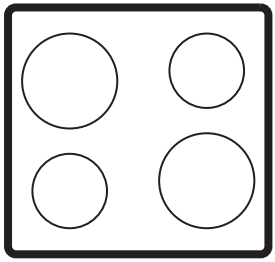
AEG

aeg.com/register



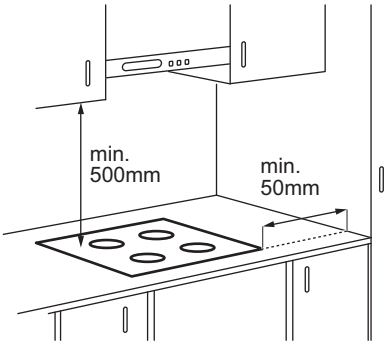
TN63IP0BCL

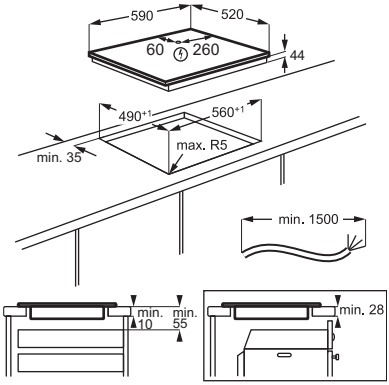
EN User Manual | **Hob** 2
FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson** 14
IT Istruzioni per l'uso | **Piano cottura** 26

INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLAZIONE

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

How to install your AEG/Electrolux Induction Hob - Worktop installation





Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION..... **2**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **4**
3. ASSEMBLY..... **6**
4. PRODUCT DESCRIPTION..... **8**
5. DAILY USE..... **8**
6. COOKING GUIDE..... **10**
7. CARE AND CLEANING..... **11**
8. TROUBLESHOOTING..... **11**
9. TECHNICAL DATA..... **12**
10. ENERGY EFFICIENCY..... **12**
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **13**

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Smoke indicates overheating. Never use water to extinguish the cooking fire.

Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or a lid.
- WARNING: The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or those indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified technician must install this appliance.

⚠ **WARNING!**
Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Refer to the installation booklet for detailed assembly instructions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.

- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window to prevent hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store small items or paper that could damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a minimum 2 cm distance between the appliance bottom and drawer contents.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

⚠ WARNING!
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Disconnect the appliance from the power supply before any operation.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Loose or incorrect mains cables or plugs may lead to overheating of the terminal.
- Use the correct mains cable.
- Do not let the mains cable tangle.
- Ensure shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the mains cable.
- Ensure the mains cable or plug (if applicable) do not touch hot surfaces.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorised Service Centre or a qualified electrician.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.

2.3 Use

⚠ WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of the appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn off the cooking zone after each use.
- Do not place cutlery or saucepan lids on cooking zones, as they can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, immediately disconnect the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- Place food into hot oil carefully as it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ WARNING!
Risk of fire and explosion.

- Heated fats and oils can release flammable vapors. Keep flames and heated objects away.

- Hot oil vapors can cause spontaneous combustion.
- Used oil with food remnants can ignite at lower temperatures.
- Do not place flammable products near the appliance.

⚠ WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not place hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the appliance.
- Do not let cookware boil dry.
- Prevent objects or cookware from falling onto the appliance to avoid the surface damage.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift cookware up when you have to move it on the cooking surface.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent surface deterioration.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Disposal

⚠ WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. ASSEMBLY

3.1 Before the installation

For future reference, find the rating plate located on the bottom of the hob and write down the serial number ..... .

3.2 Assembling the hob

ⓘ For installation dimensions and visual guidance, refer to the installation diagrams located on the first pages of the user manual.

If you install the hob under a hood, see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

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

3.3 Connection cable

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

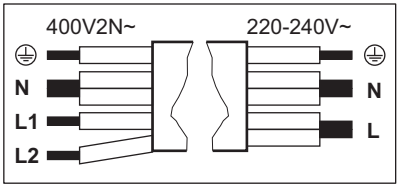
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.
- Connections via contact plugs, drilling or soldering the wire ends, and connecting the cable without cable end sleeve are forbidden.

One-phase connection

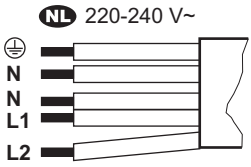
1. Remove the cable end sleeve from black, brown and blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown, black and blue cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).
5. Connect the ends of two blue cables.
6. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).

Two-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).



Two-phase connection: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)		One-phase connection: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)	
⏚	Green - yellow	Green - yellow	⏚
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L1	Black	Black and brown	L
L2	Brown		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)	
⏚	Green - yellow
N	Blue and blue
L1	Black
L2	Brown

3.4 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses. The hob is set to its highest possible power level by default. Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

To decrease or increase the power level:

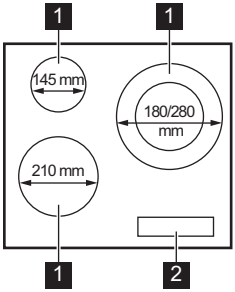
1. Deactivate the hob.
2. Press and hold ⏻ for 3 sec. The display flashes briefly.
3. Press and hold 🔒 for 3 sec. P72 appears.
4. Press — / + of the timer to set the power level.

