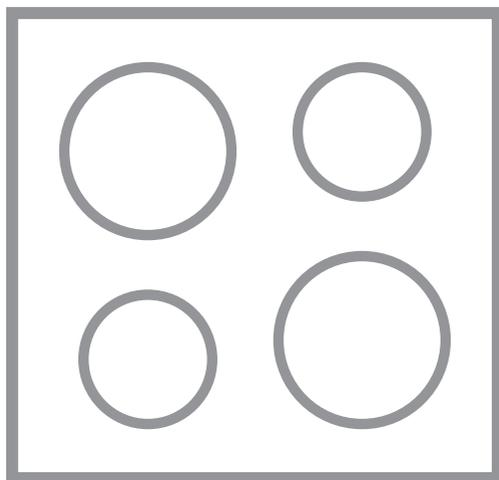


▶ IAE64843FB

FR	Notice d'utilisation	2
	Table de cuisson	
RO	Manual de utilizare	28
	Plită	

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....	10
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
8. CONSEILS.....	18
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
10. DÉPANNAGE.....	22
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	25
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	25

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour vous offrir des performances irréprochables pendant longtemps, avec des technologies innovantes qui simplifient la vie : autant de caractéristiques que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site internet sur :



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

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

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

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 sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

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

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entrez 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. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de

refroidissement ou le système de refroidissement.

- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- 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'entre pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Ne posez pas de couvercles ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.

2.3 Utilisation



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

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.

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

2.5 Maintenance

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

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

2.4 Entretien et nettoyage

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

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

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



AVERTISSEMENT!

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

**ATTENTION!**

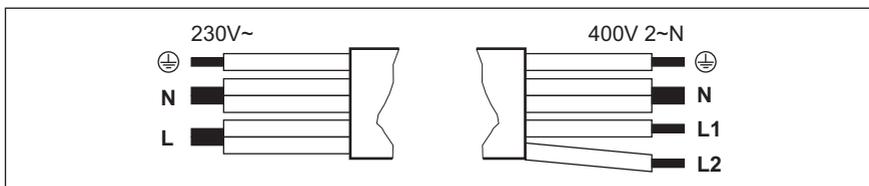
Ne percez et ne soudez jamais les extrémités des fils. Cela est strictement interdit !

**ATTENTION!**

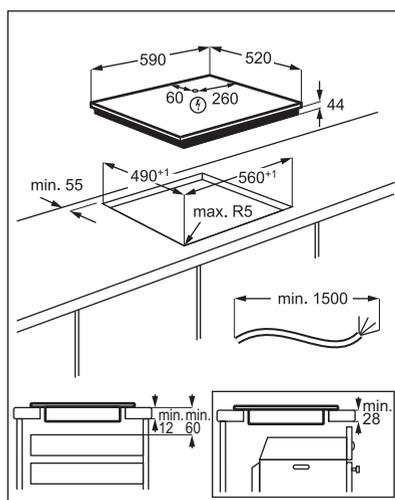
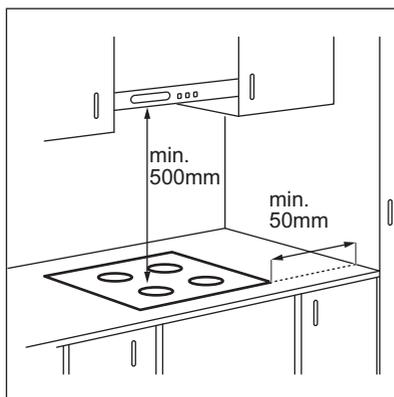
Ne raccordez pas le câble sans gaine à l'extrémité.

Raccordement biphasé

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

Coupe transversale du câble

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

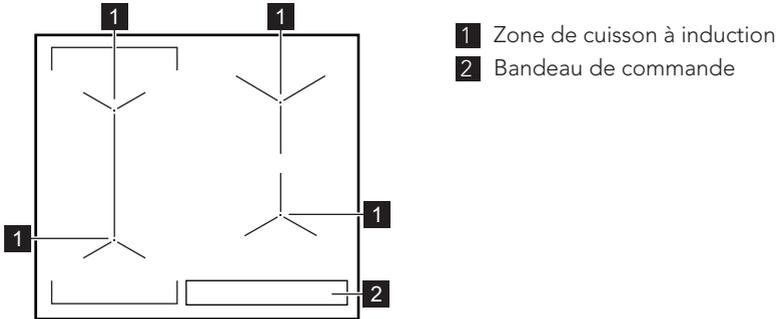
3.4 Montage



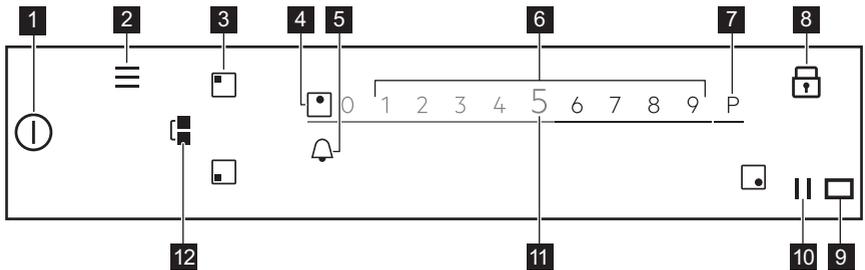
Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson



4.2 Description du bandeau de commande



Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

Symbole	Commentaire
1	MARCHE / ARRÊT Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Menu Pour ouvrir et fermer le Menu.
3	Sélection de zone Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée.
4 -	Voyant de zone Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé.

