

USER MANUAL

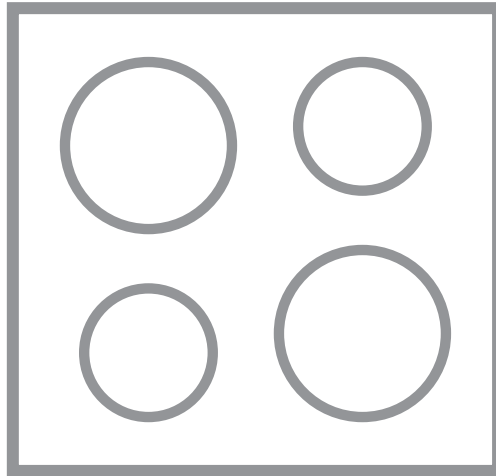


TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	14
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	14
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	19
8. CONSEILS.....	24
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	26
10. DÉPANNAGE.....	28
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	32
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	33
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	34

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Consultez notre site pour :



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne

pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance

sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Aérez suffisamment la pièce où est installé l'appareil pour éviter le reflux de gaz provenant d'appareils utilisant d'autres combustibles, y compris les flammes nues.

- Assurez-vous que les aérations ne sont pas bouchées et que l'air aspiré par l'appareil ne provient pas d'un conduit d'évacuation des fumées et vapeurs émises par d'autres appareils (systèmes de chauffage central, thermosiphons, chauffe-eau, etc.).
- Lorsque l'appareil fonctionne avec d'autres appareils, le vide maximal généré dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar.
- Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte et éliminez les dépôts de graisse de l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est directement branché sur l'alimentation secteur, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une coupure omnipolaire. La déconnexion complète doit être conforme aux conditions de surtension de catégorie III. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **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 cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- N'installez pas le conduit d'évacuation de l'air dans une cavité du mur, sauf si cette cavité est spécialement conçue pour cela.
- Pour une installation sans conduit, la sortie du ventilateur doit être positionnée directement contre le mur ou doit être séparée par une paroi de placard supplémentaire, afin d'empêcher l'accès aux lames du ventilateur.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- En cas d'installation d'échappement, et lorsque les accessoires sont présents ou obligatoires (vanne murale, interrupteur fenêtre et/ou ouvre fenêtre), les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- 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.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte intégrée est activée.



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

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. La ventilation doit être contrôlée régulièrement par un professionnel qualifié.
- 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.

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.
- Ne retirez jamais la grille ou le filtre de la hotte lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en marche.
- N'utilisez jamais la hotte intégrée sans le filtre de la hotte.
- Ne couvrez pas l'entrée de la hotte intégrée avec des ustensiles de cuisine.
- N'ouvrez pas le couvercle inférieur lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en marche.
- Ne placez pas d'objets petits ou légers à proximité de la hotte intégrée pour éviter qu'ils se coincent.
- 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 Installation du joint - Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Découpez le joint de 3x10 mm fourni en 4 bandes. Les bandes doivent être de la même longueur que les rainures.
3. Découpez les extrémités des bandes en angle de 45°. Elles doivent s'adapter précisément aux coins des rainures.
4. Fixez les bandes sur les rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

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

3.5 Installation du joint - Installation superposée

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint de 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au

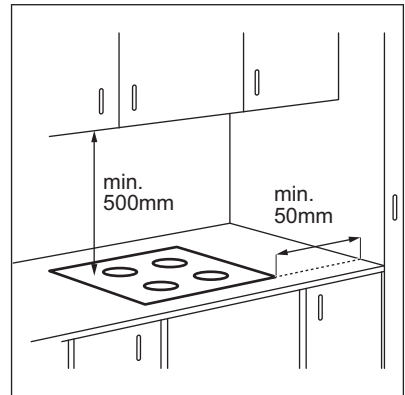
milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.

3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

3.6 Assemblage

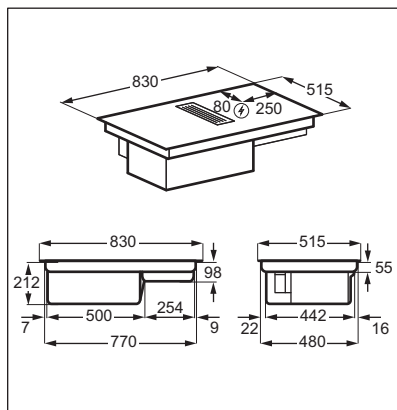
Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des informations détaillées sur le montage de votre table de cuisson.

Suivez le schéma de connexion de la table de cuisson et le schéma de connexion du commutateur de fenêtre présenté dans le livret d'installation et/ou les étiquettes sous la table de cuisson.

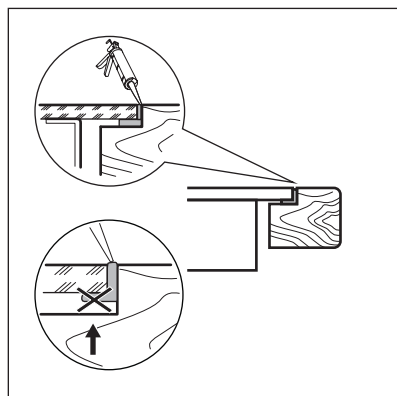
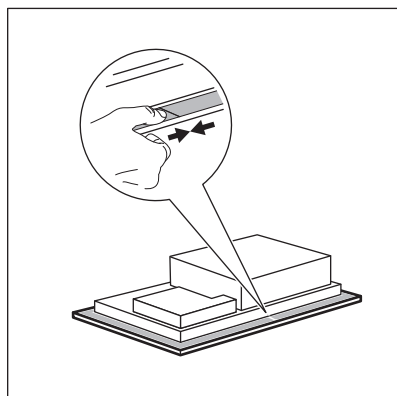
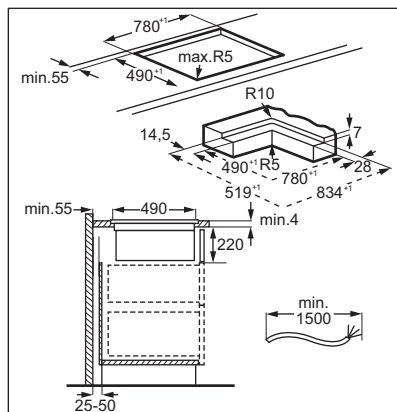
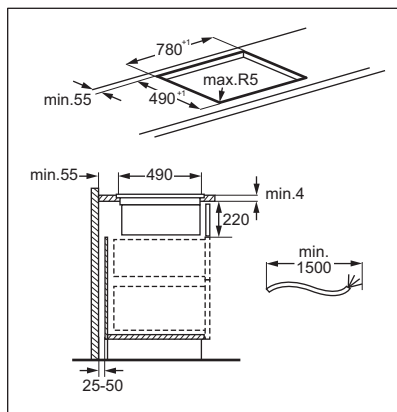
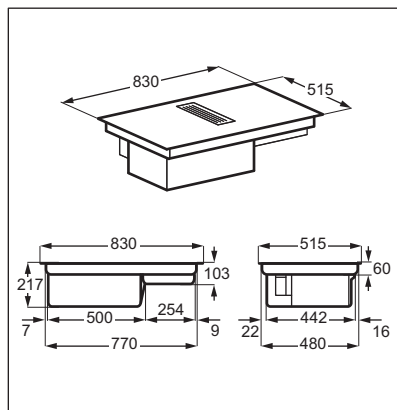


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE



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



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

How to install your AEG
Extractor Hob



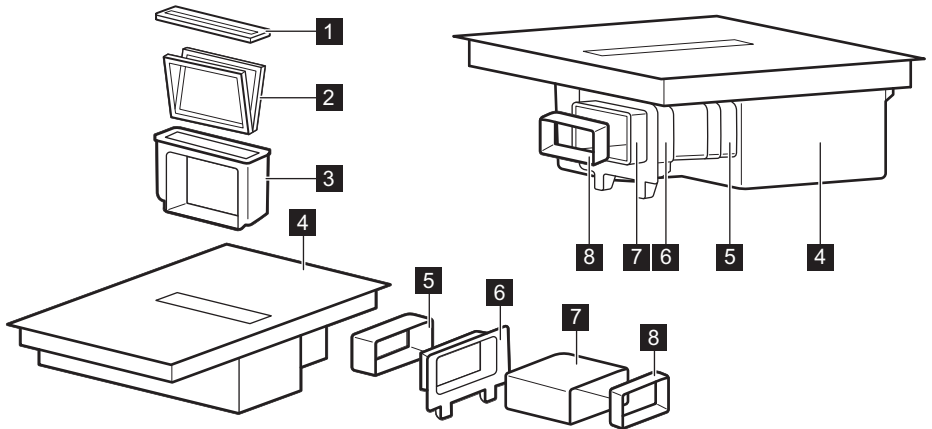
le côté argenté tourné vers l'extérieur.
Une fois le boîtier du filtre monté, placez-
le à l'intérieur de la cavité de la hotte et
placez la grille sur la hotte.

Montage du boîtier du filtre

Avant la première utilisation, veuillez à
placer le filtre à l'intérieur du boîtier, avec

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

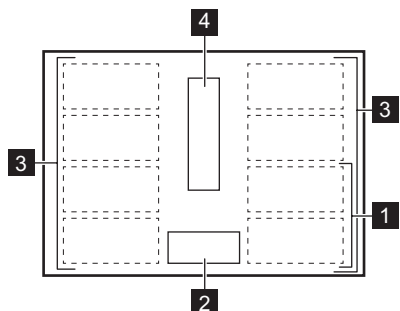
4.1 Présentation du produit



- 1** Grille
- 2** Filtre
- 3** Boîtier du filtre
- 4** Table de cuisson
- 5** Tuyau

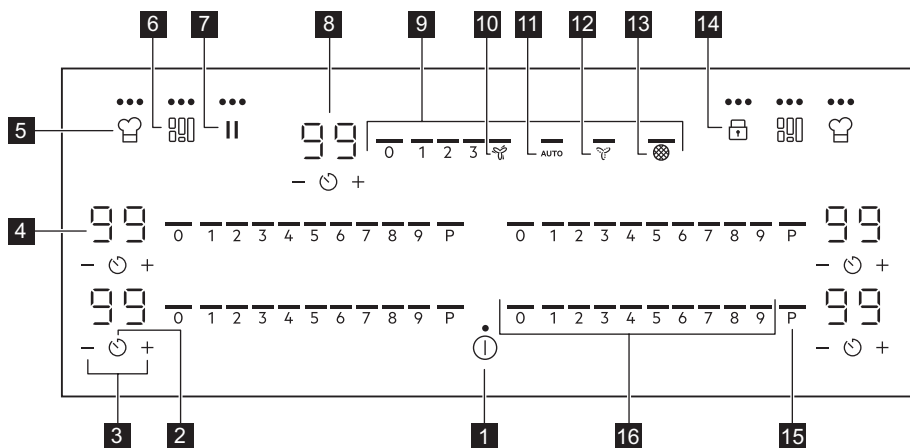
- 6** Raccord de la paroi arrière du meuble
- 7** Tuyau
- 8** Adaptateur

4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande
- 3** Zone de cuisson à induction flexible composée de quatre sections
- 4** Hotte

4.3 Configuration du bandeau de commande



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

Touche sensible	Fonction	Description
1	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Minuteur	Pour régler la fonction.
3	+ / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
4 -	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.