Power levels:

P72 — 7200 W, P15 — 1500 W, P20 — 2000 W, P25 — 2500 W, P30 — 3000 W, P35 — 3500 W, P40 — 4000 W, P45 — 4500 W, P50 — 5000 W, 60 — 6000 W

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone
2 Control panel

4.2 Symbols on the control panel and the display

Symbol / indicator	
⏻	On / Off
🔒	Lock / Child Safety Device
⏸	Pause

Symbol / indicator	
− / +	To set a heat setting.
⏲, + / −	Timer
	Hob²Hood
P	PowerBoost
P	PowerBoost operates.
A	Automatic Heat Up operates.
L	Lock / Child Safety Device operates.
u	Pause operates.
☰ / = / _	OptiHeat Control
-	Automatic Switch Off operates.
E + digit	There is a malfunction.
F	There is a problem with the cookware.

5. DAILY USE

5.1 Using the hob

Press and hold ⏻ to activate or deactivate the hob. Put the cookware in the centre of the cooking zone. Set a heat setting using + and −. To deactivate the cooking zone, press + and − at the same time.

5.2 Cookware

The base of the cookware should be as thick and flat as possible. Clean and dry it before placing cookware on the hob. Do not slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass to avoid chipping or damaging the surface. Do not place hot cookware on the control panel to avoid damage to the electronic parts.

Ensure that the cookware is induction compatible (i.e. a magnet sticks to its base). For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone. Cookware with a smaller diameter might heat up slower, while one with a larger diameter might overheat and damage the control panel.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from the manufacturer).
- **incorrect:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Noises during operation

Noises may vary depending on the cookware material and the current heat setting. They are normal and do not indicate any malfunction.

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).

- whistling sound: a high heat setting is activated and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: a high heat setting is activated.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the cooling fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

5.3 Automatic Switch Off

As a safety measure, the hob switches off automatically in certain conditions (e.g. when all cooking zones are deactivated, when no heat setting is selected after activation, or when cookware boils dry).

5.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

The indicator signals that a cooking zone is still hot. As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat. The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.5 Power management

If the hob reaches the limit of maximum available power, the power of the cooking zones will be automatically reduced in order to protect the fuses of the house installation. For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.

5.6 PowerBoost

To activate the maximum heat setting for a limited time. You can use it to boil water faster.

Press PowerBoost to activate. Once the time runs out the cooking zone returns to the highest heat setting. To deactivate the function, change the heat setting.

5.7 Automatic Heat Up

The function speeds up the heating of the cooking zone to reach the selected heat setting faster. The cooking zone must be cold.

1. Press PowerBoost to activate.
2. Press + as soon as P appears.
3. Press − to choose a heat setting.

After 3 sec A appears.

To deactivate the function, press −.

5.8 Timer

To specify how long a cooking zone should operate: set a heat setting on the cooking zone and press ⏲ until the corresponding cooking zone indicator appears. Set the time using + / − of the timer.

To see the remaining time press ⏲ until the corresponding cooking zone indicator appears. The display shows the remaining time.

When the set time runs out, the cooking zone deactivates. To stop the sound touch ⏲. To cancel the timer press ⏲ until the corresponding cooking zone indicator appears, then press − until 00 appears on the display.

To use the function as a Minute Minder: when the hob is on but none of the cooking zones operate, press ⏲ and set the time using + / −.

5.9 ⏸ Pause

The function sets all active cooking zones to the lowest heat setting.

The function does not stop any active timers.

To activate/deactivate, press ⏸.

5.10 Lock/Child Safety Device

To lock/unlock the control panel as needed.

To lock the control panel briefly while cooking: press 🔒 once. Press again to unlock.

To prevent accidental operation of the hob: press and hold 🔒 for 4 sec while all the zones are deactivated, then switch off the hob. The function stays active when you deactivate the hob. To deactivate the function, switch on the hob, press and hold 🔒 for 4 sec, and switch off the hob.

To override the function for only one cooking session: switch on the hob, press and hold 🔒 for 4 sec and set the heat setting within 10 sec. You can use the hob. When you switch off the hob the function is active again.

5.11 Hob²Hood

The function connects the hob with the hood via an infrared signal communicator. The hood adjusts the fan speed based on the temperature of the cooking zone. You can also operate the hood fan manually.

ⓘ For most hoods the function is activated by default. For more information refer to the user manual for the hood.

Automatic mode

The automatic mode offers several speed options (H0 - off to H6 - intense). To change the default option (H5) enter the user settings.

1. Switch off the hob.
2. Press and hold ⏻ for 3 sec. The display flashes briefly.
3. Press and hold 🔒 for 3 sec.
4. Press ⏲ repeatedly until H appears.
5. Press + next to the timer to select an automatic mode.

For options H1 – H6 the hood light activates automatically when you switch on the hob, and deactivates 2 min after you switch off the hob.

When you switch off the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time to remove any lingering smells after cooking. After that time the fan deactivates automatically.

Manual mode

Switch on the hob and press 📶. The automatic mode deactivates. Change the fan speed by pressing 📶 repeatedly.

To activate the automatic mode, switch off the hob and switch it on again.

Hints and tips

- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. by covering the hob control panel).
- Protect the hood panel from direct sunlight and halogen light.
- Do not use other remotely controlled appliances while the function operates as they may block the signal.

5.12 Energy saving tips

- When you heat up water, use only the amount you need.
- Always put lids on the cookware, if possible.
- Use the residual heat to keep food warm or to melt it.

For more information refer to "Energy efficiency".

6. COOKING GUIDE

The data in the table is for guidance only.