	Symbole	Commentaire	
5		-	Pour régler les fonctions du Minuteur.
6	-	Curseur	Pour régler le niveau de cuisson.
7	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
8		Verrouillage	Pour activer et désactiver la fonction.
9		-	La fenêtre du communicateur à signal infrarouge Hob ² Hood. Ne la couvrez pas.
10		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
11	0 - 9	-	Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.
12		Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.

4.3 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



AVERTISSEMENT!

III / II / I II 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. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

5.1 Utilisation de l'écran tactile

- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage.
- La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez

- faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez.
- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.

5.2 Menu structure

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

tableau indique la structure de base du Menu.

Menu

Cuisson assistée		
Fonctions table	Fondre	
Réglages	Sécurité enfants	
	Chronomètre	
	Hob ² Hood	H0 - Arrêt
		H1 - Éclairage uniquement
		H2 - Vitesse de ventil. Faible
		H3 - Ventilation auto faible
		H4 - Ventilation auto moyenne
		H5 - Ventilation auto élevée
	H6 - Ventilation auto Boost	
	Régler	Cuisson assistée
		Gestion alimentation
		Langue
		Son touches
		Volume Alarme
		Affichage Luminosité
	Service	Mode démo
		Licence
		Version du logiciel
Historique des alarmes		
Réinitialiser tout		

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 >.

Lorsque vous maintenez votre doigt appuyé sur certaines des options disponibles dans le Menu, une brève

description s'affiche. Suivez les conseils pour parcourir facilement le Menu.

Si vous avez atteint le bas du Menu, faites défiler la liste vers le haut et utilisez < ou appuyez sur  pour quitter le Menu.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la table de cuisson à l'alimentation, vous devez

définir la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme.

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

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Activation et désactivation

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

7.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout d'une minute.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques

instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

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

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

7.3 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.

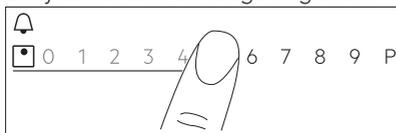
Lorsque les autres zones sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».

- i** 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 ».

7.4 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.



7.5 PowerBoost

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

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

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

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

7.6 Limitation de puissance

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

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

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Réglages > Régler > Gestion alimentation et choisissez le niveau de puissance adapté, entre 1 500 W et 7 200 W.

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

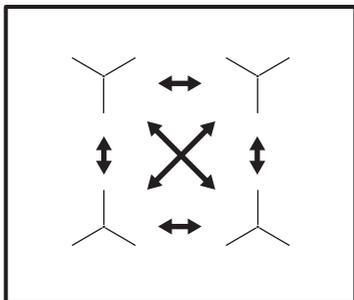
7.7 Gestion alimentation

- 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 3 600 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 600 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase, ce qui a une influence sur le niveau de chaleur disponible.
- Le niveau de chaleur maximal est visible sur le curseur. Seuls les chiffres en blanc peuvent être activés.
- Si un niveau de chaleur supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

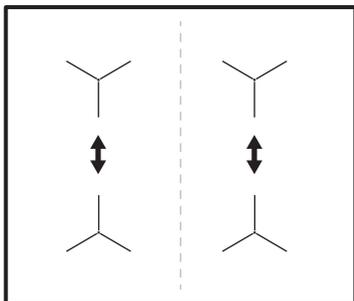
Fonction Gestion alimentation avec Limitation de puissance

Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **6,0 kW ou moins**, la puissance de la table de

cuisson est répartie entre toutes les zones de cuisson.



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



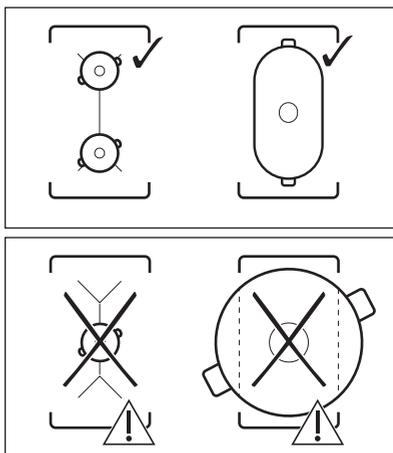
7.8 Fonction Bridge

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

Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole de la zone change.
3. Réglez le niveau de cuisson.

Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.