	Touche sensitive	Fonction	Description
5		PowerSlide	Pour activer et désactiver la fonction.
6		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Pour parcourir les trois modes de la fonction.
7		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
8	-	Affichage du minuteur de la hotte	Pour indiquer la durée, en minutes.
9	-	Bandeau de sélection de la hotte	Pour régler la vitesse du ventilateur.
10		Boost	Pour activer et désactiver la fonction.
11	AUTO	Mode automatique de la hotte	Pour activer et désactiver la fonction.
12		Breeze	Pour activer et désactiver la fonction.
13		Voyant du filtre de la hotte	Pour indiquer et rappeler le nettoyage des filtres de la hotte.
14		Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
15	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
16	-	Bandeau de sélection de la table de cuisson	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.4 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Wi-Fi est en cours de connexion.
	Bluetooth est en cours de connexion.




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION





AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Connexion sans fil / application

Pour pouvoir utiliser l'application, la table de cuisson doit être connectée. La connexion peut être effectuée avec Wi-Fi ou Bluetooth (recommandé).

1. Téléchargez My AEG Kitchen via l'App Store.
2. Ouvrez l'application et inscrivez-vous pour obtenir un compte.
3. Ajoutez un nouvel appareil.
4. Appuyez sur  et maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que  et  clignotent.
5. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus de mise en route.

Une fois la mise en route terminée,  et  cessent de clignoter.

Changement de réseau

Pour changer de réseau, oubliez le réseau actuel et recommencez le processus de mise en route.

1. Allez à Menu > Paramètres utilisateur > Mise en route et modifiez le paramètre de Activé à Désactivé.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Le réseau est oublié.

2. Ouvrez l'application et recommencez le processus de mise en route.




Reportez-vous à la section « Connexion sans fil / application ».

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

6.2 Détection de récipient

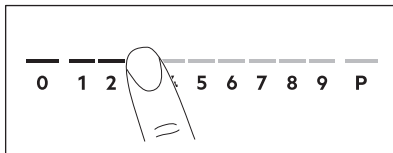
Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 60 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veuillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

6.3 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.

2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

6.4 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 éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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

6.5 Minuteur

Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session. Vous pouvez régler séparément la fonction de la hotte. Reportez-vous à la section « Fonctions de la hotte ».

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur ou pour régler la durée (00 à 99 minutes).

3. Appuyez sur pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours. **Pour modifier la durée** : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant et appuyez sur ou .

Pour désactiver la fonction :

sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Minuteur

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur ou pour régler l'heure.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

6.6 Gestion alimentation

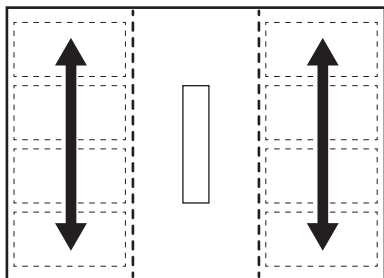
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- 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 . Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est

toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.

- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote deux fois et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.
- L'extracteur de la hotte est toujours disponible en tant que charge électrique.

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



6.7 Fonctions de la hotte



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de la hotte

La hotte peut fonctionner avec la table de cuisson pendant une cuisson, ainsi que lorsque la table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur l'un des niveaux de vitesse du ventilateur (1-3) sur le bandeau de sélection pour activer la hotte.

Un signal sonore retentit et les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection de la hotte apparaissent.

2. Réglez la vitesse du ventilateur selon vos besoins en appuyant sur l'un des niveaux disponibles sur le bandeau de sélection de la hotte.
3. Pour désactiver la hotte, appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la hotte.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection de la hotte disparaissent.

AUTO


La fonction règle automatiquement le niveau de vitesse du ventilateur en fonction du niveau de cuisson sélectionné sur la table de cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, la fonction est généralement activée par défaut.

Vous pouvez activer la fonction lorsque la table de cuisson est allumée, mais qu'aucune zone de cuisson n'est active, ou à tout moment pendant la cuisson.



Si vous activez la fonction alors que la table de cuisson est éteinte, qu'aucune zone de cuisson ne fonctionne et que la chaleur résiduelle n'est pas visible sur le bandeau de sélection, la fonction s'éteint automatiquement au bout de quelques secondes.


1. Maintenez la touche  enfoncée pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur AUTO pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.

3. Placez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et sélectionnez un niveau de cuisson. Augmentez ou diminuez le niveau de cuisson à votre guise.

La hotte réagit selon le niveau de cuisson, en augmentant ou en diminuant la vitesse du ventilateur en conséquence. Les voyants situés au-

dessus du bandeau de sélection de la hotte apparaissent.

- Appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la table de cuisson pour désactiver une zone de cuisson ou sur  pour éteindre la table de cuisson.












Si le voyant de chaleur résiduelle apparaît, la fonction AUTO continuera à régler la vitesse du ventilateur. Si la

chaleur résiduelle est faible, la fonction Breeze peut également commencer à fonctionner.

- Pour désactiver la fonction pendant la cuisson et passer en mode manuel sur la hotte, appuyez sur AUTO ou sur tout autre réglage du bandeau de sélection de la hotte.

Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît.

Modes automatiques - niveaux de vitesse du ventilateur

Mode hotte	Niveau de chaleur résiduelle (table de cuisson éteinte)			Niveau de chaleur résiduelle (table de cuisson allumée)			Cuisson	Friture
0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3







Si vous éteignez la table de cuisson pendant que AUTO est activée, la fonction sera enregistrée pour la prochaine session de cuisson.

Minuteur de la hotte

Utilisez cette fonction pour indiquer la durée de fonctionnement de la hotte.

Il est impossible de régler le minuteur de la hotte lorsque celle-ci est à l'arrêt.

- Appuyez sur  à côté du bandeau de sélection de la hotte.
- Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
- Appuyez sur  pour démarrer le minuteur.

Le minuteur lance le décompte.


- Une fois le décompte terminé, la hotte se met à l'arrêt.
- Il est possible de régler le minuteur de la hotte lorsque la fonction AUTO est activée. Si AUTO désactive la hotte

avant la fin du temps défini, le minuteur sera réinitialisé.

- Si le minuteur désactive la hotte avant AUTO, la fonction sera désactivée. Les voyants au-dessus de 0 et AUTO disparaîtront.
- Dans les deux cas, la fonction AUTO sera activée la prochaine fois que vous mettrez en fonctionnement la table de cuisson.

Boost

La fonction active le ventilateur de la hotte à sa vitesse maximale.




Appuyez sur  pour activer la fonction. Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.

La fonction peut rester active sans interruption pendant au plus 10 minutes. Après ce laps de temps, la vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Vous pouvez activer la fonction à nouveau, si nécessaire.

Breeze

La fonction règle le ventilateur de la hotte à une vitesse très faible. Le ventilateur commence à fonctionner à un niveau sonore minimal immédiatement après l'activation de la fonction. Vous pouvez utiliser cette fonction après la cuisson pour éliminer toute odeur ou vapeur persistante.

Pour activer la fonction lorsque la table de cuisson est éteinte :

1. Appuyez sur la touche .
Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît. Un minuteur réglé sur 60 minutes apparaît sur l'écran à côté du bandeau de sélection de la hotte.
2. Réglez le minuteur en utilisant la touche  ou , si nécessaire.
Une fois le compte à rebours terminé, la hotte s'éteint automatiquement.

6.8 Structure des menus



Le tableau indique la structure du menu de base.




Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
C1	Wi-Fi	Marche / Arrêt (--)
C2	Wi-Fi Puissance du signal	Trois niveaux de puissance du signal.
C3	Mise en route	Marche - la table de cuisson est mise en route. Arrêt (--) - le réseau est oublié.
b	Signal sonore	Marche / Arrêt (--)

Symbole	Réglage	Options possibles
h	Mode hotte	1 - 4
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour accéder aux paramètres

utilisateur : maintenez la touche  enfoncée. Ensuite, maintenez la touche  enfoncée. Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson à gauche.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur .



Pour plus de détails sur les réglages et pour faciliter la navigation dans le menu, téléchargez My AEG Kitchen.


OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



7.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson, ainsi que la hotte, sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de 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). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson / le réglage de la vitesse du ventilateur et le délai après lequel l'appareil s'éteint :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

Réglage de la vitesse du ventilateur	La hotte se met à l'arrêt après
	10 heures
1 - 3	10 heures
	10 minutes

7.2 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.





Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**.


Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

7.3 Pause


Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour les zones de cuisson activées. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1. Lorsque vous activez la fonction alors que la hotte fonctionne en mode automatique, la vitesse du ventilateur de la hotte ne diminue pas.

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. **Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1.

2. **Pour désactiver la fonction,** appuyez sur .

Le niveau de cuisson / le réglage de la vitesse du ventilateur précédent s'affiche.


7.4 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson / de la vitesse de la hotte.

Réglez d'abord le niveau de cuisson / la vitesse de la hotte.


Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .



Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur .



 La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.


7.5 Dispositif de sécurité enfant



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



Pour activer la fonction : appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte.


Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

 La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

Cuisson avec la fonction activée : appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous

pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

7.6 Zone de cuisson à induction flexible



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


Fonction FlexiBridge

La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être combinées en deux zones de cuisson de taille différente, ou en une grande zone de cuisson. Vous choisissez la combinaison des sections en sélectionnant le mode correspondant à la taille de l'ustensile que vous souhaitez utiliser. Il existe trois modes : Standard, Big Bridge et Max Bridge.



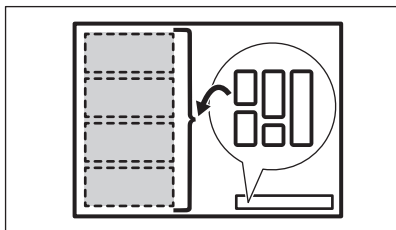
Pour régler le niveau de cuisson, utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.

Basculement entre les modes

Pour basculer entre les modes, appuyez sur . Les niveaux de cuisson seront conservés.