Setting	Use to:	Time (min)
- 1	Keep cooked food warm. Put a lid on the cookware.	as necessary
1 - 2.	Make hollandaise sauce; melt butter, chocolate, gelatine. Mix from time to time.	5 - 25
2.	Solidify fluffy omelettes, baked eggs. Cook with a lid on.	10 - 40
2. - 3.	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-made meals. Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through.	25 - 50
3. - 4.	Stew vegetables, fish, meat. Add a few tablespoons of water. Check the water amount during cooking.	20 - 45
4. - 5.	Steam potatoes and other vegetables. Fill the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during cooking. Keep the lid on.	20 - 60
4. - 5.	Cook larger quantities of food, stews, and soups. Up to 3 l of liquid plus ingredients.	60 - 150
5. - 7	Gently fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. Turn over when needed.	as necessary
7 - 8	Deep-fry hash browns, loin steaks, steaks. Turn over when needed.	5 - 15

Setting	Use to:	Time (min)
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.	
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.	

7. CARE AND CLEANING

7.1 Cleaning the glass surface of the hob

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may damage the hob surface or make it harder to clean.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a soft cloth and a dishwashing detergent with warm water. Clean with circular movements and moderate pressure. Wipe the surface dry with a microfibre cloth.
- Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass surface.
- Using tools other than the recommended ones will be ineffective and may damage or discolour the glass surface.
- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, burnt food remains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.
- **Remove persistent marks and stains:** for best results, use MATT CARE hob cleaner, dedicated to this type of surface, or any other mildly abrasive cleaning milk (e.g. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Do not use standard hob cleaners for glossy surfaces (e.g. VitroCare®). Apply the cleaning agent to the stained surface and let it soak in for 5 min. Gently scrub the surface with a common non-scratch sponge with a (usually blue) scouring pad. Repeat until the stains are no longer visible. Remove any residual detergent from the surface and wipe it dry with a microfibre cloth.

8. TROUBLESHOOTING

ⓘ If you cannot find a solution to the problem below, contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate/operate the hob.

- Make sure the hob is correctly connected to the electrical supply.
- Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse blows repeatedly or if you can hear a constant beep noise, contact a qualified electrician to inspect the installation.
- Make sure the control panel is clean and unobstructed by cookware/foreign objects.

The hob switches off by itself after some time.

- This is not a malfunction. In certain situations the hob switches off automatically to maintain safety. Refer to "Automatic Switch Off".

The maximum heat setting for one of the cooking zones is not available or it keeps changing between two levels.

- This is not a malfunction. Refer to "Power management".
- Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase.

Automatic Heat Up does not work.

- Make sure the highest heat setting is not activated.
- Let the cooking zone cool down.

Hob²Hood does not work.

- Make sure nothing covers the control panel or blocks the signal.
- Move the cookware to a different cooking zone or switch the hood to manual mode.

E and a digit appear.

- Switch off the hob, wait a few minutes, then switch it back on. If the problem continues, contact an Authorised Service Centre.

F appears.

- Use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone.
- Make sure the cookware is induction-compatible.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model TN63IP0BCL
Typ 61 B3A 02 AA
Induction
Serial number .....
AEG

PNC 949 493 130 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Made in: Romania
7.2 kW

9.2 Cooking zones specification

The power of the cooking zones might slightly differ from the data below, depending on the material and the dimensions of the cookware.

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3700	10	180 - 210
Left rear	1400	2500	4	125 - 145
Right front	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

Model identification		TN63IP0BCL
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		3
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front Left rear Right front	21.0 cm 14.5 cm 28.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front	179.3 Wh/kg 183.2 Wh/kg 178.9 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

10.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Appliance tested according to: EN 50564.

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**14**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**16**
3. ASSEMBLAGE.....**18**
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....**20**
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....**20**
6. GUIDE DE CUISSON.....**22**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....**23**
8. DÉPANNAGE.....**24**
9. DONNÉES TECHNIQUES.....**24**
10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....**25**
11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....**25**

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- 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.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- La fumée indique une surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- 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.
- 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.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de 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.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. 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.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- 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!**
Cet appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble 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 côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- 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 petits objets ou de papier qui pourraient endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.

– Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du 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
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Des câbles ou des fiches secteur desserrés ou incorrects peuvent entraîner une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble secteur approprié.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Utilisez le collier anti-traction sur le câble secteur.
- Assurez-vous que le câble ou la fiche secteur (le cas échéant) ne touchent pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé ou par un électricien qualifié.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

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

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Déposez les aliments dans l'huile chaude avec précaution, car celle-ci peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes et les objets chauffés à distance.
- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.

- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours les ustensiles de cuisine lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration de la surface.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. ASSEMBLAGE

3.1 Avant l'installation

Pour référence ultérieure, trouvez la plaque signalétique située en bas de la plaque et notez le numéro de série ..... .

3.2 Montage de la plaque

ⓘ Pour connaître les dimensions d'installation et le guidage visuel, reportez-vous aux schémas d'installation situés sur les premières pages du manuel d'utilisation.

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

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

3.3 Câble de raccordement

⚠ AVERTISSEMENT!
Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble secteur endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le

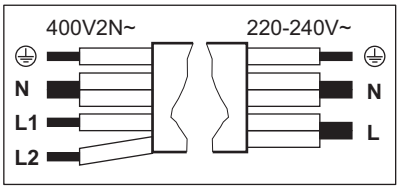
câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.

Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

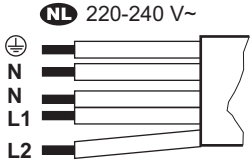
Raccordement biphasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleus.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



Raccordement biphasé: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)		Raccordement monophasé: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)	
⏚	Vert - jaune	Vert - jaune	⏚
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N

Raccordement biphasé: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)		Raccordement monophasé: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)	
L1	Noir	Noir et marron	L
L2	Marron		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)	
⏚	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir
L2	Marron

3.4 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

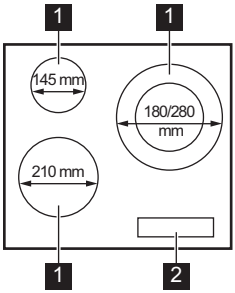
1. Désactivez la table de cuisson.
2. Appuyez sur ⏻ pendant 3 sec. L'affichage clignote brièvement.
3. Appuyez sur 🔒 pendant 3 sec. P72 apparaît.
4. Appuyez sur — / + du minuteur pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance :

P72 — 7200 W, P15 — 1500 W, P20 — 2000 W, P25 — 2500 W, P30 — 3000 W, P35 — 3500 W, P40 — 4000 W, P45 — 4500 W, P50 — 5000 W, 60 — 6000 W

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande

4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage

Symbole/voyant	
⏻	Allumé / A l'arrêt
🔒	Touches Verrouil / Sécurité enfants

Symbole/voyant	
⏸	Pause
— / +	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
⏲, + / —	Minuteur
	Hob²Hood
P	PowerBoost
P	PowerBoost est activé.
A	Démarrage automatique du chauffage est activé.
L	Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants est activé.
u	Pause est activé.
☰ / = / _	OptiHeat Control
-	Arrêt automatique fonctionne.
E + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
F	Le récipient pose problème.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Utilisation de la hotte

Maintenez la touche ⏻ enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque. Placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson sélectionnée. Réglez la température à l'aide des boutons + et —. Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez simultanément sur les touches + et —.

5.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et séchez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surface. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond du récipient). Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

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.

Bruits pendant le fonctionnement

Le bruit peut varier en fonction du matériau du récipient et du niveau de cuisson actuel. Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : un niveau de cuisson élevé est activé et l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : un niveau de cuisson élevé est activé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur de refroidissement fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

5.3 Arrêt automatique

Comme mesure de sécurité, la plaque s'éteint automatiquement dans certaines conditions (par exemple, lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, lorsque aucun réglage de chaleur n'est sélectionné après activation, ou lorsque le contenu des ustensiles de cuisson s'est évaporé entièrement).

5.4 / / OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

Le voyant indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle. L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

5.5 Gestion alimentation

Si la table de cuisson atteint la limite de puissance maximale disponible, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite afin de protéger les fusibles de l'installation domestique. Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.

5.6 PowerBoost

Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée. Vous pouvez l'utiliser pour faire bouillir l'eau plus rapidement.

Appuyez sur pour activer. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de cuisson le plus élevé. Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

5.7 Démarrage automatique du chauffage

La fonction accélère le chauffage de la zone de cuisson pour atteindre plus rapidement le réglage de température sélectionné. La zone de cuisson doit être froide.

1. Appuyez sur pour activer.
2. Appuyez sur + dès que P apparaît.
3. Appuyez sur — pour choisir un niveau de cuisson.

Après 3 sec, A apparaît.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur —.

5.8 Minuteur

Pour spécifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson : réglez un mode de cuisson sur la zone de cuisson et appuyez sur jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante apparaisse. Réglez l'heure à l'aide de + / — du minuteur.

Pour voir le temps restant, appuyez sur jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante apparaisse. L'affichage indique le temps restant.

Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson se désactive. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur . Pour annuler le minuteur, appuyez sur jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante apparaisse, puis appuyez sur — jusqu'à ce que 00 apparaisse sur l'écran.

Pour utiliser la fonction en tant que Minuteur : lorsque la plaque est allumée, mais qu'aucune des zones de cuisson ne fonctionne, appuyez sur et réglez l'heure à l'aide de + / —.

5.9 || Pause

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

La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer/désactiver, appuyez sur ||.

5.10 Touches Verrouil/Sécurité enfants

Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande selon les besoins.

Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson : appuyez sur une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller.

Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque : maintenez enfoncé pendant 4 sec pendant que toutes les zones sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche pendant 4 sec, puis éteignez la plaque.

Pour remplacer la fonction pour une seule session de cuisson : allumez la plaque, appuyez sur pendant 4 sec et réglez le niveau de chaleur dans un délai de 10 sec. Vous pouvez utiliser la plaque. Lorsque vous éteignez la plaque, la fonction est à nouveau active.

5.11 Hob²Hood

La fonction connecte la plaque à la hotte via un communicateur à signal infrarouge. La hotte ajuste le niveau de vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson. Vous pouvez également faire fonctionner le ventilateur de hotte manuellement.

Pour la plupart des hottes, la fonction est activée par défaut. Pour plus d'informations, reportez-vous à la notice d'utilisation de la hotte.

Mode automatique

Le mode automatique propose plusieurs options de vitesse (H0 - éteint à H6 - intense). Pour changer l'option par défaut (H5), entrez dans les configurations utilisateur.

1. Éteignez la table de cuisson.
2. Appuyez sur pendant 3 sec. L'affichage clignote brièvement.
3. Appuyez sur pendant 3 sec.
4. Appuyez sur plusieurs fois jusqu'à ce que apparaisse.
5. Appuyez sur à côté du timer pour sélectionner un mode automatique.

