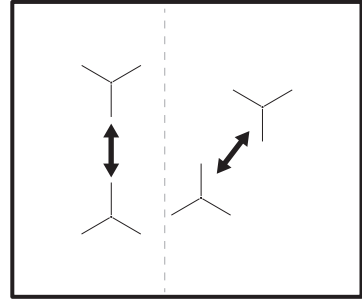
 Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

6.7 Leistungsbegrenzung

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3680 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 3680 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.



6.8 Koch-Assistent

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

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

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

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

Verwenden Sie auf der hinteren linken Kochzone kein Kochgeschirr mit einem

Durchmesser von mehr als 200 mm, wenn die Funktion für die linke vordere Zone eingeschaltet ist. Dies könnte die Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne unter der Kochfeldoberfläche beeinträchtigen.





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





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




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

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion  oder  und wählen Sie Koch-Assistent.
2. 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.
 - Bei Braten können Sie die voreingestellte Kochstufe ändern. Bei einigen Gerichten können Sie die Kerntemperatur der Speise mit dem Temperatursensor überprüfen.
 - Bei den meisten Optionen, wie Sous-vide und Pochieren können Sie die voreingestellte Temperatur ändern.
 - Sie können die voreingestellte Zeit ändern oder neu einstellen. Nur bei Sous-vide ist die Mindestdauer voreingestellt.

Zusätzliche Anweisungen mit detaillierten Informationen finden Sie auf dem Bildschirm. Sie können in ihnen mit  und  blättern.



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

Die Funktion arbeitet mit den Voreinstellungen.

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

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

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

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

6.9 Sous-vide

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



WARNUNG!

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



Bei dieser Funktion können Sie die Dauer und Temperatur (zwischen 35 und

85 °C), die für die Art der Speisen, die Sie zubereiten möchten, geeignet sind, frei wählen. Verwenden Sie höchstens 4 Liter Wasser und decken Sie den Topf mit einem Deckel ab. Weitere Details zu den Kochparametern finden Sie in der Tabelle der Garanleitung in „Tipps und Hinweise“. Tauen Sie die Lebensmittel auf, bevor Sie sie zubereiten.

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






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

1. Bereiten Sie Lebensmittelportionen gemäß den obigen Anweisungen zu.
2. Stellen Sie den Topf mit kaltem Wasser auf die vordere oder hintere linke Zone.
3. Berühren Sie  > Sous-vide. Sie können auch  > Kochfeldfunktionen > Sous-vide berühren.
4. Wählen Sie die richtige Temperatur. Stellen Sie die Dauer ein (optional). Die Gardauer hängt von der Dicke und Lebensmittelart ab.
5. Berühren Sie zum Fortfahren OK.
6. Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand.
7. Berühren Sie OK, um das Pop-up-Fenster zu schließen.
8. Berühren Sie Start, um das Vorheizen einzuschalten.

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

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



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

10. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons . Berühren Sie zum Anhalten oder zur Neueinstellung der Funktion  oder das Symbol der aktiven Zone und dann Stop. Berühren Sie zur Bestätigung Ja im Pop-up-Fenster.

KeepTemperature

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

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




1. Berühren Sie  > Kochfeldfunktionen > Sous-vide oder rufen Sie die Funktion auf, indem Sie  > Sous-vide berühren.
2. Wählen Sie die richtige Temperatur. Stellen Sie die Dauer ein (optional).
3. Berühren Sie zum Fortfahren OK.
4. Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand oder stecken Sie ihn in die Speise.
5. Berühren Sie Start, um das Vorheizen einzuschalten.

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

6. Berühren Sie OK, um das Pop-up-Fenster zu schließen.
7. Berühren Sie Start.

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

8. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton




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

6.10 Thermometer

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



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

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

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

6.11 Schmelzen

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



1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Kochfeldfunktionen > Schmelzen in der Liste.
3. Berühren Sie Start. Sie müssen die gewünschte Kochzone auswählen. Ist die Kochzone bereits eingeschaltet, erscheint ein Popup-Fenster. Deaktivieren Sie die vorherige Kochstufe zum Einschalten der Funktion. Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü < oder >.

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


6.12 || Pause

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


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


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

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

 leuchtet auf. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion .


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

6.13 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 Kochzonensymbol.
3. Berühren Sie .
Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.
4. Aktivieren Sie zum Einschalten der Funktion .

Die Symbole ändern sich in  .


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

Sie können auch mit **X** 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 **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

Kurzzeit-Wecker

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 **X** 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 **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

Stoppuhr

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

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

Die Funktion wird nicht ausgeschaltet, wenn Sie den Topf anheben. Berühren Sie, um die Funktion auszuschalten und manuell wieder einzuschalten , wählen Sie Zurücksetz. im Popup-Fenster. Die Funktion fängt 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.