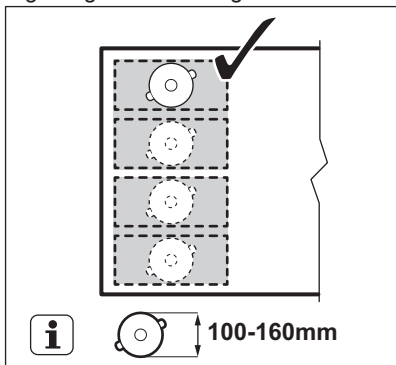
Sur certains modèles, il existe deux zones de cuisson à induction flexible, à gauche et à droite. Pour faire fonctionner la zone de cuisson à induction flexible du côté droit, utilisez les symboles et les bandeaux de sélection sur le côté droit de la table de cuisson.



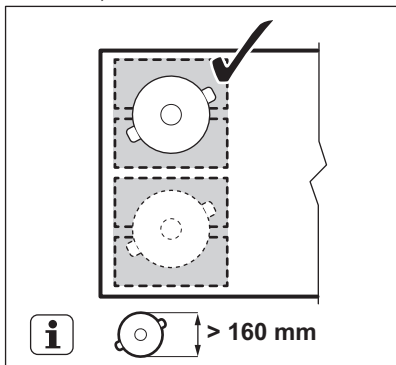
Diamètre et position de l'ustensile de cuisine

Choisissez le mode correspondant à la taille et à la forme de l'ustensile. Le récipient doit recouvrir la zone sélectionnée autant que possible.

Placez l'ustensile de cuisine dont le diamètre de fond est inférieur à 160 mm au centre d'une section. Vous pouvez utiliser une poêle à rôtir avec les modes Big Bridge et Max Bridge.

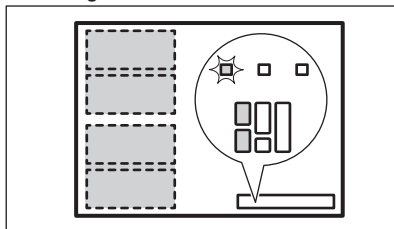


Placez l'ustensile de cuisine dont le diamètre de fond est supérieur à 160 mm au centre, entre deux sections.

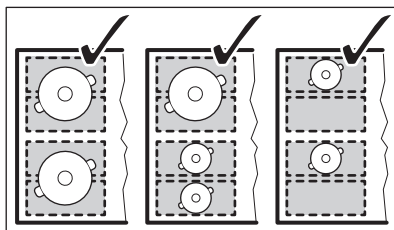


FlexiBridge Mode Standard

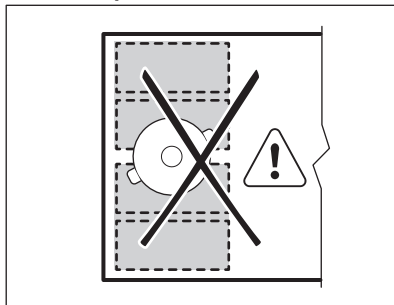
Ce mode s'active par défaut lorsque vous activez la fonction. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler le niveau de cuisson de chaque zone séparément. Utilisez les deux bandeaux de sélection du côté gauche.





Bonne position de l'ustensile de cuisine :



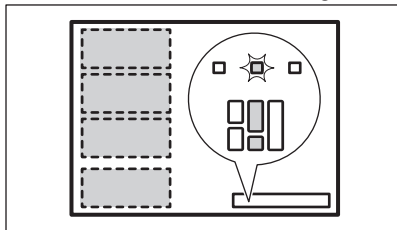
Mauvaise position de l'ustensile :



FlexiBridge Mode Big Bridge

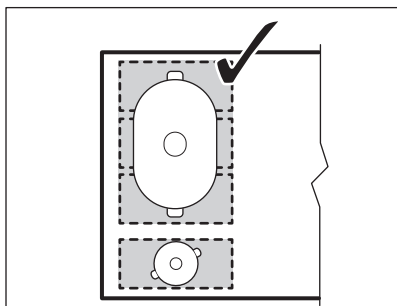
Pour activer ce mode, appuyez  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant  s'allume. Ce mode relie les trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson de chaque

zone séparément. Utilisez les deux bandeaux de sélection du côté gauche.

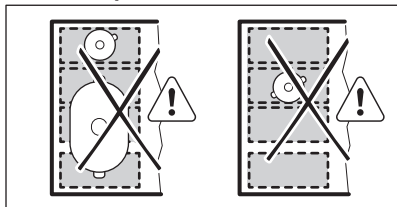


Bonne position de l'ustensile de cuisine :



Veillez à placer l'ustensile sur les trois sections connectées. Si vous utilisez un ustensile plus petit que les deux sections, le bandeau de sélection clignote et la zone se désactive au bout de 2 minutes.

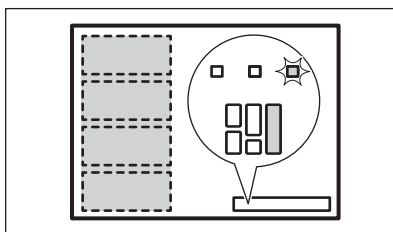


Mauvaise position de l'ustensile :



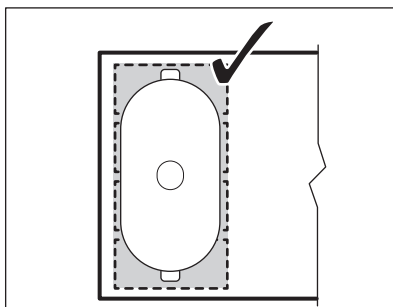
FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer ce mode, appuyez  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant  s'allume. Ce mode relie toutes les sections en une seule zone de cuisson. Pour régler le niveau de cuisson, utilisez l'un des deux bandeaux de sélection du côté gauche.

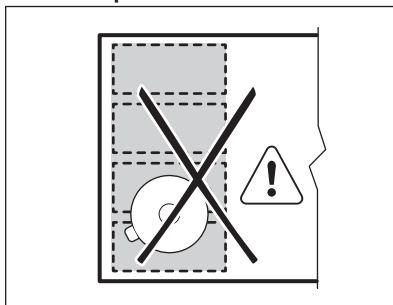


Bonne position de l'ustensile de cuisine :

Veillez à placer l'ustensile sur les quatre sections connectées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, le bandeau de sélection clignote et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



Mauvaise position de l'ustensile :



PowerSlide

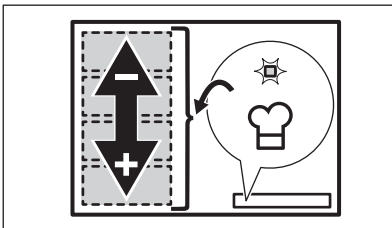
Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.

- 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 de l'ustensile et règle le

- niveau de cuisson correspondant à cette position.
- Vous pouvez placer l'ustensile à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez l'ustensile à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou l'arrière.
 - Lorsque vous activez cette fonction pour la première fois, les niveaux de cuisson par défaut sont les suivants : 9 pour la position avant, 6 pour la position centrale et 3 pour la position arrière.
 - Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des niveaux de cuisson la prochaine fois que vous activerez cette fonction.
 - L'affichage du niveau de cuisson du bandeau de sélection avant gauche indique le niveau de cuisson pour cette fonction. **Pour changer le niveau de cuisson par défaut, utilisez uniquement le bandeau de sélection avant gauche.** Le bandeau de sélection arrière gauche est désactivé lorsque la fonction est activé.

i Sur certains modèles, il existe deux zones de cuisson à induction flexible, à gauche et à droite. Pour activer PowerSlide du côté droit, utilisez le bandeau de sélection avant droit.

i Utilisez uniquement un récipient avec un fond d'un diamètre de 160 mm lorsque la fonction est activée.



1. Placez l'ustensile approprié sur le côté avant gauche de la zone de cuisson.
2. Maintenez la touche **1** enfoncée pour activer la table de cuisson. Un signal sonore retentit et les voyants au-dessus de **1** et **000** apparaissent.
3. Appuyez sur **☞** pour activer la fonction. Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.
4. Déplacez l'ustensile d'avant en arrière sur la zone de cuisson si nécessaire. Le niveau de cuisson sur le bandeau de sélection s'ajuste automatiquement.
5. Pour modifier le niveau de cuisson par défaut, déplacez tout d'abord l'ustensile jusqu'à la zone que vous souhaitez régler.
6. Appuyez sur l'un des niveaux de cuisson disponibles sur le bandeau de sélection avant gauche. Les niveaux de cuisson actualisés seront enregistrés la prochaine fois que vous utiliserez la fonction.
7. Répétez cette procédure pour les autres zones de cuisson, si nécessaire.
8. Pour désactiver la fonction, appuyez sur **☞**. Vous pouvez également appuyer sur **0** sur le bandeau de sélection avant gauche. Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît. Le niveau de cuisson passe à **0**. Vous pouvez régler un minuteur lorsque PowerSlide est activée. Dans ce cas, le minuteur ne désactive pas les zones de cuisson une fois le temps défini écoulé. Le minuteur affecte les trois zones de cuisson activées par la fonction simultanément.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 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

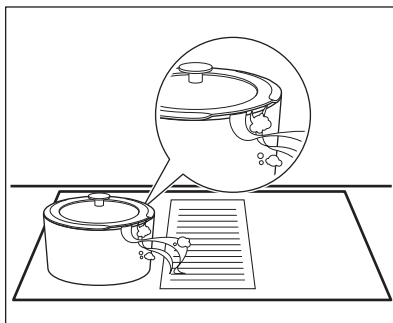
« Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Couvercles d'évacuation de la vapeur

Pour optimiser davantage la cuisson avec la hotte, vous pouvez utiliser les couvercles d'évacuation de la vapeur spéciaux avec votre ustensile. Les couvercles permettent d'orienter la vapeur produite à l'intérieur de la casserole vers la hotte, atténuant ainsi les odeurs de cuisson indésirables et l'humidité excessive dans la cuisine. Les couvercles peuvent être achetés séparément sous différentes tailles correspondant à la plupart des types d'ustensiles courants. Pour plus d'informations, consultez notre site Internet.



8.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance

élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

8.3 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.

8.4 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 cuisinés.	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, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Tourner à mi-cuisson.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
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.		

8.5 Conseils pour utiliser la hotte

- La grille qui recouvre la hotte est fabriquée en aluminium et en acier inoxydable. Vous pouvez y poser des casseroles lorsque la hotte est désactivée. Cela ne causera aucun dommage.
- Lorsque le mode AUTO est activé, le ventilateur démarre à faible vitesse au début de chaque session de cuisson. La vitesse augmente progressivement. Vous pouvez également régler la vitesse du ventilateur manuellement.
- En cas d'installation du système d'évacuation, vous devez installer un commutateur de fenêtre. Vous devez l'acheter séparément, car il n'est pas fourni avec la hotte. Le commutateur de fenêtre doit être installé par un technicien agréé. Reportez-vous à la notice d'installation.

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 grattoir spécial pour nettoyer la vitre.



L'imprimé sur la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur en déplaçant les récipients. Vous pouvez nettoyer la zone de manière standard.