Pour les options H1 – H6, l'éclairage de la hotte s'active automatiquement lorsque vous allumez la plaque et se désactive 2 min après que vous ayez éteint la plaque.

Lorsque vous éteignez la plaque, le ventilateur de hotte peut fonctionner pendant encore un certain temps pour éliminer les odeurs persistantes après la cuisson. Après ce temps, le ventilateur se désactive automatiquement.

Mode manuel

Allumez la plaque et appuyez sur . Le mode automatique se désactive. Modifiez la vitesse du ventilateur en appuyant plusieurs fois sur .

Pour activer le mode automatique, éteignez la plaque et rallumez-la.

Conseils

- N'interrompez pas le signal entre le plaque et la hotte (par exemple en couvrant le bandeau de commande de la plaque).
- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière du soleil directe et de l'éclairage halogène.
- N'utilisez pas d'autres appareils télécommandés pendant que la fonction fonctionne, car ils pourraient bloquer le signal.

5.12 Conseils pour économiser l'énergie

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Efficacité énergétique ».

6. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglage	Utilisez pour :	Durée (min)
- 1	Gardez au chaud les aliments cuits. Placez un couvercle sur le récipient.	si nécessaire
1 - 2.	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. Mélangez de temps en temps.	5 - 25
2.	Solidifier : omelettes, œufs cocotte. Cuisiner avec un couvercle.	10 - 40
2. - 3.	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.	25 - 50
3. - 4.	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant la cuisson.	20 - 45
4. - 5.	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. Remplissez la casserole avec 1-2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson. Gardez le couvercle fermé.	20 - 60
4. - 5.	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.	60 - 150
5. - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. Retournez-le si nécessaire.	si nécessaire
7 - 8	Faire frire : galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. Retournez-le si nécessaire.	5 - 15
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.	
P	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. PowerBoost est activé.	

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent endommager la surface de la plaque ou la rendre plus difficile à nettoyer.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon doux et un gel, poudre ou tablette pour lave-vaisselle avec de l'eau chaude. Nettoyez en effectuant des mouvements circulaires et en appliquant une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.
- N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer la surface du verre.
- Toute utilisation d'outils autres que ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.
- **Retirer immédiatement :** plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi :** traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, restes d'aliments brûlés, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes,

utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.
- **Éliminer les marques et taches persistantes :** pour de meilleurs résultats, utilisez un nettoyant pour plaque MATT CARE dédié à ce type de surface, ou tout autre lait nettoyant légèrement abrasif (par ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). N'utilisez pas de nettoyants pour plaque standard pour les surfaces brillantes (par exemple, VitroCare®). Appliquez l'agent de nettoyage sur la surface tachée et laissez agir pendant 5 min. Frottez doucement la surface avec une éponge ordinaire anti-rayures munie d'un tampon à récurer (généralement bleu). Répétez l'opération jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles. Retirez tout résidu de gel, poudre ou tablette de la surface et essuyez avec un chiffon en microfibre.

8. DÉPANNAGE

ⓘ Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, contactez un service après-vente agréé.

Impossible d'activer la plaque et de la faire fonctionner.

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.
- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

La plaque s'éteint toute seule au bout d'un certain temps.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Dans certaines situations, la plaque s'éteint automatiquement pour maintenir la sécurité. Reportez-vous à la section Fonction « Arrêt automatique »

Le réglage de chaleur maximum pour l'une des zones de cuisson n'est pas disponible ou il n'arrête pas d'osciller entre deux niveaux.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section Fonction « Gestion alimentation »
- Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.

Démarrage automatique du chauffage ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que le réglage de chaleur maximum n'est pas activé.
- Laissez la zone de cuisson refroidir.

Hob²Hood ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que rien ne couvre le bandeau de commande ou ne bloque le signal.
- Déplacez les ustensiles de cuisson vers une autre zone de cuisson ou activez la hotte en mode manuel.

E et un chiffre apparaît.

- Éteignez la plaque, attendez quelques minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

F s'affiche.

- Utilisez un récipient avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.

9. DONNÉES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle TN63IP0BCL
Type 61 B3A 02 AA
Induction
Numéro de série .....
AEG

PNC 949 493 130 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Roumanie
7.2 kW

9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données ci-dessous, en fonction du matériau et des dimensions des récipients de cuisson.

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3700	10	180 - 210
Arrière gauche	1400	2500	4	125 - 145
Avant droite	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Identification du modèle		TN63IP0BCL
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		3
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite	21.0 cm 14.5 cm 28.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite	179.3 Wh/kg 183.2 Wh/kg 178.9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.

10.2 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0,3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.... **26**
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... **28**
3. MONTAGGIO..... **30**
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... **32**
5. USO QUOTIDIANO..... **32**
6. GUIDA ALLA COTTURA..... **34**
7. CURA E PULIZIA..... **35**
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... **36**
9. DATI TECNICI..... **36**
10. EFFICIENZA ENERGETICA..... **37**
11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... **37**

1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzio-

ne dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- ATTENZIONE: Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.
- Il fumo indica surriscaldamento. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegne-

re l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o quelle indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura che sono incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

⚠ AVVERTENZA!
Solo un tecnico qualificato deve installare questa apparecchiatura.