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

7.9 Minuteur

Minuteur dégressif

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

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

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

Minuterie indépendante

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

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

1. Sélectionne une zone de cuisson. Le curseur correspondant s'affiche.
2. Appuyez sur .
La fenêtre du menu du minuteur s'affiche.
3. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et minutes).
4. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir **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.

Chronomètre

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

1. Appuyez sur la touche  pour accéder au Menu.

2. Faites défiler le Menu pour sélectionner Réglages > Chronomètre.
3. Appuyez sur le sélecteur pour activer/désactiver la fonction.

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

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

7.10 Pause

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

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

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

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche .

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

7.11 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.

7.12 Sécurité enfants

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

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

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

7.13 Langue

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

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Dans la liste qui apparaît, sélectionnez la troisième option, puis deux fois la dernière option. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

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

7.14 Son touches / Volume Alarme

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

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

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

7.15 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

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

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

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

7.16 Cuisson assistée

La fonction ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson. Elle ne peut être activée que pour la zone de cuisson avant gauche ou pour les deux zones de gauche lorsqu'elles sont couplées.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Cuisson assistée et choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer.

Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.

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

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

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 >.

7.17 Fondre

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

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

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

dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

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

7.18 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.

La fonction s'active automatiquement entre les modes H2 et 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	Dés- activé	Désactivé	Désactivé
H1	Activé	Désactivé	Désactivé

Mode	Éclairage automatique	Faire bouillir ¹⁾	Faire frire ²⁾
H2 ³⁾	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
H3	Activé	Désactivé	Vitesse du ventilateur 1
H4	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
H5	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
H6	Activé	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3

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

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

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

Modification des modes

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

1. Appuyez sur .
Sélectionnez Réglages > Hob²Hood dans la liste.

2. Choisissez le mode approprié.

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

Lorsque vous éteignez la table de cuisson à la fin de la cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de tourner pendant un certain temps. Après ce délai, le système arrête le ventilateur automatiquement et vous empêche de l'activer accidentellement pendant les 30 secondes suivantes.

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après la mise hors tension de la table de cuisson.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 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.

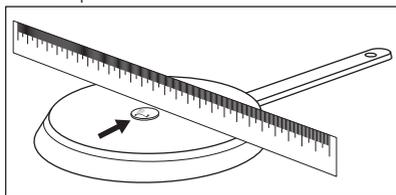


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

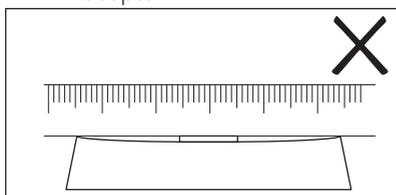
8.2 Récipients adaptés à la fonction Poêler

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

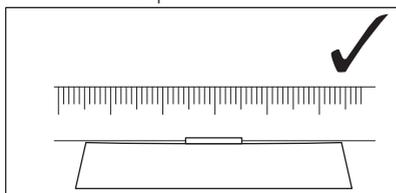
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



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



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



8.3 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.

8.4 Öko Timer (Minuteur éco)

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

8.5 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.		

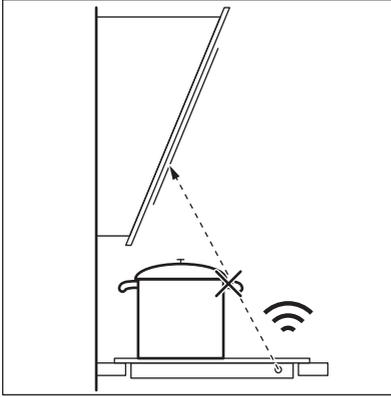
8.6 Conseils pour Hob²Hood

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.

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

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



- i** Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas d'autre appareil télécommandé en même temps que la fonction de la table de cuisson.

Hottes de cuisinière 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 .

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 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.

9.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

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

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

10. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	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. Reportez-vous au schéma de branchement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Pause est activé.	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.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
	Le niveau de Limitation de puissance est trop faible.	Changez la puissance maximale dans le Menu. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
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 arrière, si possible.
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.
Hob ² Hood les modes H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se 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 ».
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, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme.

Problème	Cause possible	Solution
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.	Placez un récipient sur la zone.
	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.	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.
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.

10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. 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.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

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

PNC 949 597 561 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Fabriqué en Allemagne
 7.2 kW



11.2 Licenses du logiciel

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

Consultez la copie complète de la 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.

11.3 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 droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

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

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

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

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

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

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

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

12.2 Économie d'énergie

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

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

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

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit

dans votre centre local de recyclage ou
contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	28
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	31
3. INSTALAREA.....	33
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	35
5. GHID RAPID.....	36
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	37
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	38
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	43
9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	46
10. DEPANARE.....	47
11. DATE TEHNICE.....	49
12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	50

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a vă oferi performanțe impecabile, pentru mulți ani, cu tehnologii inovative care fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute cititului pentru a obține ce este mai bun din acest aparat.

Vizitați website-ul nostru la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreaeg.com



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.aeg.com/shop

ASISTENȚĂ CLIEŢI ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul de service autorizat, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este

responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.
- AVERTISMENT: Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca

fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat.
Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherule (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie

fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți poli. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.3 Modul de utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul

de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.

- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.

2.5 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.

- Utilizați numai piese de schimb originale.

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu electric de legătură între unități

- Plita este furnizată cu un cablu conector.

- Înlocuiți cablul de alimentare deteriorat doar cu cablul disponibil ca piesă de schimb. Adresați-vă Centrului de service autorizat.



AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.



ATENȚIE!

Nu găuriți sau lipiți capetele firului. Acest lucru este strict interzis!



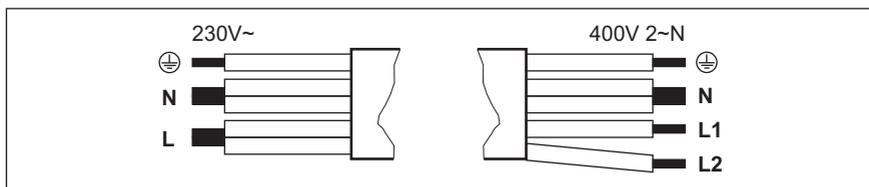
ATENȚIE!

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

Conexiune cu două faze

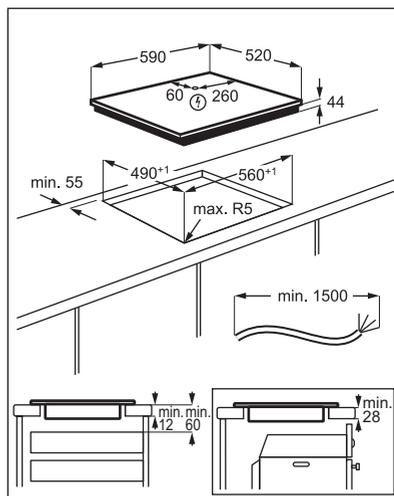
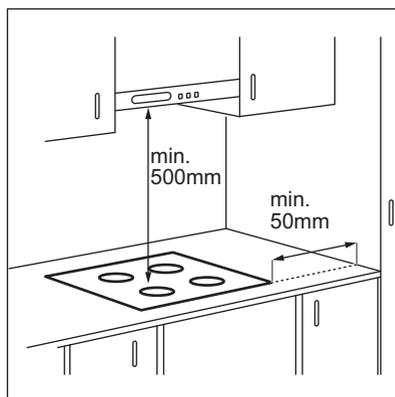
1. Scoateți manșonul cablului de la firele negru și maro.
2. Îndepărtați izolația de la capetele firelor maro și negru.
3. Aplicați noul manșon al firului de 1,5 mm² pe fiecare capăt al cablului. (este necesară o unealtă specială).

Secțiunea transversală a cablului



Conexiune cu o fază - 230 V~		Conexiune cu două faze - 400 V 2 ~ N	
⊕	Verde - galben	Verde - galben	⊕
N	Albastru și albastru	Albastru și albastru	N
L	Negru și maro	Negru	L1
		Maro	L2

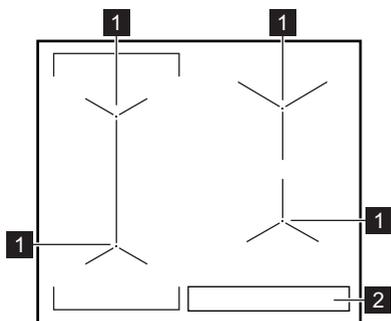
3.4 Asamblarea



i Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătit.

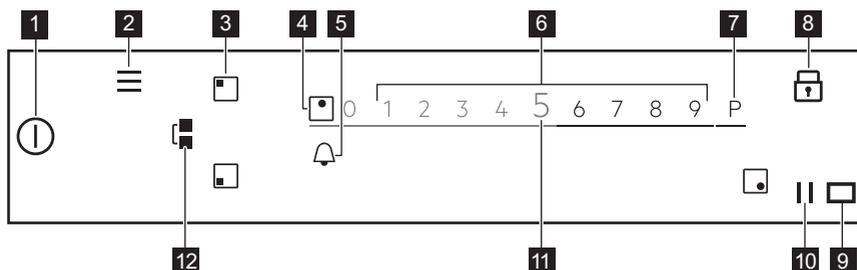
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aspect suprafață de gătit



- 1 Zonă de gătit cu inducție
- 2 Panou de comandă

4.2 Configurația panoului de comandă



Pentru a vedea setările disponibile, atingeți simbolul corespunzător.

Simbol	Comentariu	
1	⓪	PORNIT/OPRIT Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	≡	Meniu Pentru a deschide și închide Meniu.
3	◼	Selectarea zonei Pentru a deschide glisorul pentru zona selectată.
4	-	Indicatorul zonei Pentru a arăta pentru ce zonă este glisorul activ.
5	🔔	- Pentru a seta funcțiile cronometrului.
6	-	Glisor Pentru a regla nivelul de căldură.
7	P	PowerBoost Pentru a activa funcția.
8	🔒	Blocarea Pentru a activa și a dezactiva funcția.