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.

9.3 Nettoyage de la hotte

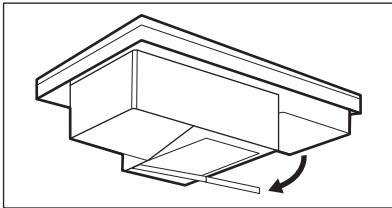
Grille

La grille achemine l'air vers la hotte. De plus, elle protège le système de la hotte et empêche les corps étrangers de tomber à l'intérieur par accident. Vous pouvez laver la grille à la main ou dans un lave-vaisselle.

Réservoir d'eau

Un réservoir d'eau est situé sous la hotte. Il recueille la condensation créée pendant chaque processus de cuisson. N'oubliez pas de vidanger régulièrement le réservoir d'eau.

Avant d'ouvrir le réservoir d'eau, placez un récipient ou un plateau sous celui-ci pour recueillir l'eau. Pour ouvrir le réservoir d'eau, faites glisser les loquets et ouvrez-les un par un.



AVERTISSEMENT!

Veillez à ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans la hotte.

Si de l'eau ou d'autres liquides pénètrent dans le système de la hotte :

- éteignez d'abord la hotte ;
- soulevez la grille et nettoyez soigneusement la surface de la hotte avec un chiffon ou une éponge humide et un produit de nettoyage doux ;
- essuyez l'excès de liquide accumulé au fond de la cavité de la hotte à

l'aide d'une éponge ou d'un chiffon sec ;

- allumez la hotte, réglez la vitesse du ventilateur sur 2 ou plus et laissez-la fonctionner pendant un certain temps pour évacuer l'humidité résiduelle.

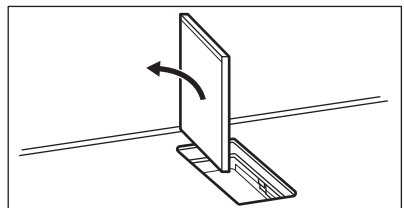
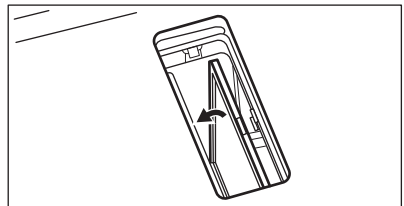
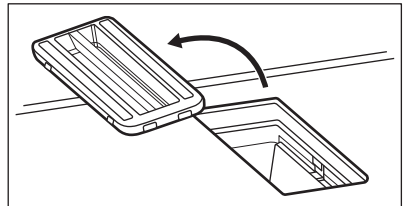
9.4 Nettoyage du filtre de la hotte

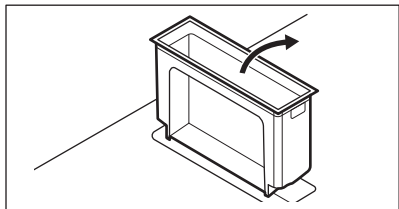
Le filtre empêche les particules de graisse de pénétrer dans le système de la hotte. Nettoyez régulièrement le filtre et régénérez-le périodiquement.

Nettoyage normal

Nettoyez le filtre dès que la graisse accumulée est visible. La fréquence de nettoyage varie selon la quantité de graisse et d'huile utilisée dans la cuisson. Il est recommandé de nettoyer le filtre toutes les 10-20 heures, ou plus fréquemment, si nécessaire.

1. Retirez le filtre et son boîtier avec précaution. Ils se trouvent sous la grille, au centre de la table de cuisson.






2. Nettoyez la cavité de la hotte à l'aide d'une mousse de nettoyage.
3. Lavez manuellement le filtre et son boîtier à l'eau chaude, sans utiliser de détergents ou d'éponges abrasives. Vous pouvez également les laver dans un lave-vaisselle à 65-70 °C (en utilisant un programme de plus de 90 minutes), sans détergents et sans vaisselle dans la même charge. Seules les pièces en plastique peuvent être nettoyées avec des détergents.
4. Séchez le filtre pendant 20 à 30 minutes au four à 70 °C. Assurez-vous d'utiliser une fonction de four sans ventilateur.

Remettez le filtre et le boîtier du filtre en place une fois qu'ils sont complètement secs.

Régénération du filtre

La table de cuisson est équipée d'un compteur intégré qui vous rappelle qu'une régénération du filtre est nécessaire. Le compteur démarre automatiquement lorsque vous allumez la hotte pour la première fois. Après 100 heures d'utilisation, le voyant du

filtre  commence à clignoter pour signaler qu'il est temps de régénérer le filtre. La notification reste allumée pendant 30 secondes après avoir éteint la hotte et la table de cuisson. La notification ne vous empêche pas d'utiliser la table de cuisson.




Le nombre maximal de cycles de régénération est de 6-7. Passé ce délai, le filtre doit être remplacé par un nouveau.

1. Nettoyez le filtre manuellement ou au lave-vaisselle, comme décrit ci-dessus (nettoyage normal).
2. Placez le filtre dans le four à 80-110 °C pendant 60 minutes. Assurez-vous d'utiliser une fonction de four sans ventilateur.
3. Remontez le filtre et le boîtier du filtre dans leurs emplacements.

Réinitialisez le compteur.

Réinitialisation du compteur

1. Nettoyez et régénérez d'abord le filtre, puis remplacez-le à l'intérieur de la hotte.
2. Appuyez brièvement sur  pendant que l'indicateur clignote.

Le compteur redémarre.



AVERTISSEMENT!

Un filtre fissuré peut présenter un risque d'incendie.

10. DÉPANNAGE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.





10.1 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.

Problème	Cause possible	Solution
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
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.
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 sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.

Problème	Cause possible	Solution
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e).	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	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 aux tables de cuisson à induction. 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 ».
	FlexiBridge (Flexible Bridge) fonctionne. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement activé, ou modifiez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».

Problème	Cause possible	Solution
Le bandeau de sélection clignote deux fois et s'éteint.	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible ou l'ustensile couvre plus d'une zone de cuisson activée par la fonction.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
Le bandeau de sélection de la hotte clignote et la hotte ne démarre pas ou s'éteint.	Le ventilateur peut s'arrêter seul dans certaines conditions, par exemple lorsque la pièce n'est pas correctement aérée.	Ouvrez la fenêtre (il peut s'avérer nécessaire d'installer le commutateur de fenêtre, reportez-vous à la section « Conseils pour utiliser la hotte »). Appuyez sur n'importe quel symbole. La hotte fonctionne à nouveau.
Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas correctement lorsque les fonctions de la hotte sont activées.	La température ambiante autour de la hotte est trop élevée. La circulation d'air est insuffisante à l'intérieur et autour de la hotte.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et débranchez-la de la prise secteur. Attendez au moins 10 secondes, puis rebranchez-la. Autres suggestions : Essayez de refroidir la température des alentours. Retirez le filtre de la hotte et éliminez l'humidité résiduelle de l'intérieur de la hotte. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ». Laissez sécher le système de la hotte pendant une journée, puis activez à nouveau la hotte.
La vapeur produite pendant la cuisson n'est pas suffisamment absorbée par la hotte.	Les couvercles des ustensiles de cuisson ne sont pas correctement placés.	Si vos récipients ne disposent pas de couvercles ventilés, assurez-vous d'incliner les couvercles de sorte que la vapeur libérée soit dirigée vers la hotte. Reportez-vous à la section « Conseils » pour plus d'informations sur les couvercles d'évacuation de la vapeur qui sont recommandés pour être utilisés avec la hotte intégrée.

Problème	Cause possible	Solution
	Le filtre de la hotte est fissuré.	Nettoyez le filtre de la hotte et réinitialisez la notification. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. Pour plus de détails, rendez-vous sur l'application.	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.
 clignote.	La connexion sans fil est perdue.	Rétablissez la connexion sans fil. Vérifiez votre réseau domestique. Si le problème persiste, essayez de vous reconnecter au réseau. Reportez-vous à la section « Avant la première utilisation » > « Changement de réseau ».

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. 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.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle CCE84779CB
Type 66 D4A 05 CA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 597 853 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisine [mm]
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 100

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.

11.3 Informations principales sur la connectivité

Fréquence/ protocole	Wi-Fi	2,4 GHz / 802.11 bgn
	Wi-Fi	5 GHz / 802.11 an (pour une utilisation à l'intérieur uniquement)
	Bluetooth Low Energy 5.0	2,4 GHz / DSSS
Puissance max.	Wi-Fi	2,4 GHz : <20 dBm
	Wi-Fi	5 GHz : <23 dBm
	Bluetooth Low Energy 5.0	<20 dBm
Chiffrement	WPA, WPA2	

Orientations relatives à l'article 10 (10) de la directive sur les équipements radioélectriques (RED, Directive 2014/53/EU) à partir du 5 novembre 2020. Liste des pays : Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Allemagne, Estonie, Irlande, Grèce, Espagne, France, Croatie, Italie, Chypre, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Hongrie, Malte, Pays-Bas, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovaquie, Slovaquie, Finlande, Suède, Norvège, Islande, Liechtenstein, Suisse, Turquie et Irlande du Nord.

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits*

Identification du modèle	CCE84779CB
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré
Nombre de surfaces de cuisson	2
Technologie de chauffage	Induction

Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 45,9 cm l 21,4 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Droite	L 45,9 cm l 21,4 cm
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Droite	191,1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		191,1 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.


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



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	36
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	39
3. MONTAGE.....	42
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	44
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	46
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	47
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	51
8. TIPPS UND HINWEISE.....	56
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	59
10. FEHLERSUCHE.....	61
11. TECHNISCHE DATEN.....	65
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	66
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	67

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop


KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mit Mobilgeräten über My AEG Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus,

um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.

- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss gut belüftet sein, damit keine Gase von offenem Feuer oder von Geräten, die mit Brennstoffen betrieben werden, in den Raum zurückströmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden und die vom Gerät aufgenommene Luft nicht in einen Lüftungskanal geleitet wird, der zur Ableitung von Rauch und Dampf von anderen Geräten (Zentralheizungssystemen, Thermosiphonsystemen, Warmwasserbereitern) dient.
- Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten betrieben wird, darf der im Raum erzeugte Vakuumwert maximal 0,04 mbar betragen.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und beseitigen Sie Fettablagerungen vom Gerät, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Falls das Gerät direkt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden soll, muss die elektrische Installation mit einer Trennvorrichtung ausgerüstet sein, die eine allpolige Trennung vom Netz ermöglicht. Die vollständige Trennung muss den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen. Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Installieren Sie die Abluft nicht in eine Wandöffnung, außer diese wurde für diesen Zweck bestimmt.
- Für die kanallose Installation muss die Lüfteröffnung direkt an der Wand positioniert oder durch eine zusätzliche Schrankwand getrennt werden, um den Zugang zu den Lüfterblättern zu verhindern.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in

der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.

- Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Bei der Abgasinstallation und bei vorhandenem oder vorgeschriebenem Zubehör (Wandventil, Fensterschalter und/oder Fensteröffner) sollten die elektrischen Anschlüsse von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.

- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Die Belüftung muss in regelmäßigen Abständen von einer qualifizierten Person überprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch „aus“.
- Legen Sie kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.



WARNING!
Brand- und
Explosionsgefahr

2.3 Gebrauch



WARNING!
Verletzungs-, Verbrennungs-
und Stromschlaggefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzen, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer

niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.

- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.
- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Haubenfilter, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die integrierte Haube niemals ohne Haubenfilter.
- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Öffnen Sie den unteren Deckel nicht, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie keine kleinen oder leichten Gegenstände in der Nähe der integrierten Haube ab, um die Gefahr des Einklammers zu vermeiden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer dem Glas/der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

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

2.5 Wartung

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

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

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

3. MONTAGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Anschlusskabel

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

3.4 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

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

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen

der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.

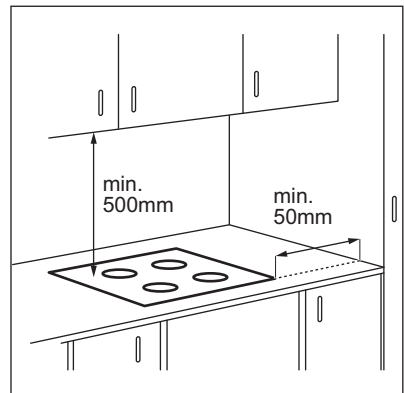
3.5 Anbringen der Dichtung - Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2 x 6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Dabei nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

3.6 Aufbau

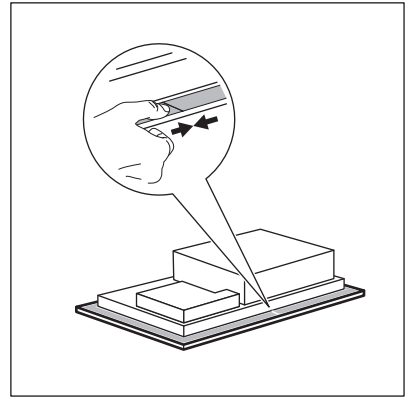
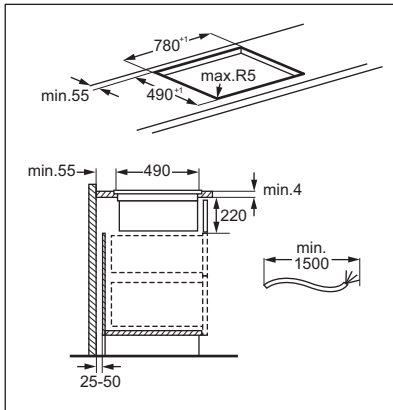
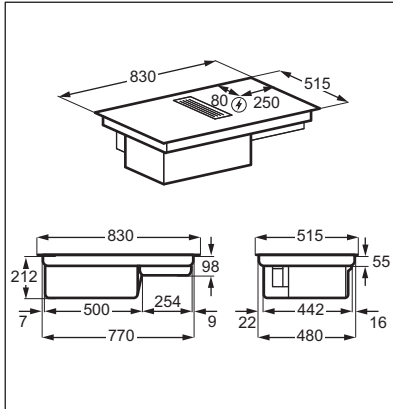
Ausführliche Informationen zur Installation Ihres Kochfelds finden Sie in der Installationsanleitung.

Folgen Sie dem Diagramm für die Kochfeldverbindung und dem in der Installationsbroschüre und/oder den Etiketten unter dem Kochfeld dargestellten Diagramm für die Fensterschalterverbindung.

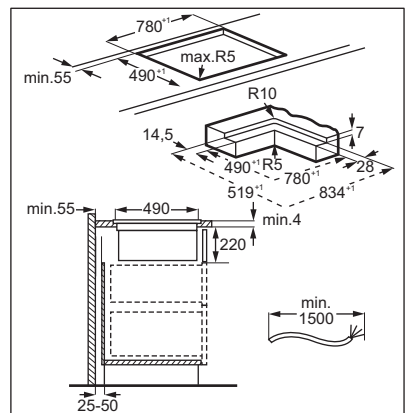
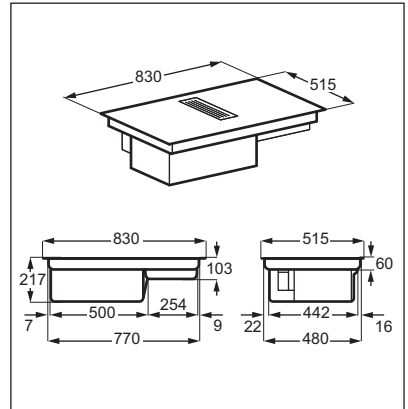


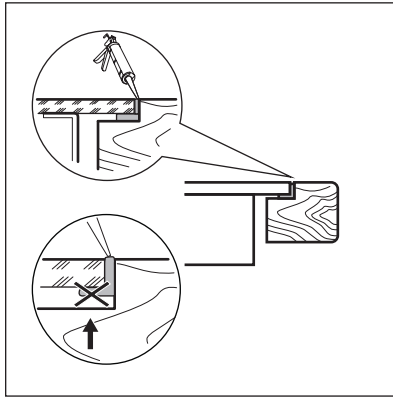
Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

AUFLIEGENDE MONTAGE



INTEGRIERTE MONTAGE

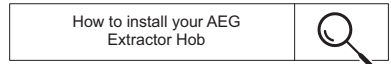




Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG-

Dunstabzugskochfeld“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

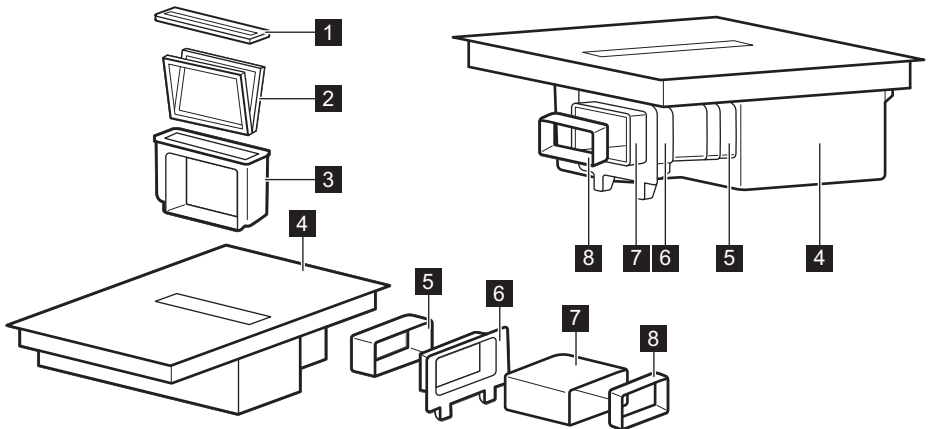


Filtergehäuse-Montage

Legen Sie den Filter vor dem ersten Gebrauch mit der silbernen Seite nach außen in das Gehäuse ein. Setzen Sie das Filtergehäuse nach der Montage in den Hohlraum der Haube ein und platzieren Sie das Gitter auf der Haube.

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

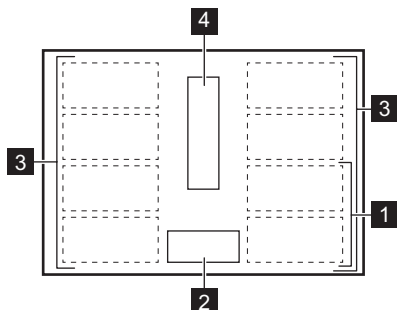
4.1 Produktübersicht



- 1** Gitter
- 2** Filter
- 3** Filtergehäuse
- 4** Kochfeld
- 5** Rohr

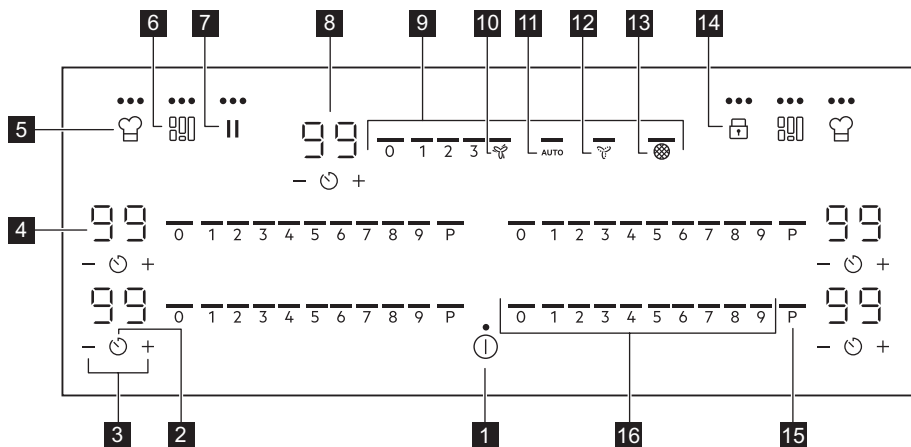
- 6** Schrankrückwandbefestigung
- 7** Rohr
- 8** Adapter

4.2 Anordnung der Kochflächen



- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld
- 3** Flexible Induktionskochfläche bestehend aus vier Bereichen
- 4** Abzugshaube

4.3 Bedienfeldlayout







Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung	
1	ⓘ	EIN / AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	⌚	Kurzzeitwecker	Einstellen der Funktion.
3	+ / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
4	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
5 	PowerSlide	Ein- und Ausschalten der Funktion.
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Umschalten zwischen den drei Modi der Funktion.
7 	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
8 -	Anzeige des Hauben-Timers	Zeigt die Zeit in Minuten an.
9 -	Haubensteuerleiste	Einstellen einer Lüftergeschwindigkeit.
10 	Boost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
11 AUTO	Automatikbetrieb der Haube	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12 	Breeze	Ein- und Ausschalten der Funktion.
13 	Haubenfilter-Anzeige	Zur Anzeige und Erinnerung, dass die Haubenfilter gereinigt werden sollten.
14 	Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
15 P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
16 -	Kochfeld-Bedienleiste	Einstellen der Kochstufe.

4.4 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.
	WLAN befindet sich in der Verbindungsphase.
	Bluetooth befindet sich in der Verbindungsphase.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG








WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Drahtlos / App-Verbindung

Um die App nutzen zu können, muss das Kochfeld mit Netzwerk verbunden sein.

Das Onboarding kann mit WLAN oder Bluetooth (empfohlen) durchgeführt werden.