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Fare riferimento al libretto di installazione per istruzioni di montaggio dettagliate.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare eventuali rigonfiamenti dovuti all'umidità.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura vicino a una porta o sotto una finestra per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra vengono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non conservare oggetti piccoli o carta che potrebbero danneggiare le ventole di raffreddamento o compromettere il sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza minima di 2 cm tra il fondo dell'apparecchiatura e il contenuto del cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato .

- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.
- Cavi o spine di alimentazione allentati o errati possono causare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione corretto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata la protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove previsti) non tocchino superfici calde.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se la sostituzione è necessaria, l'intervento deve essere eseguito dal nostro Centro assistenza tecnica autorizzato o da un elettricista qualificato.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

2.3 Utilizzo

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non posizionare posate o coperchi delle pentole sulle zone di cottura, poiché possono surriscaldarsi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Mettere il cibo nell'olio caldo con cautela, poiché potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- I grassi e gli oli riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere lontane fiamme e oggetti riscaldati.
- I vapori di olio caldo possono causare combustione spontanea.
- L'olio usato con residui di cibo può infiammarsi a temperature più basse.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non collocare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro dell'apparecchiatura.

- Non esporre al calore pentole vuote.
- Impedire la caduta di oggetti o pentole sull'apparecchiatura per evitare danni alla superficie.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre le pentole quando è necessario spostarle sulla superficie di cottura.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per prevenire il deterioramento della superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

2.5 Smaltimento

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. MONTAGGIO

3.1 Prima dell'installazione

Per riferimento futuro, trovare la targhetta dei dati sul fondo del piano cottura e annotare numero di serie..... .

3.2 Montaggio del piano cottura

ⓘ Per le dimensioni di installazione e le indicazioni visive, fare riferimento ai diagrammi di installazione presenti nelle prime pagine del manuale d'uso.

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa stessa per la distanza minima tra le apparecchiature.

Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

3.3 Cavo di collegamento

⚠ AVVERTENZA!
Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.
- I collegamenti tramite spine di contatto, foratura o saldatura delle estremità del filo e il collegamento del cavo senza manicotto per estremità del cavo sono vietati.

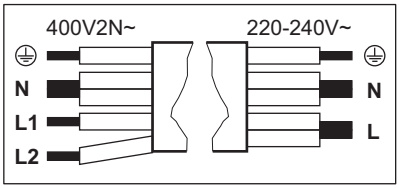
Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.

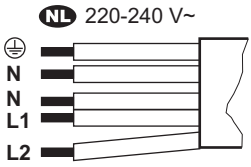
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

Collegamento bifase

1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



Collegamento bifase: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)		Collegamento a una fase: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)	
⏚	Verde-giallo	Verde-giallo	⏚
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L1	Nero	Nero e marrone	L
L2	Marrone		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)	
⏚	Verde-giallo
N	Blu e blu
L1	Nero
L2	Marrone

3.4 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica. Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

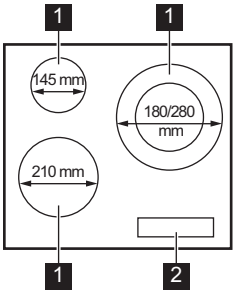
1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto ⏻ per 3 sec. Il display lampeggia brevemente.
3. Tenere premuto 🔒 per 3 sec. P72 compare.
4. Premere — / + del timer per impostare il livello di potenza.

Livelli di potenza:

P72 — 7200 W, P15 — 1500 W, P20 — 2000 W, P25 — 2500 W, P30 — 3000 W, P35 — 3500 W, P40 — 4000 W, P45 — 4500 W, P50 — 5000 W, 60 — 6000 W

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



1 Zona di cottura a induzione
2 Pannello dei comandi

4.2 Simboli sul pannello dei comandi e sul display

Simbolo / indicatore	
⏻	Acceso / Spento
🔒	Blocco tasti / Dispositivo di sicurezza per bambini
⏸	Pausa

Simbolo / indicatore	
— / +	Per impostare un livello di potenza.
⏲, + / —	Timer
	Hob²Hood
P	PowerBoost
P	PowerBoost è in funzione.
A	Riscaldamento automatico è in funzione.
L	Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini è in funzione.
u	Pausa è in funzione.
/ /	OptiHeat Control
-	Spegnimento automatico è in funzione.
E + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
F	C'è un problema con la pentola.

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Uso del piano cottura

Tenere premuto ⏻ per attivare o disattivare il piano di cottura. Collocare la pentola al centro della zona di cottura. Imposta un livello di calore utilizzando + e —. Per disattivare la zona cottura, premere + e — allo stesso tempo.

5.2 Stoviglie

La base delle pentole deve essere il più possibile spessa e piana. Pulirla e asciugarla prima di posizionare le pentole sul piano cottura. Non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro per evitare di scheggiare o danneggiare la superficie. Non posizionare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare danni alle parti elettroniche.

Assicurarsi che le pentole siano compatibili con l'induzione (è presente un magnete, cioè, che si attacca alla base). Per un trasferimento termico ottimale, utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura. Le pentole con un diametro inferiore potrebbero riscaldarsi più lentamente, mentre quelle con un diametro maggiore potrebbero surriscaldarsi e danneggiare il pannello dei comandi.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Rumore durante il funzionamento

I rumori possono variare a seconda del materiale della pentola e dell'impostazione di calore corrente. Sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: viene attivata un'impostazione di calore elevata e le pentole sono realizzate con materiali diversi (una costruzione a sandwich).
- ronzio: viene attivata un'impostazione di calore elevata.
- facendo clic: si verifica l'accensione elettrica.
- fischi, ronzio: la ventola di raffreddamento è in funzione.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

5.3 Spegnimento automatico

Come misura di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente in determinate condizioni (ad esempio, quando tutte le zone di cottura sono disattivati, quando non viene selezionata alcuna impostazione di riscaldamento dopo l'attivazione, o quando la pentola si asciuga).