6.14 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.

6.15 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 >.

6.16 Sprache

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



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

 oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters.

Verwenden Sie zum Navigieren im Menü < oder >.

6.17 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 >.

6.18 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 >.

6.19 Hob²Hood

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

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Schalten Sie es ein, bevor

Sie die Funktion nutzen. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Stellen Sie für den automatischen Betrieb der Funktion den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an. Durch die Wahl von H1 können Sie das Kochfeld so einstellen, dass es nur die Beleuchtung einschaltet.



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

Modus	Automatische Einschaltung der Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 ³⁾	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1

Modus	Automatische Einschaltung der Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3



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

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

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

Ändern der Modi

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

1. Berühren Sie . Wählen Sie Einstellungen > Hob²Hood in der Liste.
2. Wählen Sie den entsprechenden Modus aus. Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters.

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

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

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

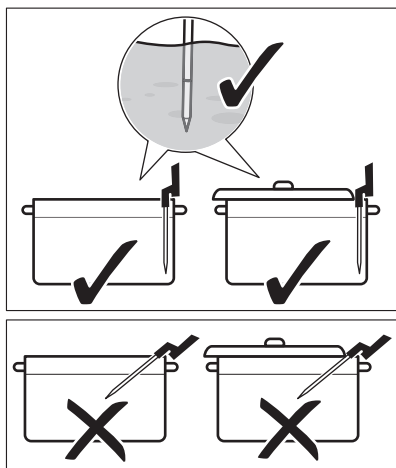
7.5 Tipps und Hinweise für den Temperatursensor

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

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

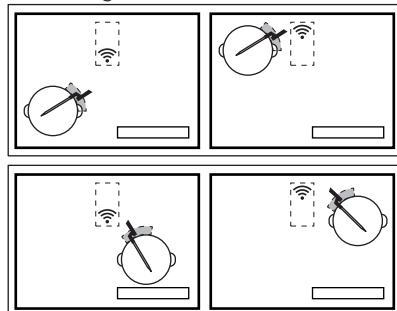
Für Flüssigkeiten

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



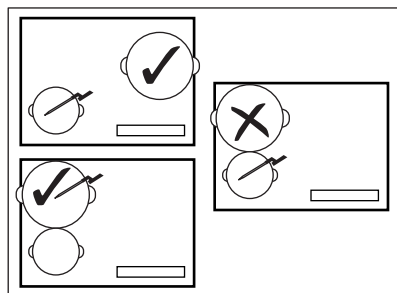
- Wenn Sie den Temperatursensor auf der linken Seite des Kochfelds benutzen möchten, stellen Sie sicher, dass er sich in der Nähe der

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



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

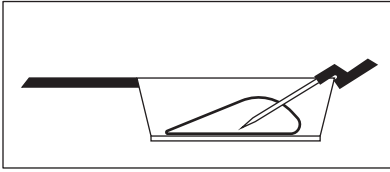
- Sie können den Topf teilweise mit einem Deckel abdecken.
- Wenn Sie die linke vordere Kochzone verwenden, stellen Sie kein großes Kochgeschirr auf die hintere linke Zone. Großes Kochgeschirr auf der hinteren linken Zone kann das Signal blockieren. Stellen Sie das große Kochgeschirr auf die rechte hintere Kochzone.



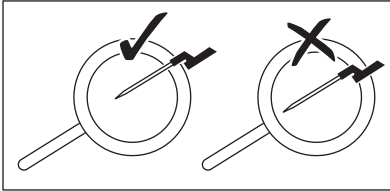
Für feste Lebensmittel (Kerntemperaturmessung)

- Stecken Sie den Temperatursensor in den dicksten Teil der Speise, bis zur Markierung Min. Der Messpunkt muss

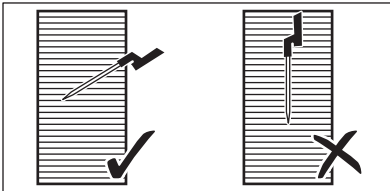
sich in der Mitte der Speise befinden.



- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor fest in der Speise steckt. Die Metallteile des Temperatursensor dürfen die Wände des Topfs/der Pfanne nicht berühren. Der Haken des Griffs muss nach unten zeigen.



- Für Fleisch/Fisch mit einer Dicke von 2 - 3 cm, muss die Spitze des Temperatursensor den Boden der Pfanne berühren.
- Nehmen Sie den Temperatursensor aus der Speise, bevor Sie sie umdrehen.
- Wenn Sie eine Plancha verwenden, achten Sie darauf, dass sich der Griff des Temperatursensor auf der rechten Seite, außerhalb der Platte befindet. Orientieren Sie sich an den Abbildungen unten.