1. Herunterladen von My AEG Kitchen aus dem App-Store.
2. Öffnen Sie die App und registrieren Sie sich, um ein Konto zu erhalten.
3. Ein neues Gerät hinzufügen.
4. Drücken und halten Sie  bis  und  zu blinken beginnen.
5. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Onboarding-Prozess abzuschließen.

Wenn das Onboarding abgeschlossen ist hören  und  auf zu blinken.

Ändern des Netzwerks

Um das Netzwerk zu ändern, müssen Sie das aktuelle Netzwerk verlassen und den Onboarding-Prozess erneut starten.

1. Gehen Sie zum Menü > Benutzereinstellungen > Onboarding und ändern Sie die Einstellung von Ein auf Aus.



Siehe „Menü-Struktur“.

Das Netzwerk wurde vergessen.

2. Öffnen Sie die App und starten Sie den Onboarding-Prozess erneut.



Siehe „Drahtlos / App-Verbindung“.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie  gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Topferkennung

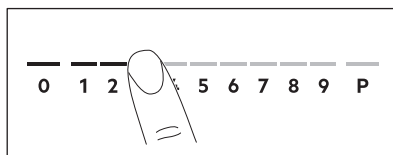
Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 60 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

6.3 Kochstufe






1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala. Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.
2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.




6.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)



WARNUNG!

 /  /  Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

Die Anzeigen  /  /  erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:





- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.




Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.5 Kurzzeitwecker



Countdown-Timer

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll. Sie können die Funktion für die Abzugshaube separat einstellen. Siehe „Funktionen der Abzugshaube“.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.




Zum Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie  oder .

Zum Ausschalten der Funktion:

Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.



Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .
2. Die Zeit wird mit  oder  eingestellt.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Zum Ausschalten der Funktion:

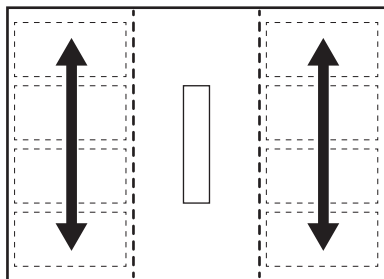
Drücken Sie  und . Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

6.6 Power-Management

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase darf mit einer maximalen Leistung von belastet werden. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste zweimal und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.
- Die Dunstabzugshaube ist immer als elektrische Last verfügbar.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



6.7 Funktionen der Abzugshaube



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann sowohl während des Kochvorgangs als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld neben dem Kochfeld arbeiten.

1. Drücken Sie eine der Gebläsestufen (1-3) auf der Bedienleiste der Abzugshaube, um die Haube zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und Anzeigen über der Bedienleiste der Abzugshaube erscheinen.

2. Stellen Sie die Lüftergeschwindigkeit je nach Bedarf ein, indem Sie eine der verfügbaren Stufen auf der Bedienleiste der Abzugshaube drücken.

3. Um die Abzugshaube zu deaktivieren, drücken Sie 0 auf der Bedienleiste der Abzugshaube.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste der Abzugshaube werden ausgeblendet.

AUTO

Die Funktion passt die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die gewählte Heizstufe des Kochfelds an.

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, ist die Funktion in der Regel standardmäßig aktiviert.

Sie können die Funktion aktivieren, während das Kochfeld eingeschaltet ist, aber keine der Kochzonen aktiv ist, oder zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kochvorgangs.



Wenn Sie die Funktion aktivieren, während das Kochfeld ausgeschaltet ist, keine der Kochzonen in Betrieb ist und keine Restwärme auf dem Bedienfeld sichtbar ist, schaltet sich die Funktion nach einigen Sekunden von selbst aus.

1. Drücken und halten Sie **1** um das Kochfeld zu aktivieren.
2. Drücken Sie **AUTO** um die Funktion zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld und wählen Sie eine Heizstufe. Erhöhen oder verringern Sie die Heizstufe nach Bedarf.

Die Abzugshaube reagiert auf die eingestellte Heizstufe und erhöht oder verringert die Lüftergeschwindigkeit entsprechend. Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste der Abzugshaube erscheinen.

4. Drücken Sie **0** auf der Bedienleiste des Kochfelds, um eine Kochzone zu deaktivieren oder **1** um das Kochfeld auszuschalten.

Wenn die Restwärmeanzeige erscheint, passt **AUTO** weiterhin die Lüftergeschwindigkeit an. Wenn die Restwärme niedrig ist, könnte Breeze ebenfalls den Betrieb aufnehmen.

5. Um die Funktion während des Kochens zu deaktivieren und in den manuellen Modus der Abzugshaube zu wechseln, drücken Sie **AUTO** oder eine andere Einstellung an der Bedienleiste der Abzugshaube.

Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt.

Automatikbetrieb – Lüftergeschwindigkeitsstufen

Abzugshabensmodus	Restwärmepegel (Kochfeld ist ausgeschaltet)			Restwärmepegel (Kochfeld ist eingeschaltet)			Kochen	Braten
0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während AUTO läuft, wird die Funktion für den nächsten Kochvorgang gespeichert.

Timer der Abzugshaube

Verwenden Sie die Funktion, um die Betriebsdauer der Abzugshaube festzulegen.

Es ist nicht möglich, den Timer der Abzugshaube einzustellen, während die Abzugshaube deaktiviert ist.

1. Drücken Sie neben der Bedienleiste der Abzugshaube.
2. Drücken Sie oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten.

Der Timer beginnt herunterzuzählen.

- Sobald der Timer heruntergezählt hat, stoppt der Betrieb der Abzugshaube.
- Es ist möglich, den Abzugshauben-Timer einzustellen, während AUTO eingeschaltet ist. Wenn AUTO die Abzugshaube vor Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert, wird der Timer zurückgesetzt.
- Wenn der Timer die Abzugshaube vor AUTO deaktiviert, wird die Funktion ausgeschaltet. Die Anzeigen über 0 und AUTO werden ausgeblendet.

- In beiden Fällen wird AUTO beim nächsten Einschalten des Kochfelds aktiviert.

Boost

Die Funktion aktiviert den Lüfter der Abzugshaube in seiner maximalen Geschwindigkeitsstufe.

Drücken Sie um die Funktion zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

Die Funktion kann maximal 10 Minuten lang ununterbrochen arbeiten. Nach dieser Zeit wechselt die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit automatisch auf 3. Sie können die Funktion bei Bedarf wieder aktivieren.

Breeze

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter auf eine besonders niedrige Geschwindigkeit ein. Der Lüfter beginnt sofort nach Aktivierung der Funktion mit einem minimalen Geräuschpegel zu laufen. Sie können die Funktion nach dem Kochen verwenden, um verbleibende Gerüche oder Dampf zu entfernen.

Zum Aktivieren der Funktion bei ausgeschaltetem Kochfeld:

1. Drücken Sie .

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint. Ein auf 60 Minuten eingestellter Timer erscheint im Display neben der Bedienleiste der Abzugshaube.

2. Passen Sie den Timer bei Bedarf mit \oplus oder \ominus an.

Nach Ablauf des Timers schaltet sich die Abzugshaube automatisch aus.

6.8 Menüstruktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.

Benutzereinstellungen

Sym- bol	Einstellung	Mögliche Opti- onen
C1	WLAN	Ein / Aus (--)
C2	WLAN Signal- stärke	Drei Signalstär- kestufen.
C3	Onboarding	Ein – Das Koch- feld wurde mit Netzwerk ver- bunden. Aus (--) – Das Netzwerk wird vergessen.
b	Ton	Ein / Aus (--)
h	Abzugshau- benmodus	1 - 4
E	Alarm / Fehler- historie	Die Liste der letzten Alarme/ Fehler.

Zum Aufrufen der Benutzereinstellungen: Drücken und

halten Sie $\textcircled{1}$. Dann drücken und halten Sie \textcircled{r} . Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie $\textcircled{1}$ auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie \oplus oder \ominus auf dem vorderen Timer.

Um das Menü zu verlassen: Drücken Sie $\textcircled{1}$.



Für weitere Details zu den Einstellungen und eine einfachere Menüführung laden Sie My AEG Kitchen herunter.

OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.



Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie $\textcircled{1}$ berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- alle Kochzonen, sowie die Haube sind ausgeschaltet,
- stellen Sie nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl ein,



- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkoht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen,

bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.

- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung / Lüftergeschwindigkeitseinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Lüftergeschwindigkeitseinstellung	Die Haube schaltet sich ab nach
	10 Stunden
1 - 3	10 Stunden
	10 Minuten

7.2 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.




Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie **P**.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

7.3 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1. Wenn Sie die Funktion aktivieren, während die Haube im automatischen Modus betrieben wird, reduziert sich die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters nicht.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann  und **II** verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion :

Drücken Sie **II**.

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1.

2. Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion **II**.

Die vorherige Heizstufe / Lüftergeschwindigkeitseinstellung wird aktiviert.

7.4 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe / Abzugshaubengeschwindigkeit versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe / Abzugshaubengeschwindigkeit ein..

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .

Zum Ausschalten der Funktion:

Drücken Sie  erneut.





Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.



7.5 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds und der Dunstabzugshaube.



Zum Aktivieren der Funktion: Drücken

Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung / Haubeneinstellung vor. Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint.

Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.




 Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über  ist eingeschaltet.

Zum Deaktivieren der Funktion:

Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung / Haubeneinstellung vor. Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt.

Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Kochen mit aktivierter Funktion:

Drücken Sie , dann  für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.

7.6 Flexible Induktionskochfläche



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

FlexiBridge-Funktion


Das flexible Induktionskochfeld besteht aus vier Abschnitten. Die Abschnitte können in zwei Kochzonen mit unterschiedlicher Größe oder in einem großen Kochbereich kombiniert werden. Sie wählen die Kombination der Abschnitte, indem Sie den Modus wählen, der für die Größe des

Kochgeschirrs geeignet ist, das Sie verwenden möchten. Es gibt drei Modi: Standard, Big Bridge und Max Bridge.



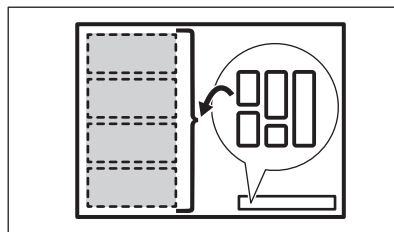
Stellen Sie die Kochstufe mit den beiden linken Einstellskalen ein.

Umschalten zwischen den Modi

Um zwischen den Modi zu wechseln, drücken Sie . Die eingestellten Heizstufen werden beibehalten.