5.4 /// OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli)

La spia segnala che una zona di cottura è ancora molto calda. Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni. La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

5.5 Gestione potenza

Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente per proteggere i fusibili installati nell'impianto domestico. Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.

5.6 PowerBoost

Per attivare il livello di potenza massimo per un periodo di tempo limitato. Puoi usarlo per far bollire l'acqua più velocemente.

Premere per attivare. Una volta trascorso il tempo, la zona di cottura ritorna al livello di potenza più alto. Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

5.7 Riscaldamento automatico

Questa funzione accelera il riscaldamento della zona di cottura per raggiungere più rapidamente l'impostazione di riscaldamento selezionata. La zona di cottura deve essere fredda.

1. Premere per attivare.
2. Premere il + non appena compare P.
3. Premere il — per scegliere un'impostazione di calore.

Dopo compare 3 sec A.

Per disattivare la funzione, premere —.

5.8 Timer

Per specificare per quanto tempo deve funzionare una zona di cottura: impostare un livello di calore sulla zona di cottura e premere fino a che non compare la spia corrispondente della zona di cottura. Impostare l'ora utilizzando + / — del timer.

Per visualizzare il tempo rimanente, premere fino a visualizzare la spia corrispondente della zona di cottura. Il display mostra il tempo rimanente.

Al termine del tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Per interrompere il segnale, sfiorare . Per annullare il timer premere fino a visualizzare la spia corrispondente della zona di cottura, quindi premere — fino a visualizzare 00 sul display.

Per utilizzare la funzione come Contaminuti: quando il piano cottura è acceso ma nessuna delle zone di cottura è in funzione, premere e impostare il tempo utilizzando + / —.

5.9 || Pausa

La funzione pone tutte le zone di cottura attive sull'impostazione di calore più bassa.

La funzione non interrompe nessun timer attivo.

Per attivare/disattivare, premere ||.

5.10 Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini

Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi di secondo necessità.

Per bloccare brevemente il pannello dei comandi durante la cottura: premere una volta. Premere di nuovo per sbloccare.

Per evitare il funzionamento accidentale del piano cottura: tenere premuto per 4 sec mentre tutte le zone sono disattivate, quindi spegnere il piano cottura. La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. Per disattivare la funzione, accendere il piano cottura, tenere premuto for 4 sec e spegnere il piano cottura.

Per disattivare la funzione solo per una sessione di cottura: accendere il piano cottura, tenere premuto per 4 sec e impostare il calore desiderato entro 10 sec. È possibile utilizzare il piano cottura. Quando si spegne il piano cottura, la funzione si riattiva.

5.11 Hob²Hood

La funzione collega il piano cottura con la cappa tramite un comunicatore a segnale infrarosso. La cappa regola la velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. È anche possibile azionare la ventola cappa manualmente.

Per la maggior parte delle cappe, la funzione è attivata ad un valore predefinito. Per ulteriori informazioni, consultare il manuale d'uso della cappa.

Modalità automatica

La modalità automatica offre diverse opzioni di velocità (H0 - off a H6 - intenso). Per cambiare l'opzione predefinita (H5) accedere alle impostazioni utente.

1. Spegnere il piano cottura.
2. Tenere premuto per 3 sec. Il display lampeggia brevemente.
3. Tenere premuto per 3 sec.
4. Premere ripetutamente fino a visualizzare H.
5. Premere + vicino al timer per selezionare una modalità automatica.

Per le opzioni H1 – H6, la luce della cappa si attiva automaticamente quando si accende il piano cottura e disattiva 2 min dopo lo spegnimento del piano cottura.

Quando si procedere a spegnere il piano cottura, la ventola cappa potrebbe continuare a funzionare per un certo periodo di tempo per rimuovere eventuali odori persistenti dopo la cottura. Dopo quel tempo, la ventola si disattiva automaticamente.

Modalità manuale

Accendere il piano cottura e premere . La modalità automatica si disattiva. Cambia la velocità della ventola premendo ripetutamente .

Per attivare la modalità automatica, spegnere il piano cottura e riaccenderlo.

Consigli e suggerimenti

- Non interrompere il segnale tra il piano cottura e la cappa (ad esempio coprendo il pannello dei comandi del piano cottura).
- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole e dalla luce alogena.
- Non utilizzare altre apparecchiature a controllo remoto mentre la funzione è attiva poiché potrebbero bloccare il segnale.

5.12 Consigli per il risparmio energetico

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Coprire sempre le pentole con il coperchio, se è possibile.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

Per ulteriori informazioni fare riferimento a "Efficienza energetica".