7.6 Garen bei niedrigen Temperaturen - Grundsätze der Lebensmittelsicherheit

Achten Sie beim Garen bei niedrigen Temperaturen z.B. bei Sous-vide auf die Einhaltung der folgenden Anweisungen.

- Waschen/desinfizieren Sie Ihre Hände vor der Zubereitung der Speisen. Tragen Sie Einweg-Handschuhe.

- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel von hoher Qualität, die unter geeigneten Bedingungen gelagert wurden.
- Waschen und schälen Sie stets Obst und Gemüse gründlich.
- Halten Sie Ihre Arbeitsplatte und Schneidbretter sauber. Verwenden Sie verschiedene Schneidbretter für unterschiedliche Lebensmittel.
- Achten Sie besonders bei der Zubereitung von Geflügel, Eiern und Fisch auf die Lebensmittelhygiene. Geflügel muss bei einer Temperatur von mindestens 65 °C und einer Mindestdauer von 50 Minuten zubereitet werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Fisch, den Sie mit Sous-vide zubereiten möchten, Sashimi-Qualität hat, d.h., dass er besonders frisch ist.
- Lagern Sie die zubereiteten Lebensmittel höchstens 24 Stunden im Kühlschrank.
- Für Personen mit einem geschwächten Immunsystem oder chronischen Gesundheitsproblemen wird empfohlen, die Lebensmittel vor dem Verzehr zu pasteurisieren. Pasteurisieren Sie die Lebensmittel bei 60 °C mindestens eine Stunde.

7.7 Garanleitung

Die Tabelle unten zeigt Beispiele von Lebensmittelarten, die optimalen Temperaturen und vorgeschlagene Garzeiten. Die Parameter variieren je nach Temperatur, Qualität, Konsistenz und Menge der Lebensmittel.

Die Gardauer hängt stärker von der Dicke als von dem Gewicht der Speise ab. Beim Steak zum Beispiel benötigt der Kern mehr Zeit die vorgegebene Temperatur zu erreichen, je dicker es ist. Ein 2 cm dickes Steak benötigt etwa eine Stunde um 58 °C zu erreichen, während ein 5 cm dickes Steak etwa vier Stunden benötigt.

Überwachen Sie den ersten Kochvorgang, um sicherzustellen, dass die Parameter unten zu Ihren Kochgewohnheiten und dem Kochgeschirr passen. Sie können die

Parameter je nach Ihren persönlichen Vorlieben ändern.

Lebensmittelart	Garmethode	Gargrad	Dicke/ Menge der Lebensmittel	Kern-/ Gartemperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Beefsteak	Sous-vide	blutig	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		rosa	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		durch	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Hähnchenbrust	Sous-vide	durch	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Pochieren	durch		68 - 74	35 - 45
Hähnchenschenkel	Pochieren	durch	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Schweinesteak	Sous-vide	durch	2 cm	60 - 66	35 - 60
Schweinelende	Sous-vide	durch	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lammfilet	Sous-vide	rosa	2 cm	56 - 60	35 - 60
		durch		64 - 68	40 - 65
Lammrücken (ohne Knochen)	Sous-vide	rosa	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		durch		64 - 68	65 - 120
Lachs	Sous-vide	glasig	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pochieren	glasig	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Thunfisch	Sous-vide	glasig	2 cm	45 - 50	35 - 50
Shrimps	Sous-vide	glasig	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Lebensmittelart	Garmethode	Gargrad	Dicke/ Menge der Lebensmittel	Kern-/ Gartempe- ratur (°C)	Garzeit (Min.)
Eier	Sous-vide	weich ¹⁾	M-Größe	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		mittel ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		hart ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Kochen	weich	Kochen	4	
		rosa	Kochen	7	
		hart	Kochen	10	
Reis	Quellen	gekocht	-	-	10 - 30
Kartoffeln	Kochen	gekocht	-	-	15 - 30
Gemüse (frisch)	Sous-vide	gekocht	-	85	30 - 40
Spargel	Sous-vide	gekocht	-	85	30 - 40

1) Das Eiweiß bleibt flüssig.

2) Die Zeiten gelten für mittelgroße Eier. Verlängern Sie die Kochzeit um eine Minute für große Eier und Eier aus dem Kühlschrank.