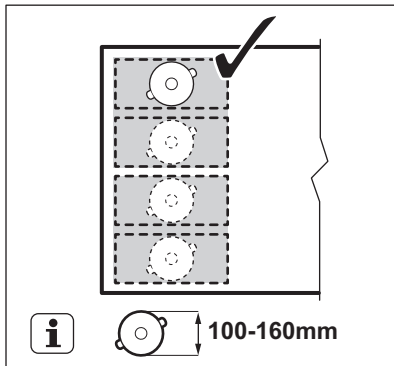
Bei einigen Modellen gibt es zwei flexible Kochbereiche, links und rechts. Um das flexible Kochfeld auf der rechten Seite zu bedienen, verwenden Sie die Symbole und die Bedienleisten auf der rechten Seite des Kochfelds.



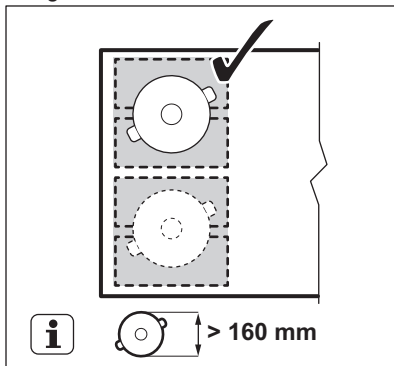
Durchmesser und Position des Kochgeschirrs

Wählen Sie den für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeigneten Modus. Das Kochgeschirr sollte den ausgewählten Bereich so weit wie möglich abdecken.

Stellen Sie das Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser kleiner als 160 mm mittig auf einen Abschnitt. Für die Modi Big Bridge und Max Bridge können Sie einen Bräter verwenden.

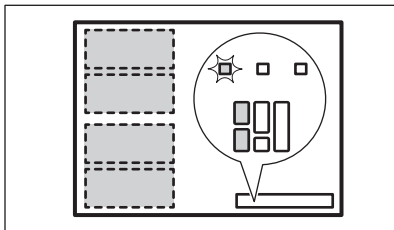


Stellen Sie das Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser größer als 160 mm mittig zwischen zwei Abschnitte.

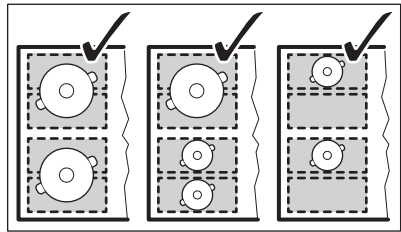


FlexiBridge Standard-Modus

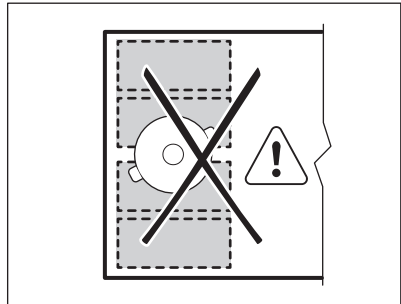
Dieser Modus ist standardmäßig aktiviert, wenn Sie die Funktion aktivieren. Sie verbindet die Abschnitte zu zwei getrennten Kochbereichen. Sie können die Heizstufe für jeden Bereich separat einstellen. Verwenden Sie die beiden Bedienleisten auf der linken Seite.





Richtige Position des Kochgeschirrs:

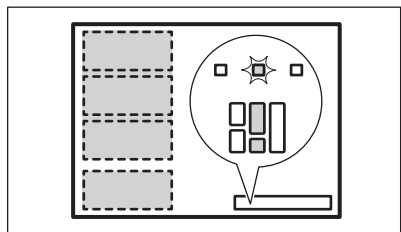


Falsche Position des Kochgeschirrs:



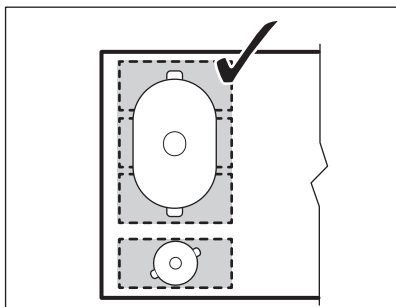
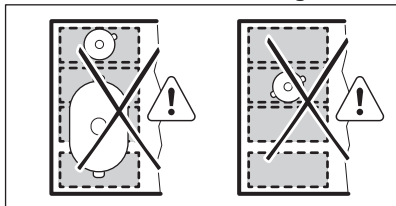
FlexiBridge Big-Bridge-Modus

Drücken Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus  angezeigt wird. Dieser Modus verbindet die drei hinteren Abschnitte in einem Kochbereich. Der vordere Bereich wird nicht dazu geschaltet und dient als Einzelkochzone. Sie können die Heizstufe für jeden Bereich separat einstellen. Verwenden Sie die beiden Bedienleisten auf der linken Seite.





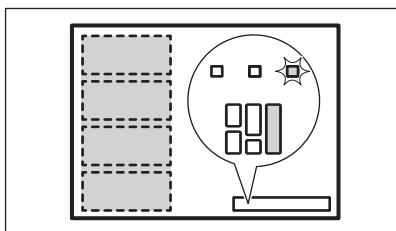
Richtige Position des Kochgeschirrs:

Achten Sie darauf, das Kochgeschirr auf die drei miteinander verbundenen Abschnitte zu stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.

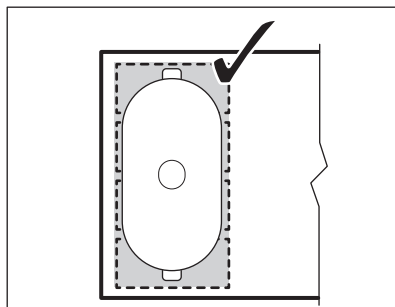
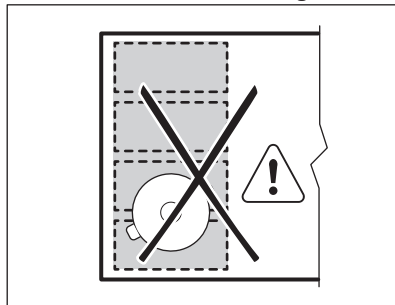
**Falsche Position des Kochgeschirrs:**

FlexiBridge Max-Bridge-Modus

Drücken Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus  angezeigt wird. Dieser Modus verbindet alle Abschnitte in einem Kochbereich. Stellen Sie die Heizstufe mit den beiden linken Bedienknöpfen ein.

**Richtige Position des Kochgeschirrs:**

Achten Sie darauf, das Kochgeschirr auf die vier miteinander verbundenen Abschnitte zu stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.

**Falsche Position des Kochgeschirrs:**

PowerSlide

Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen andere Position des Induktionskochbereichs einstellen.

- Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Heizstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Heizstufe entsprechend der Position ein.
- Sie können das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der vordere Bereich hat die höchste Heizstufe. Um sie zu verringern, schieben Sie das Kochgeschirr auf die mittlere oder hintere Position.
- Wenn Sie die Funktion zum ersten Mal aktivieren, erhalten Sie die folgenden Standard-Heizeinstellungen: 9 für die vordere Position, 6 für die mittlere Position und 3 für die hintere Position.
- Sie können die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Das

Kochfeld speichert Ihre Heizeinstellungen und verwendet sie wieder, wenn Sie die Funktion erneut einschalten.

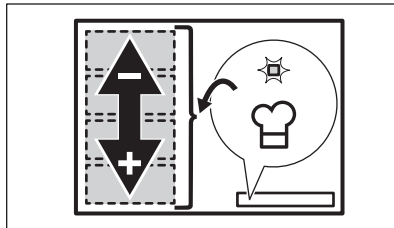
- Die Heizstufenanzeige der linken vorderen Bedienleiste zeigt die Heizstufe für diese Funktion an. **Ändern Sie bei Bedarf die Heizeinstellstufe mit der linken vorderen Bedienleiste.** Die linke hintere Bedienleiste ist deaktiviert, während die Funktion arbeitet.






Bei einigen Modellen gibt es zwei flexible Kochbereiche, links und rechts. Zur Bedienung PowerSlide auf der rechten Seite, verwenden Sie die rechte vordere Bedienleiste.



Verwenden Sie bei dieser Funktion einen Topf mit einem Mindestbodendurchmesser von 160 mm.



- Stellen Sie das richtige Kochgeschirr auf die linke vordere Seite des Kochbereichs.
- Drücken und halten Sie  um das Kochfeld zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und Anzeigen über  und  erscheinen.

- Drücken Sie  um die Funktion zu aktivieren.


Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

- Bewegen Sie das Kochgeschirr nach Bedarf auf dem Kochbereich hin und her.

Die Heizeinstellstufe an der Bedienleiste stellt sich automatisch ein.

- Um die voreingestellten Heizstufen zu ändern, bewegen Sie das Kochgeschirr zuerst in den Bereich, den Sie einstellen möchten.
- Drücken Sie eine beliebige der verfügbaren Heizeinstellstufen auf der linken vorderen Bedienleiste.

Die aktualisierten Heizeinstellstufen werden für die nächste Verwendung der Funktion gespeichert.

- Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf für die restlichen Kochbereiche.
- Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie . Sie können auch 0 auf der linken vorderen Bedienleiste drücken.

Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt. Die Heizeinstellstufe wechselt auf 0. Sie können einen Timer einstellen, während PowerSlide arbeitet. In diesem Fall schaltet der Timer die Kochzonen nicht aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Timer wirkt auf alle drei durch die Funktion aktivierten Kochbereiche gleichzeitig.

8. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

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

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

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

Abmessungen des Kochgeschirrs

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

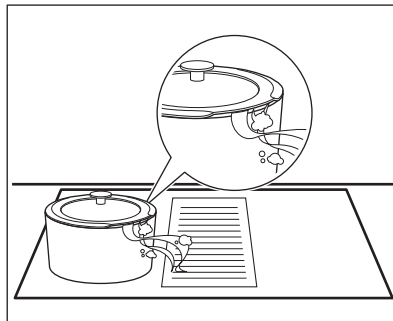


Siehe hierzu „Technische Daten“.

Dampfentlüftungsdeckel

Um die Kochvorgänge neben der Abzugshaube weiter zu optimieren, können Sie die speziellen Dampfentlüftungsdeckel mit Ihrem

Kochgeschirr verwenden. Die Deckel sind so konstruiert, dass sie den im Inneren des Topfes entstehenden Dampf zur Abzugshaube leiten und so unerwünschte Kochgerüche und übermäßige Feuchtigkeit in der Küche minimieren. Die Deckel sind separat in verschiedenen Größen erhältlich und passen auf die meisten gängigen Kochgeschirr-Typen. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website.



8.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

8.3 Öko Timer (Öko-Timer)

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

8.4 Beispiele für Kochanwendungen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an.

Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

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

8.5 Tipps und Hinweise für die Abzugshaube

- Das Gitter, das die Abzugshaube abdeckt, besteht aus Aluminium und

Edelstahl. Wenn die Abzugshaube nicht in Betrieb ist, können Sie Töpfe darauf abstellen. Sie wird nicht beschädigt.

- Beim Betrieb von AUTO startet die Lüftung zu Beginn eines jeden Kochvorgangs mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit erhöht sich allmählich. Sie können die Geschwindigkeit des Lüfters auch manuell einstellen.
- Im Falle einer Abluftanlage müssen Sie einen Fensterschalter installieren.

