

- Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne 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 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions

physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

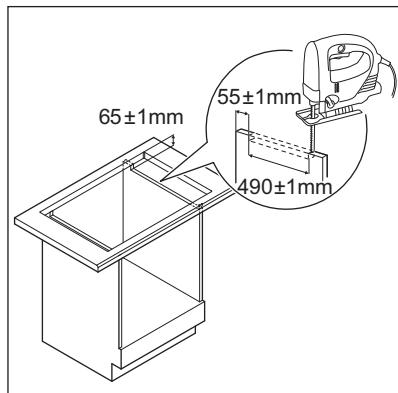
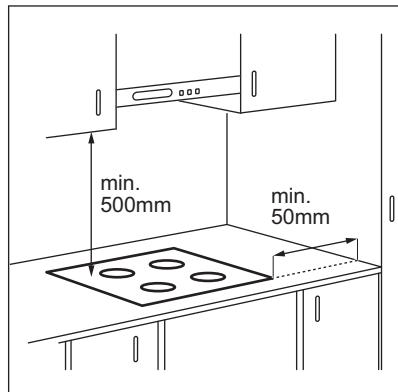
3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble

suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

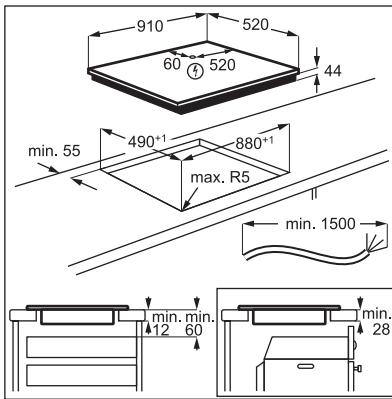
3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut

chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



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

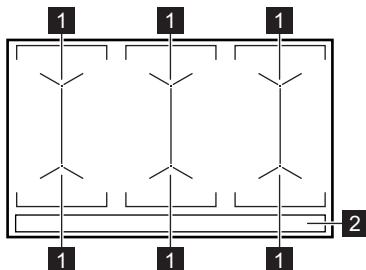
YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



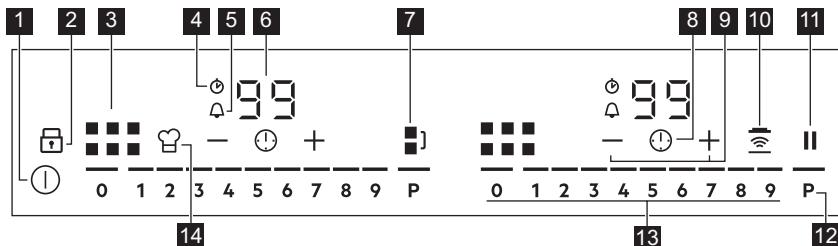
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson



- 1** Surface de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande

4.2 Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensible	Commentaire
1 (1)	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson.
2 (2)	Pour activer et désactiver la fonction Touches Verrouil ou Dispositif de sécurité enfant.
3 (3)	Pour indiquer la zone active.
4 (4)	Voyant CountUp Timer.
5 (5)	voyant Minuteur à rebours.
6 (6)	Affichage du minuteur : 00 - 99 minutes.
7 (7)	Pour activer et désactiver Bridge et pour basculer entre les modes.
8 (8)	Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
9 (9)	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10 (10)	Pour activer et désactiver la fonction Hob ² Hood.
11 (11)	Pour activer et désactiver la fonction Pause.
12 (12)	Pour activer PowerBoost.
13 (13)	Pour sélectionner un niveau de cuisson : 0 - 9.
14 (14)	Pour activer et désactiver la fonction PowerSlide.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

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

Le bandeau de commande s'allume lorsque vous allumez la table de cuisson et s'éteint lorsque vous éteignez la table de cuisson.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- vous n'avez placé aucun récipient sur la table de cuisson pendant 50 secondes,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes après avoir posé le récipient,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Lorsque vous entendez le signal sonore, la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

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

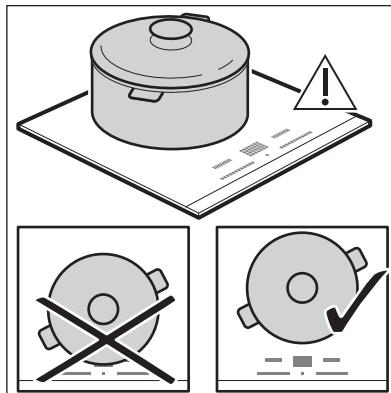
Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

5.3 Utilisation de la zone de cuisson



ATTENTION!