Simbol	Comentariu
9 	- Fereastra comunicatorului cu semnal infraroșu pentru Hob ² Hood. Nu o acoperiți.
10 	Pauză Pentru a activa și a dezactiva funcția.
11 0 - 9	- Pentru a afișa nivelul curent de căldură.
12 	Bridge Pentru a activa și a dezactiva funcția.

4.3 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



AVERTISMENT!
III / II / I Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale. Indicatorul prezintă nivelul căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru gătit direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.

5. GHID RAPID

5.1 Utilizarea ecranului tactil

- Pentru a activa o anumită opțiune, atingeți simbolul corespunzător de pe afișaj.
- Funcția selectată este activată atunci când luați degetul de pe afișaj.
- Pentru a derula prin opțiunile disponibile utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului.
- Viteza gestului stabilește viteza de mișcare a ecranului.
- Derularea se poate opri singură sau o puteți opri imediat dacă atingeți afișajul.
- Puteți modifica majoritatea parametrilor care apar pe afișaj atunci când atingeți simbolurile corespunzătoare.
- Pentru a selecta funcția sau ora necesară puteți derula prin listă și/sau puteți atinge opțiunea dorită.

- Atunci când plita este activată și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți afișajul în orice loc. Toate simbolurile sunt afișate din nou.
- Pentru anumite funcții, apare o fereastră pop-up cu informații suplimentare atunci când le porniți.
- Pot fi folosite doar simbolurile cu lumină de fundal.
- Selectați mai întâi o zonă pentru a activa funcțiile cronometru.

5.2 Meniu structura

Atingeți  pentru a accesa și modifica setările plitei sau pentru activarea unor funcții. Tabelul prezintă structura de bază a Meniu.

Meniu

Gătire asistată	
Funcții plită	Topire

Setări	Blocare acces copii	
	Temporizator	
	Hob ² Hood	H0 - Oprit H1 - Doar lumină H2 - Viteză ventilator redusă H3 - Ventilator automat redus H4 - Ventilator automat mediu H5 - Ventilator automat ridicat H6 - Ventilator automat accelerat
	Configurare	Gătire asistată Management putere Limba Tonul de la taste Volum la apasare taste Luminozitate display
	Service	Modul Demo Licență Afisare versiune SW Istoric alarme Reseteaza setarile

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

Atunci când atingeți lung unele dintre opțiunile disponibile în Meniu, apare o

scurtă descriere. Uurmați sfaturile pentru a naviga ușor prin Meniu.

Dacă vă aflați la capătul Meniu derulați lista în sus și folosiți < sau atingeți  pentru a ieși din Meniu.

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Prima conectare la sursa de energie electrică

Atunci când conectați plita la sursa de curent aveți de setat Limba, Luminozitate display și Volum la apasare taste.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

7.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Simbolul zonei de gătit albe clipește și zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 1 minut.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp apare un mesaj, iar plita se dezactivează.

Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore

7.3 Utilizarea zonelor de gătit

Puneți vasul în centrul zonei de gătit selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

După ce ați pus un vas pe zona de gătit selectată, plita îl detectează automat și glisorul corespunzător apare pe afișaj. Glisorul este vizibil timp de 8 secunde, după care afișajul revine la vizualizarea principală. Pentru a închide mai rapid glisorul, atingeți ecranul în afara zonei de glisare.

Când alte zone sunt active, nivelul de căldură pentru zona pe care doriți să o folosiți poate fi limitat. Consultați „Management putere”.



Asigurați-vă că vasul este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”. Verificați dimensiunea vasului în „Date tehnice”.

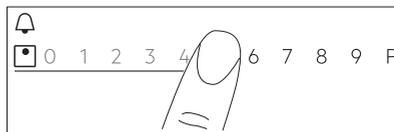
7.4 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătit selectată.

Glisorul pentru zona de gătit activă apare pe afișaj și este activ timp de 8 secunde.

3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de căldură dorit.

Simbolul se face roșu și devine mai mare.



7.5 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție; aceasta depinde de dimensiunea vasului. Funcția poate fi

activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

1. Atingeți mai întâi simbolul zonei dorite.
2. Atingeți **P** sau glišați cu degetul spre dreapta pentru a activa funcția pentru zona de gătit aleasă.

Simbolul se face roșu și devine mai mare.

Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva funcția manual, selectați zona și schimbați nivelul de căldură al acesteia.

i Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

7.6 Limitare putere

Inițial, aparatul funcționează la cel mai ridicat nivel de putere posibil (7200 W). Puteți modifica puterea maximă dacă instalația nu susține toată puterea disponibilă.

i Asigurați-vă că puterea selectată este potrivită cu siguranțele de la circuitul locuinței.

1. Atingeți **≡** pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Management putere și alegeți nivelul de putere adecvat între 1500 W și 7200 W.

Pentru a părăsi Meniu atingeți partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up, sau atingeți **<** în mod repetat.