Zusätzliche Tipps für den Koch-Assistent:

- Füllen Sie den Topf vor dem Kochen mit einer geeigneten Menge Flüssigkeit (zwischen 1 - 3 Litern). Versuchen Sie, beim Kochen nicht mehr hinzuzufügen.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen und die Temperatur schneller zu erreichen (auch zum Vorheizen von Wasser).
- Rühren Sie Ihre Speise während des Kochvorgangs regelmäßig um, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung sicherzustellen.
- Geben Sie Salz zu Beginn des Kochvorgangs hinzu.
- Tauen Sie die Lebensmittel auf, bevor Sie sie zubereiten.
- Geben Sie Gemüse (z.B. Broccoli, Blumenkohl, grüne Bohnen, Rosenkohl) in das Wasser, wenn es die gewünschte Temperatur erreicht hat und das Pop-up-Fenster erscheint.
- Geben Sie Kartoffeln oder Reis in das kalte Wasser, bevor Sie die Funktion einschalten.

- Für Eintöpfe, Soßen, Suppen, Currygerichte, Ragout, Gulasch und Brühen können Sie Erhitzen oder Köcheln verwenden. Braten Sie, bevor Sie die Funktion Köcheln einschalten, die Zutaten (ohne den Temperatursensor), geben Sie kalte Flüssigkeit hinzu und schalten Sie die Funktion im Koch-Assistent ein.
- Für kleine Meeresfrüchte, z.B. Oktopusscheiben/-tentakel oder Krustentiere können Sie Braten verwenden.

Zusätzliche Tipps für Braten:



WARNUNG!

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachen Böden.



VORSICHT!

Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.

- Starten Sie die Funktion, wenn das Kochfeld kalt ist (kein Vorheizen erforderlich).
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Edelstahl mit einer Sandwich-Bodenbauweise.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einer Vertiefung in der Mitte des Geschirrbodens.
- Unterschiedliche Pfannengrößen können zu unterschiedlichen Aufheizzeiten führen. Schwere Pfannen speichern mehr Wärme als leichte Pfannen, benötigen aber auch mehr Zeit beim Aufheizen.
- Drehen Sie die Speise um, wenn Sie die Hälfte der gewünschten Temperatur erreicht hat. Sehr dicke Lebensmittel müssen öfter umgedreht werden (z.B. alle zwei Minuten). Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir zuerst die Sous-vide Methode zu verwenden. Um dem Gericht den letzten Schliff zu geben, legen Sie die vorbereiteten Portionen in eine vorgeheizte Pfanne und braten Sie sie schnell auf beiden Seiten an.
- Nehmen Sie stets den Temperatursensor aus der Speise, bevor Sie sie umdrehen.

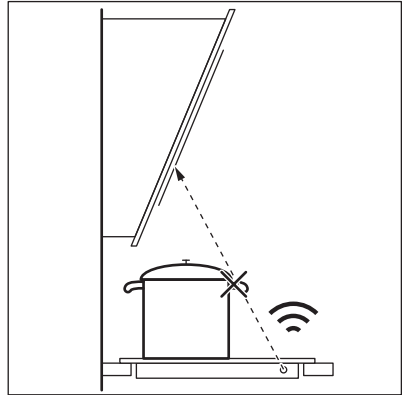
7.8 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.

- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z.B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.




Halten Sie das Fenster für das Hob²Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.