Dieser muss separat erworben werden, da er nicht im Lieferumfang der Haube enthalten ist. Der Fensterschalter muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Siehe Installationshandbuch.

9. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

9.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.



Der Aufdruck auf der flexiblen Induktionskochfläche kann verschmutzen oder seine Farbe ändern, wenn das Kochgeschirr verschoben wird. Sie können den Bereich auf Standardweise reinigen.

9.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des**

Kochfelds entfernt werden: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9.3 Reinigung der Haube

Gitter

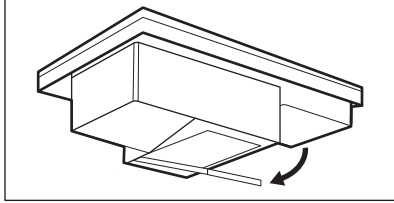
Das Gitter treibt die Luft in die Haube. Zusätzlich schützt es das Haubensystem und verhindert, dass versehentlich Fremdkörper hineinfallen. Sie können das Gitter von Hand oder in der Spülmaschine waschen.

Wassertank

Unter der Haube befindet sich ein Wassertank. Er fängt das bei jedem Kochvorgang entstehende Kondenswasser auf. Denken Sie daran, den Wassertank regelmäßig zu leeren.

Stellen Sie vor dem Öffnen des Wassertanks einen Behälter oder ein Tablett darunter, um Wasser aufzufangen. Um den Wassertank zu öffnen, schieben Sie die Riegel nach

außen und öffnen Sie sie nacheinander.

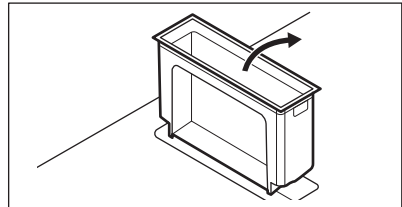
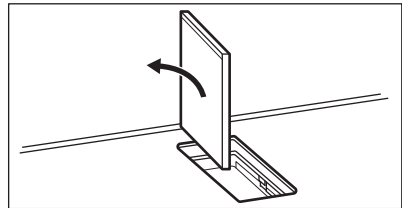
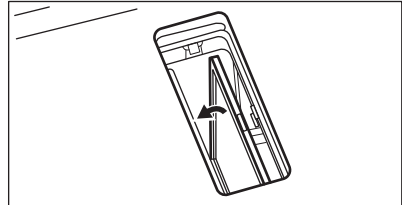
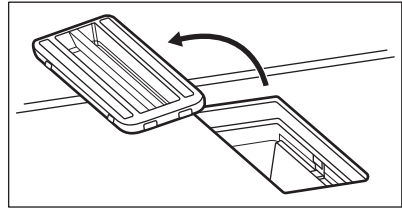


WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere der Haube gelangt.

Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Haubensystems verschüttet werden:

- Schalten Sie die Haube zuerst aus,
- heben Sie das Gitter an und reinigen Sie den Haubenbereich vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel,
- wischen Sie die überschüssige Flüssigkeit, die sich am Boden des Haubenhohlraums angesammelt hat, mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch weg,
- schalten Sie die Haube ein, stellen Sie die Lüfterdrehzahl auf Stufe 2 oder höher und lassen Sie sie einige Zeit laufen, um die Restfeuchtigkeit zu entfernen.



9.4 Filter der Haube reinigen

Der Filter verhindert, dass Fettpartikel in das Haubensystem gelangen. Reinigen und regenerieren Sie den Filter in regelmäßigen Abständen.

Normale Reinigung

Reinigen Sie den Filter, sobald das angesammelte Fett sichtbar ist. Die Reinigungshäufigkeit hängt von der Menge an Fett und Öl ab, die beim Kochen verwendet wird. Es wird empfohlen, den Filter alle 10–20 Stunden oder bei Bedarf häufiger zu reinigen.


1. Entfernen Sie den Filter und das Filtergehäuse vorsichtig. Diese befinden sich direkt unter dem Gitter in der Mitte des Kochfelds.

2. Reinigen Sie den Haubenhohlraum mit einem Reinigungsschaum.
3. Waschen Sie den Filter und das Filtergehäuse von Hand mit warmem Wasser ohne Verwendung von Reinigungsmitteln oder Scheuerschwämmen. Sie können ihn auch ohne Reinigungsmittel und ohne Geschirr in einem Geschirrspüler bei 65–70 °C waschen (mit einem Programm, das länger als 90 Minuten dauert). Nur die Kunststoffteile können mit Reinigungsmitteln gereinigt werden.
4. Trocknen Sie den Filter 20–30 Minuten bei 70 °C im Backofen. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse verwenden.

Bringen Sie den Filter und das Filtergehäuse nach dem vollständigen Trocknen wieder an.

Regenerieren des Filters

Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler, der Sie an das Regenerieren des Filters erinnert. Der Zähler startet automatisch, wenn Sie die Haube zum ersten Mal einschalten. Nach 100 Stunden Gebrauch beginnt die

Filteranzeige  zu blinken, um zu signalisieren, dass es Zeit ist, den Filter zu regenerieren. Die Benachrichtigung bleibt 30 Sekunden lang eingeschaltet, nachdem Sie die Haube und das Kochfeld deaktiviert haben. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds.




Die maximale Anzahl der Regenerationszyklen beträgt 6–7. Nach dieser Zeit muss der Filter durch einen neuen ersetzt werden.

1. Reinigen Sie den Filter manuell oder in einem Geschirrspüler, wie oben beschrieben (normale Reinigung).

2. Legen Sie den Filter 60 Minuten lang bei 80–110 °C in den Backofen. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse verwenden.
3. Befestigen Sie den Filter und das Filtergehäuse wieder.
Zurücksetzen des Zählers.

Zurücksetzen des Zählers

1. Reinigen und regenerieren Sie zuerst den Filter und setzen Sie ihn dann wieder in die Haube ein.
2. Drücken Sie  kurz, während die Anzeige blinkt.
Der Zähler wird neu gestartet.



WARNUNG!

Ein übersättigter Filter kann eine Brandgefahr darstellen.

10. FEHLERSUCHE




WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe ein, bevor 60 Sekunden verstrichen sind.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.	Stellen Sie das Kochgeschirr an die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus nicht geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie Kochgeschirr geeignet für Induktionskochfelder. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Anzahl von Abschnitten des Funktionsmodus, der den Funktionsmodus aktiviert oder ändert. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
Die Bedienleiste blinkt zweimal und schaltet ab.	PowerSlide ist eingeschaltet. Zwei Töpfe werden auf die flexible Induktionskochfläche gestellt oder das Kochgeschirr deckt mehr als eine durch die Funktion aktivierte Kochfläche ab.	Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
Die Bedienleiste für die Abzugshaube blinkt und die Abzugshaube startet nicht oder schaltet ab.	Der Lüfter kann sich unter bestimmten Bedingungen von selbst ausschalten, z. B. wenn der Raum nicht richtig belüftet wird.	Öffnen Sie das Fenster (ggf. müssen Sie den Fensterschalter montieren, siehe „Hinweise und Tipps zur Abzugshaube“). Drücken Sie ein beliebiges Symbol. Die Abzugshaube funktioniert wieder.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Der Haubenlüfter funktioniert nicht richtig, wenn die Haubenfunktionen aktiviert sind.	Die Umgebungstemperatur um die Abzugshaube ist zu hoch. Es besteht eine unzureichende Luftzirkulation in und um die Abzugshaube.	Schalten Sie das Kochfeld aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Warten Sie mindestens 10 Sekunden und stecken Sie es dann wieder ein. Weitere Vorschläge: Versuchen Sie, die Umgebungstemperatur herunterzukühlen. Nehmen Sie den Haubenfilter heraus und entfernen Sie die Restfeuchtigkeit aus dem Inneren der Haube. Siehe „Reinigung und Pflege“. Lassen Sie das Haubensystem einen Tag lang trocknen und aktivieren Sie dann die Haube erneut.
Der beim Kochen erzeugte Dampf wird von der Haube nicht ausreichend absorbiert.	Die Deckel auf dem Kochgeschirr sind nicht richtig platziert.	Wenn Ihr Kochgeschirr keine Dampfzugsdeckel hat, achten Sie darauf, die Deckel so zu kippen, dass der freigesetzte Dampf in Richtung der Haube geleitet wird. Unter „Tipps und Tricks“ finden Sie Informationen zu den speziellen Dampfzugsdeckeln, die für die Verwendung mit der integrierten Haube empfohlen werden.
	Der Haubenfilter ist übersättigt.	Reinigen Sie den Haubenfilter und setzen Sie die Benachrichtigung zurück. Siehe „Reinigung und Pflege“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. Weitere Details finden Sie in der App.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
 blinkt.	Die WLAN-Verbindung ist unterbrochen.	Stellen Sie die WLAN-Verbindung wieder her. Überprüfen Sie Ihr Heimnetzwerk. Wenn das Problem weiterhin besteht, versuchen Sie, sich erneut mit dem Netzwerk zu verbinden. Siehe „Vor der ersten Verwendung“ > „Ändern des Netzwerks“.

10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig

bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell CCE84779CB
 Typ 66 D4A 05 CA
 Induktion 7.35 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 853 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.35 kW



11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Flexible Induktionskochfläche	2300	3200	10	min. 100

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

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

11.3 Informationen zum Hauptanschluss

Frequenz / Protokoll	WLAN	2,4 GHz / 802.11 b-g-n
	WLAN	5 GHz / 802.11 a-n (nur für den Innenbereich)
	Bluetooth Low Energy 5.0	2,4 GHz / DSSS
Max. Leistung	WLAN	2,4 GHz: <20 dBm
	WLAN	5 GHz: <23 dBm
	Bluetooth Low Energy 5.0	<20 dBm
Verschlüsselung	WPA, WPA2	

Erläuterungen zu Artikel 10 (10) von RED (Richtlinie 2014/53/EU) vom 5. November 2020. Liste der Länder: Belgien, Bulgarien, Tschechische Republik, Dänemark, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Slowenien, Slowakei, Finnland, Schweden, Norwegen, Island, Liechtenstein, Schweiz, Türkei und Nordirland.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen*

Modellbezeichnung	CCE84779CB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochflächen	2	
Heiztechnik	Induktion	
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 45,9 cm B 21,4 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Rechts	L 45,9 cm B 21,4 cm
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	191,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Rechts	191,1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	191,1 Wh/kg	

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinie EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

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

12.2 Energie sparen

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

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

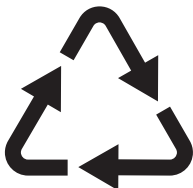
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder

Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

www.aeg.com/shop



867366930-B-122022



AEG