7.7 Management putere

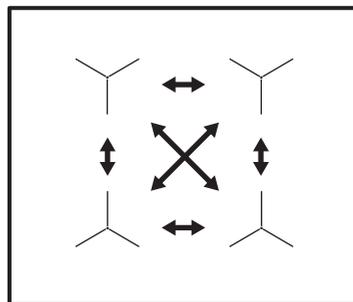
- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Consultați imaginea.
- Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3600 W.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază depășește 3600 W.
- Funcția scade puterea celorlalte zone de gătit conectate la aceeași fază,

care influențează nivelul de căldură disponibil.

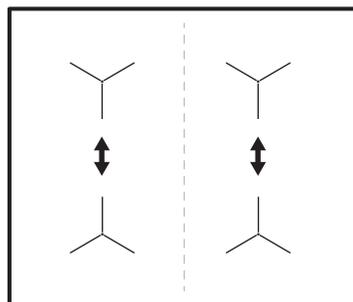
- Nivelul maxim de căldură este vizibil pe glisor. Sunt active doar cifrele albe.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai ridicat, reduceți mai întâi nivelul de căldură de la celelalte zone de gătit.

Management putere cu funcția Limitare putere

Atunci când setați funcția Limitare putere la **6,0 kW sau mai puțin**, puterea plitei este împărțită între toate zonele de gătit.



Atunci când setați funcția Limitare putere la **peste 6,0 kW**, puterea plitei este împărțită între două zone de gătit dintr-o pereche.



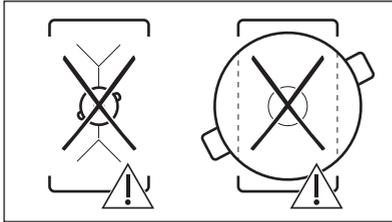
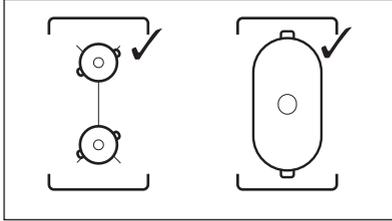
7.8 Funcția Bridge

Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca o singură zonă cu același nivel de căldură.

Puteți folosi funcția cu vase mari.

1. Puneți vasul pe două zone de gătit. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone.

2. Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul zonei se schimbă.
3. Setati nivelul de căldură. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone, însă să nu depășească marcajul zonei.



Pentru a dezactiva funcția, atingeți . Zonele de gătit funcționează independent.

7.9 Temporizator

Cronometru cu numărătoare inversă

Folosii această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.

Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătit.

1. Setati mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătit respectivă și după aceea setati funcția.
2. Atingeți simbolul zonă.
3. Atingeți . Fereastra cu meniul cronometrului apare pe afișaj.
4. Pentru activarea funcției bifați . Simbolurile se schimbă în  .
5. Glisați cu degetul spre stânga sau dreapta pentru a selecta durata dorită (de ex. ore și/sau minute).

6. Atingeți Ok pentru a confirma selecția dvs.

De asemenea, puteți alege  pentru a vă revoca selecția.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .

Atingeți  pentru a opri semnalul.

Pentru a opri funcția, setati nivelul de căldură la **0**. Alternativ, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți  de lângă acesta pentru a vă confirma alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată, însă zonele de gătit nu funcționează.

Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.

1. Selectați orice zonă de gătit. Glisorul relevant apare pe afișaj.
2. Atingeți .
3. Fereastra cu meniul cronometrului apare pe afișaj.
3. Glisați cu degetul spre stânga sau dreapta pentru a selecta durata dorită (de ex. ore și minute).
4. Atingeți Ok pentru a confirma selecția dvs.

De asemenea, puteți alege  pentru a vă revoca selecția.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .

Atingeți  pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți  de lângă acesta pentru a vă confirma alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

Temporizator

Funcția pornește automat numărătoarea imediat după ce activați o zonă de gătit. Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării.

1. Atingeți  pentru a accesa Meniu.

2. Derulați Meniu pentru a selecta Setări > Temporizator.
3. Atingeți comutatorul pentru a porni / opri funcția.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

Funcția nu se oprește atunci când ridicați vasul. Pentru a reseta funcția și a o porni din nou manual, atingeți , selectați Resetare din fereastra pop-up. Funcția începe număratoarea de la 0. Pentru a Pauză funcția pentru o singură sesiune de gătit, atingeți  și selectați Pauză din fereastra pop-up. Selectați Start pentru a continua număratoarea.

7.10 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă.

Atunci când funcția este activă, doar simbolurile  și  pot fi folosite. Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.

Pentru activarea funcției atingeți .

 se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.

Pentru a dezactiva funcția atingeți .

Funcția oprește PowerBoost. Cel mai ridicat nivel de căldură se reactivează atunci când atingeți  din nou.

7.11 Blocarea

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de căldură.

Reglați mai întâi nivelul de căldură.

Pentru activarea funcției atingeți .