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

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht auf die Berührung.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display. Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display.	Entfernen Sie die Gegenstände. Schieben Sie die Töpfe weiter weg vom Display. Reinigen Sie das Display, warten Sie bis das Gerät kalt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein.
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 unter der Kochfeldoberfläche ist beschädigt.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Nach dem Einschalten von Koch-Assistent heizt das Kochfeld auf, stoppt und startet erneut.	Dies ist eine Sicherheitsüberprüfung, um sicherzustellen, dass sich der Temperatursensor in einem Topf befindet, für den der Koch-Assistent eingeschaltet wurde.	Dies ist ein normaler Vorgang und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.	Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.
Die 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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Display zeigt an, dass der Temperatursensor nicht gefunden wurde.	Die Position des Temperatursensor ist falsch. Ein Gegenstand blockiert sein Signal (z.B. Besteck, ein Pfannengriff oder ein anderer Topf).	Setzen Sie den Temperatursensor korrekt ein. Siehe Abbildungen im Abschnitt „Tipps und Hinweise“. Entfernen Sie metallische Gegenstände oder andere Gegenstände, die das Signal blockieren könnten.
Das Display zeigt eine Wassertemperatur von mehr als 100 °C an.	Sie haben den Temperatursensor nicht oder nicht richtig kalibriert. Sie haben das Kochfeld an einem anderen Ort installiert.	Kalibrieren Sie den Temperatursensor erneut. Siehe „Kalibrierung“. Möglicherweise müssen Sie auch überprüfen, ob der Kalibrierungscode korrekt ist. Siehe „Kopplung“.
	Sie haben zu viel Salz in das Wasser gegeben.	Salzen Sie kochendes Wasser nicht.
Das Display zeigt die Temperatur nicht an. Auf dem Display erscheint ein Warnsymbol.	Der Temperatursensor hat keine Verbindung mit dem Kochfeld hergestellt, da die Stärke des Signals zu niedrig ist.	Platzieren Sie den Temperatursensor in der Nähe der Antenne auf der Kochfeldoberfläche, in der Nähe der Kochfeldmitte. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Ein Gegenstand bedeckt den Temperatursensor oder die Antenne auf der Kochfeldoberfläche, z.B. ein Metallbesteck.	Entfernen Sie den Gegenstand, der die Antenne bedeckt. Achten Sie darauf das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone zu stellen. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Die Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne wurde unterbrochen.	Stellen Sie sicher, dass das Signal nicht bedeckt wird. Verschieben Sie den Temperatursensor auf dem Topf- rand, um seine Position einzustellen. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Andere Geräte arbeiten mit der gleichen Frequenz und stören die Verbindung.	Entfernen Sie die Geräte, die die Verbindung stören können. Siehe „Technische Daten“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Temperatur der Lebensmittel ist anders als erwartet.	Der Temperatursensor ist nicht richtig eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass sich der Messpunkt im dicksten Teil der Speise befindet. Siehe Abbildungen im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.
Das Kochfeld erkennt signifikante Temperatursprünge.	Sie haben Wasser hinzugefügt oder den Topf während des Kochvorgangs gewechselt.	Fügen Sie nach Möglichkeit kein Wasser hinzu und wechseln Sie den Topf nach dem Start der Funktion nicht.
	Die Hitze im Topf ist besonders bei dicken Flüssigkeiten nicht gleichmäßig verteilt.	Rühren Sie die Speise oft um.
Der Topf wird zu heiß oder die Speise ist zu schnell übergart.	Sie haben einen zu kleinen Topf verwendet.	Verwenden Sie Töpfe deren Größe für die entsprechende Kochzone geeignet ist. Siehe hierzu "Technische Daten".
Sie können eine Funktion nicht einschalten.	Es ist eine andere Funktion für dieselbe Kochzone eingeschaltet, die die Aktivierung verhindert.	Stoppen Sie die Funktion, bevor Sie eine andere einschalten.
Koch-Assistent oder Sous-vide stoppt.	Zu Beginn eines Kochvorgangs ist die Temperatur der Flüssigkeit im Topf höher als 40 °C. Das verwendete Kochgeschirr ist heiß.	Verwenden Sie nur kalte Flüssigkeiten. Heizen Sie das Kochgeschirr nicht vor.
Hob ² Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob ² Hood funktioniert, es ist aber nur die Beleuchtung eingeschaltet.	Sie haben den H1 Modus eingeschaltet.	Ändern Sie den Modus in H2 - H6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.
Die Hob ² Hood Modi H1 - H6 funktionieren, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet.	Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.	Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein. Stellen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet. Es erscheint eine Warnmeldung, dass die Kochzone ausgeschaltet wird.	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 „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu "Technische Daten".
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell IAE84881IB
 Typ 62 D4A 01 CA
 Induktion 7.35 kW
 Ser. Nr.
 AEG

PNC 949 597 498 00
 220 - 240 V/400 V 2N, 50 - 60 Hz
 Made in Germany
 7.35 kW



10.2 Softwarelizenzen

Die im Kochfeld verwendete Software enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 und anderen lizenziert ist.

Die Vollversion der Lizenz finden Sie unter: Menü > Einstellungen > Service > Lizenz.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den Hyperlink auf der Web-Produktseite herunterladen.

10.3 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne Mitte	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	205 - 240

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.

Betriebsfrequenz	433,05 - 434,73 MHz
Maximale Sendeleistung	5 dBm
Temperaturbereich	0 - 120 °C
Messzyklus	3 Sekunden

10.4 Temperatursensor Technische Daten

Temperatursensor ist für den Einsatz in Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014, nur gültig für den EU-Markt

Modellidentifikation	IAE84881IB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	21,0 cm
	Vorne Mitte	14,5 cm
	Hinten rechts	24,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	179,6 Wh/kg
	Hinten links	189,1 Wh/kg
	Vorne Mitte	180,2 Wh/kg
	Hinten rechts	185,2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	183,5 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.


11.2 Energie sparen


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

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

12. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867350233-B-122019



AEG