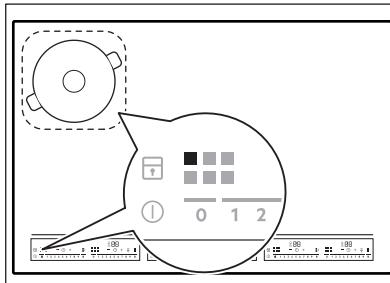
Ne posez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Ils peuvent endommager les composants électroniques.



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

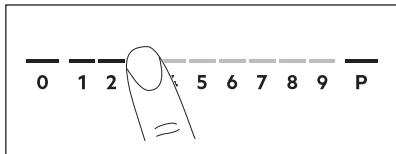
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Lorsque vous placez le récipient dans la bonne position, la table de cuisson le reconnaît et le bandeau de sélection correspondant s'allume. Le voyant rouge de la zone de cuisson s'allume au-dessus du bandeau de sélection et indique la position du récipient.



Chaque carré du bandeau de commande représente une zone de cuisson sur la surface de cuisson à induction. Les voyants des zones indiquent quelle zone de cuisson est contrôlée par le bandeau de sélection approprié.

5.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Vous pouvez également déplacer votre doigt le long du bandeau de sélection pour régler ou modifier le niveau de cuisson d'une zone de cuisson.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

Lorsque vous placez un récipient sur la zone et que vous sélectionnez un niveau de cuisson, celui-ci reste inchangé pendant les 2 minutes qui suivent le retrait du récipient. Le bandeau de commande et le voyant de la zone de cuisson clignotent pendant 2 minutes. Si vous reposez le récipient sur la zone de cuisson durant ce laps de temps, le niveau de cuisson est réactivé. Dans le cas contraire, la zone de cuisson se désactive.

5.5 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.

Appuyez sur **P** pour activer la fonction sur la zone de cuisson.

Le symbole devient rouge.

La fonction se désactive automatiquement.



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

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



AVERTISSEMENT!

— / — / — Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs **— / — / —** s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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

5.7 Minuteur

⌚ Minuteur à rebours

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

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

1. Appuyez sur **⌚** pour activer la fonction ou modifier la durée.

Les chiffres du minuteur, **00** les voyants **+** et **—** s'allument. **⌚** devient rouge et **⌚** devient blanc.

Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 4 secondes.

2. Appuyez sur **+** ou **—** pour régler la durée (00 - 99 minutes).

Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants \odot , $+$, et $-$ s'éteignent. \triangle devient rouge. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et $\square\square$ clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur \odot .

Pour désactiver la fonction : appuyez sur \odot . Les voyants $+$ et $-$ s'allument. Appuyez sur la touche $-$ ou $+$ pour que $\square\square$ s'affiche. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur 0. Un signal sonore retentit alors, et le minuteur est annulé.

\odot CountUp Timer

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Appuyez deux fois sur \odot pour activer la fonction.

Le voyant \odot devient rouge, le minuteur commence automatiquement le décompte.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur \odot . Quand les voyants s'affichent, appuyez sur $-$.

\triangle Minuteur

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

Pour voir le bandeau de commande, placez un récipient sur une zone de cuisson.

1. Appuyez sur \odot jusqu'à ce que le voyant \triangle devienne rouge pour activer la fonction.

2. Appuyez sur la touche $+$ ou $-$ pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes. Les voyants \odot , $+$, et $-$ disparaissent. \triangle reste rouge.

Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et $\square\square$ clignote. Touchez \odot pour arrêter le signal sonore.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur \odot . Les voyants $+$ et $-$ s'allument. Appuyez sur la touche $-$ ou $+$ pour que $\square\square$ s'affiche.

 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de la zone de cuisson.

5.8 Bridge

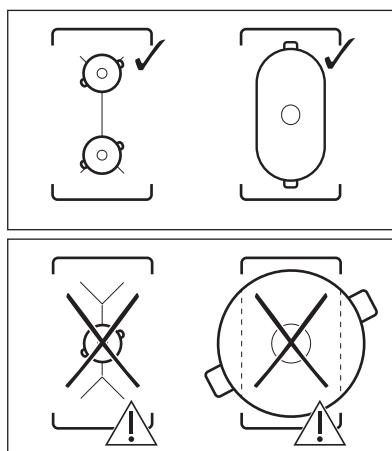
Cette fonction couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.

\square devient blanc.

2. Appuyez sur \square pour activer la fonction.
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 \square . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

5.9 PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.

Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position.



N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.

Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

- L'indicateur de la zone indique les deux zones comme un Bridge, même si une seule zone est utilisée.
- Vous pouvez régler le niveau de cuisson manuellement, uniquement si au moins une des zones est activée automatiquement.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. Lorsque vous éteignez la table de cuisson, elle se souvient des niveaux de cuisson et les réutilisera la prochaine fois que vous activerez cette fonction.
- Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge et le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection. Toutes les zones de cuisson sont activées pendant 9 minutes. Au bout de 9 minutes, un signal sonore retentit et les zones de cuisson sur lesquelles vous n'avez rien posé sont désactivées. Pour reprendre la fonction, appuyez sur . Vous

pouvez déplacer le récipient ou le mettre dans une nouvelle position.

Pour modifier le niveau de puissance manuellement, touchez le bandeau de commande et choisissez le niveau de cuisson approprié.

- Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut uniquement si la fonction est activée.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson par défaut séparément pour chaque position. Lorsque vous éteignez la table de cuisson, elle se souvient des niveaux de cuisson et les réutilisera la prochaine fois que vous activerez cette fonction.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Le symbole devient blanc.

5.10 Pause

Lorsque la fonction est activée, les symboles  et  peuvent être utilisés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le symbole devient blanc. Le niveau de cuisson s'affiche.

5.11 Touches Verrouil

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge et clignote.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Le symbole devient blanc.



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

5.12 Dispositif de sécurité enfant

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

Commencez par allumer la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne rouge pour activer la fonction.

Les bandeaux de sélection disparaissent. Éteignez la table de cuisson.

-  Lorsque vous éteignez la table de cuisson, la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur   s'allume. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Réglez le niveau de cuisson dans les 50 secondes. Vous pouvez faire fonctionner la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver la fonction de façon permanente : allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Éteignez la table de cuisson.

5.13 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez d'abord la table de cuisson.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour activer la fonction. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume.
3. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :
 -  - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés

4. Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur  , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5.14 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 d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis 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.

Activation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Activation de l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour l'éclairage s'allume automatiquement dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.

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

Modes automatiques

	Éclai- rage auto- mati- que	Faire bouillir ¹⁾	Faire fri- re ²⁾
Mode H0	Arrêt	Arrêt	Arrêt
Mode H1	Activez	Arrêt	Arrêt
Mode H2 ³⁾	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H3	Activez	Arrêt	Vitesse du ventilateur 1
Mode H4	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H5	Activez	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
Mode H6	Activez	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 de la température.

Modification du mode automatique

- Éteignez l'appareil.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes.
- Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que **H** s'affiche.
- Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique. Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un

moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.



Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.

Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.

Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée.

Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.

En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

5.15 Gestion alimentation

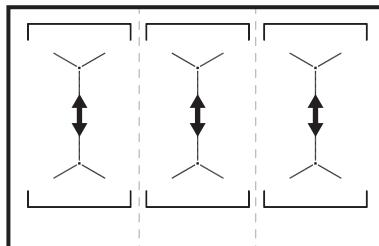
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance

maximale en une phase, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.

- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.
- L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



6. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Récipients de cuisson



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

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

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

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de

temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.

- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

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



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

6.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

- siflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- siflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

6.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du

minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

6.4 Exemples en matière de cuisson

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

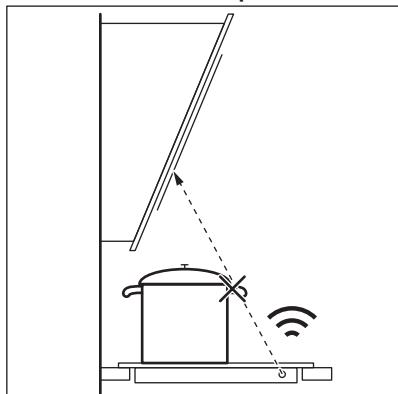
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisis-nés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuisez des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordon bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Tourner à mi-cuisson.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Tourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

6.5 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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

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



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

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

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

7.2 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.

8. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob²Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. 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 est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle IKE96654FB
Type 61 E6A 04 AA
Induction 11.0 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 597 619 00
400 V 3N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
11.0 kW


9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximum) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisson [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	2300	3200	10	125 - 210
Arrière central	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits*

Identification du modèle	IKE96654FB	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de surfaces de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Induction	
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 37,9 cm l 22,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Centre	L 37,9 cm l 22,0 cm

Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Droite	L 37,9 cm l 22,0 cm
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	186,8 Wh / kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Centre	186,8 Wh / kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Droite	186,8 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		186,8 Wh / kg

* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

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

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

10.2 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.

11. 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.

FR Concerne la France uniquement :



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