Pentru dezactivarea funcției, atingeți  timp de 3 secunde.



Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

7.12 Blocare acces copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Blocare acces copii din listă.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele A-O-X în ordine alfabetică pentru a activa funcția. Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

7.13 Limba

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Limba din listă.
3. Alegeți limba adecvată din listă.

Dacă alegeți o limbă greșită, atingeți . Din lista care apare selectați a treia opțiune, după care de două ori ultima opțiune. În cele din urmă, alegeți opțiunea din dreapta.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

7.14 Tonul de la taste / Volum la apasare taste

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volum la apasare taste din listă.
3. Alegeți opțiunea adecvată.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

7.15 Luminozitate display

Puteți modifica luminozitatea afișajului.

Există 4 niveluri de luminozitate, 1 este cel mai scăzut și 4 cel mai ridicat.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări >Configurare > Luminozitate display din listă.
3. Alegeți nivelul adecvat.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

7.16 Gătire asistată

Această funcție reglează temperatura la diferite tipuri de alimente și o păstrează pe durata gătirii. Acesta poate fi activat doar pentru zona de gătit stânga față sau pentru ambele zone din stânga când sunt făcute punte.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Gătire asistată și alegeți tipul de aliment pe care doriți să-l preparați din listă.
Pentru fiecare tip de aliment există câteva opțiuni disponibile. Urmați instrucțiunile care apar pe afișaj.
 - Puteți atinge Ok deasupra ferestrei pop-up pentru a folosi setările implicite.
 - Puteți seta funcția cronometru. Atunci când vasul atinge temperatura dorită, puteți activa cronometrul.
 - Puteți modifica nivelul implicit de căldură.
3. După ce vasul ajunge la temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Pentru a închide fereastra și a începe funcția, atingeți Ok. Pentru a dezactiva fereastra permanent, bifați înainte de a activa funcția.

Pentru a opri funcția, atingeți  și Stop sau atingeți  și selectați Gătire asistată, alegeți orice tip de aliment și atingeți Stop.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

7.17 Topire

Puteți folosi această funcție pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolata sau untul. Puteți folosi funcția doar pentru o singură zonă de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Funcții plită > Topire din listă.
3. Atingeți Start
Trebuie să selectați zona dorită. Apare o fereastră pop-up care vă întreabă dacă doriți să revocați nivelul de căldură anterior dacă acesta a existat.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

Pentru a opri funcția, atingeți simbolul de selectare a zonei, după care atingeți Stop.

7.18 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită.

Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați sistemul înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

Funcția operează automat între H2 și H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului. Puteți seta plita să activeze doar lumina prin selectarea H1.



Dacă schimbați viteza ventilatorului de la hotă, conexiunea implicită cu plita este dezactivată. Pentru a reactiva funcția, OPRIȚI și PORNITII din nou aparatele.

Mod	Lumi-nă auto-mată	Fierbere 1)	Prăjire ²⁾
H0	Oprit	Oprit	Oprit
H1	Pornit	Oprit	Oprit
H2 ³⁾	Pornit	Viteza venti-latorului 1	Viteza venti-latorului 1
H3	Pornit	Oprit	Viteza venti-latorului 1
H4	Pornit	Viteza venti-latorului 1	Viteza venti-latorului 1
H5	Pornit	Viteza venti-latorului 1	Viteza venti-latorului 2
H6	Pornit	Viteza venti-latorului 2	Viteza venti-latorului 3

¹⁾ Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

²⁾ Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

³⁾ Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Schimbarea modurilor

Dacă nu sunteți mulțumiți de nivelul de zgomot / viteza ventilatorului, puteți comuta manual între moduri.

1. Atingeți .

Selectați Setări > Hob²Hood din listă.

2. Alegeți modul corespunzător.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Vasul de gătit

i Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldură în vasul pentru gătit.

i Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet este atras de baza vasului.

i Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată. Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.

Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.

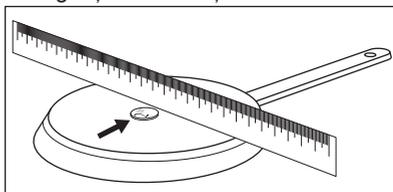
i Consultați „Date tehnice”.

8.2 Cratițe adecvate pentru funcția La tigaie

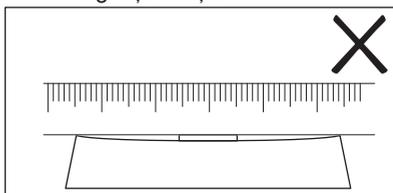
Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este adecvată:

1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă pe fundul cratiței.

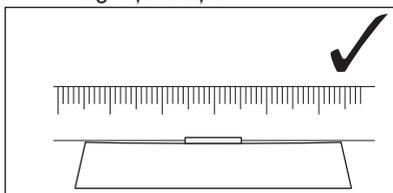
3. Încercați să introduceți o monedă de 5, 10 sau 50 de bani (sau o altă monedă de grosime similară) între riglă și baza cratiței.