6. GUIDA ALLA COTTURA

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione	Utilizzare per:	Tempo (min)
- 1	Tenere in caldo le pietanze cotte. Mettere un coperchio sulla pentola.	se necessario
1 - 2.	Fare la salsa olandese; sciogliere: burro, cioccolata, gelatina. Mescolare di tanto in tanto.	5 - 25
2.	Solidificare omelette morbide, uova al forno. Cuocere con un coperchio.	10 - 40
2. - 3.	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze già pronte. Aggiungere almeno il doppio di liquido del riso, mescolare i piatti a base di latte a metà cottura.	25 - 50
3. - 4.	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne. Aggiungere qualche cucchiaio di acqua. Controllare la quantità di acqua durante la cottura.	20 - 45
4. - 5.	Patate al vapore e altre verdure. Riempire la pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura. Tenere il coperchio chiuso.	20 - 60
4. - 5.	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. Fino a 3l di liquido più gli ingredienti.	60 - 150
5. - 7	Friggere delicatamente: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. Capovolgere quando necessario.	se necessario
7 - 8	Friggere sformati di patate, lombate, bistecche. Capovolgere quando necessario.	5 - 15
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.	
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.	

7. CURA E PULIZIA

7.1 Pulizia della superficie in vetro del piano cottura

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Non lasciare che le pentole bollano a secco o raggiungano temperature eccessivamente elevate.
- Non utilizzare pentole realizzate con materiali non compatibili con l'induzione. Questi materiali potrebbero danneggiare la superficie del piano cottura o rendere più difficile la pulizia.
- Graffi o macchie scure sulla superficie in vetro non influiscono sulle prestazioni del piano cottura.
- Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.
- Utilizzare uno spatola consigliata solo come strumento aggiuntivo dopo la pulizia standard.
- Aspettare che il piano cottura si raffreddi e pulire la superficie con un panno morbido e un detersivo per piatti con acqua tiepida. Pulire con movimenti circolari e pressione moderata. Asciugare la superficie con un panno in microfibra.
- Non utilizzare la classica spugna gialla e verde, in quanto le particelle di alluminio nello strato duro potrebbero danneggiare e scolorire la superficie in vetro.
- L'uso di strumenti diversi da quelli raccomandati sarà inefficace e potrebbe danneggiare o scolorire la superficie in vetro.
- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Usare un raschietto e fare attenzione a evitare scottature.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato:** rimuovere i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso, i resti di cibo bruciato e le macchie opalescenti. Pulire la superficie come descritto sopra. Per rimuovere lo scolorimento metallico lucido utilizzare un

panno morbido e una soluzione di acqua e aceto.
- **Rimuovere segni e macchie persistenti:** per ottenere i migliori risultati, usare un detergente per piani MATT CARE cottura, dedicato a questo tipo di superficie, o qualsiasi altro latte detergente leggermente abrasivo (ad es.Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Non utilizzare detergenti standard per piani cottura per superfici lucide (ad es.VitroCare®). Applicare il detergente per la pulizia sulla superficie macchiata e lasciarlo assorbire per 5 min. Strofinare delicatamente la superficie per mezzo di una comune spugna antigraffio con una parte abrasiva (solitamente blu). Ripetere l'operazione fino a quando le macchie non sono più visibili. Rimuovere eventuali residui di detersivo dalla superficie e asciugarla con un panno in microfibra.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

ⓘ Se non si riesce a trovare una soluzione al problema descritto di seguito, contattare un Centro di assistenza tecnica autorizzato.

Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.

- Accertarsi che il piano cottura sia connesso correttamente alla rete elettrica.
- Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Se il fusibile si brucia ripetutamente o se si ode un bip continuo, contattare un elettricista qualificato per far ispezionare l'installazione.
- Assicurarsi che il pannello dei comandi sia pulito e non ostruito da pentole/oggetti estranei.

Trascorso un certo periodo di tempo, il piano cottura si spegne autonomamente.

- Non si tratta di un malfunzionamento. In determinate situazioni, il piano cottura si spegne automaticamente per garantire la sicurezza. Fare riferimento alla funzione “Spegnimento automatico”.

La regolazione massima del calore per una delle zone di cottura non è disponibile o continua a passare da un livello all’altro.

- Non si tratta di un malfunzionamento. Fare riferimento alla funzione “Gestione potenza”.
- Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.

Riscaldamento automatico non funziona.

- Assicurarsi che la regolazione massima del calore non sia attivata.
- Lasciare raffreddare la zona di cottura.

Hob²Hood non funziona.

- Assicurarsi che nulla copra il pannello dei comandi o blocchi il segnale.
- Spostare la pentola su una zona di cottura diversa o mettere la cappa in modalità manuale.

E e appare un numero.

- Spegnere il piano cottura, attendere alcuni minuti, quindi riaccenderlo. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza autorizzato.

F appare.

- Utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura.
- Assicurarsi che la pentola sia compatibile con l'induzione.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta identificativa

Modello TN63IP0BCL
Tipo 61 B3A 02 AA
Induzione
Numero di serie .....
AEG

PNC 949 493 130 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Prodotto in: Romania
7.2 kW

9.2 Specifiche delle zone di cottura

La potenza delle zone di cottura potrebbe differire leggermente dai dati seguenti, a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3700	10	180 - 210
Posteriore sinistra	1400	2500	4	125 - 145
Anteriore destra	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245/245 - 280

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto in base a (UE) N. 66/2014

Identificazione modello		TN63IP0BCL
Tipo di piano cottura		Piano cottura a incasso
Numero di zone di cottura		3
Tecnologia di riscaldamento		Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra	21.0 cm 14.5 cm 28.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore destra	179.3 Wh/kg 183.2 Wh/kg 178.9 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-2.

10.2 Obblighi di informazionein base a (UE) N. 2023/826

Consumo di potenza in modalità spento	0,3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo ⌧ con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



CE

701137813-A-182026