- a. Cratița nu este adecvată dacă puteți introduce moneda între riglă și cratița.



- b. Cratița este adecvată dacă nu puteți introduce moneda între riglă și cratița.



8.3 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

8.4 Öko Timer (Cronometru ECO)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

8.5 Exemple de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este

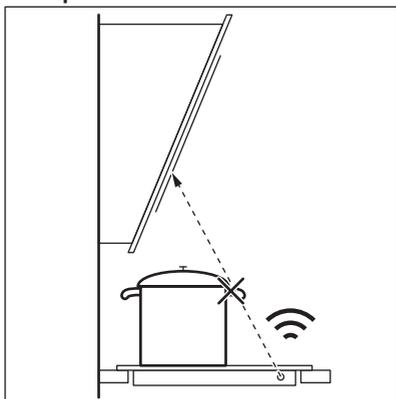
Nivelul de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Chifteluțe, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.		

8.6 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți becuri halogene pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de exemplu cu mâna sau cu mânerul unui vas). Consultați imaginea.

Hota din imagine este doar un exemplu.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun aparat controlat prin telecomandă atunci când folosiți funcția plitei.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de plite de aragaz care lucrează cu această funcție consultați site-ul web pentru consumatori. Plitele de aragaz de la AEG care lucrează cu această funcție trebuie să conțină simbolul .

9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

9.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și

- oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.
- Suprafața plitei prezintă canale orizontale. Curățați plita cu o lavetă moale și puțin detergent cu o mișcare

ușoară de la stânga la dreapta. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale de la stânga spre dreapta.

10. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defectiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de căldură timp de 60 secunde.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 60 secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Afișajul nu reacționează la atingere.	Afișajul este acoperit parțial sau vase sunt puse prea aproape de afișaj. Pe afișaj este puțin lichid sau un obiect.	Îndepărtați obiectele. Mutați vasele departe de afișaj. Curățați afișajul, așteptați să se răcească aparatul. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Atunci când plita se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul de sub suprafața plitei s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați un Centru de service autorizat.
Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură.	O altă zonă este deja setată la cel mai ridicat nivel de căldură.	Reduceți mai întâi puterea celeilalte zone.
	Nivelul Limitare putere este prea scăzut.	Modificați puterea maximă de la Meniu. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Hob ² Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul de pe panoul de comandă.
Hob ² Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă.	Ați activat modul H1.	Schimbați modul la H2 - H6 sau așteptați să pornească modul automat.
Modurile Hob ² Hood H1 - H6 funcționează, însă lumina este stinsă.	Becul s-ar putea să fie ars.	Contactați un Centru de service autorizat.
Nu este emis niciun sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Este setată o limbă greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Resetați toate funcțiile la setările din fabrică. Selectați Reseteaza setările din Meniu. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita. Setări Limba, Luminozitate display și Volum la apăsare taste.
O zonă de gătit este dezactivată. Apare un mesaj de avertizare care spune că zona de gătit se va opri.	Oprire automată dezactivează zona de gătit.	Consultați „Utilizarea zilnică”. Dezactivați plita și activați-o din nou.
Este afișat  și un mesaj.	Blocarea funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
O - X - A apare.	Blocare acces copii funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
<input type="checkbox"/> clipește.	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	Vasul este inadecvat.	Utilizați vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
Este afișat  și un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la sursa de alimentare electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apălați la Centrul de service autorizat.
Auziți un bip constant.	Conexiunea electrică este necorespunzătoare.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

10.2 Dacă nu găsiți o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Verificați dacă ați utilizat

plita corect. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

11. DATE TEHNICE

11.1 Plăcuță cu date tehnice

Model IAE64843FB
 Tip 61 B4A 01 CD
 Inducție 7.2 kW
 Nr. ser.
 AEG

PNC 949 597 561 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Fabricat în Germania
 7.2 kW



11.2 Licențele software

Software-ul inclus în plită conține software supus legii drepturilor de autor care este licențiat în conformitate cu termenii BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 și alții.

Consultați textul complet al licenței în: Meniu > Setări > Service > Licență.

Puteți descărca codul sursă al software-ului open source prin accesarea următorului link din pagina produsului web.

11.3 Specificațiile zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	1800	2800	10	145 - 180

Puterea zonelor de gătit poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătit, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

12.1 Informații despre produs în conformitate cu EU 66/2014 valabil exclusiv pentru piața UE

Identificarea modelului	IAE64843FB	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul de zone de gătit	4	
Tehnologia de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga față	21,0 cm
	Stânga spate	21,0 cm
	Dreapta față	14,5 cm
	Dreapta spate	18,0 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga față	188,9 Wh / kg
	Stânga spate	188,9 Wh / kg
	Dreapta față	183,4 Wh / kg
	Dreapta spate	178,8 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	185,0 Wh / kg	

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței

Măsurătorile de energie referitoare la zona de gătit sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătit respective.

12.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

www.aeg.com/shop



867 358194-A-112020



AEG