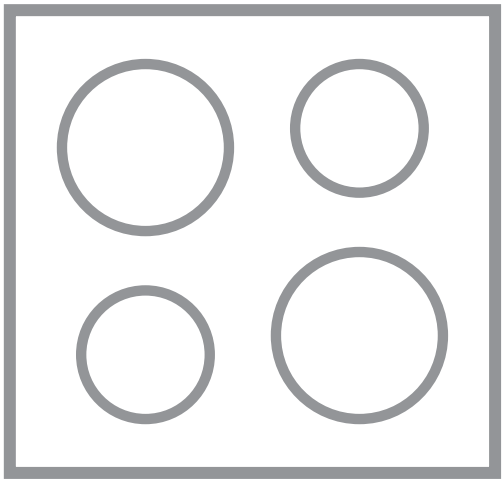
IKE85471XB

NL **Gebruiksaanwijzing** 2
Kookplaat

FR **Notice d'utilisation** 27
Table de cuisson

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... 2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... 5
3. MONTAGE 7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... 9
5. DAGELIJKS GEBRUIK..... 11
6. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE..... 15
7. AANWIJZINGEN EN TIPS..... 19
8. ONDERHOUD EN REINIGING..... 21
9. PROBLEEMOPLOSSING..... 22
10. TECHNISCHE GEGEVENS..... 25
11. ENERGIEZUINIGHEID..... 25

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen. Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik.

Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit te buurt worden gehouden.

1.2 Algemene veiligheid

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.

- Probeer brand NOOIT met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de zaken die u in de lade bewaart.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.

- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendeksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.

WAARSCHUWING!
Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.6 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. MONTAGE

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

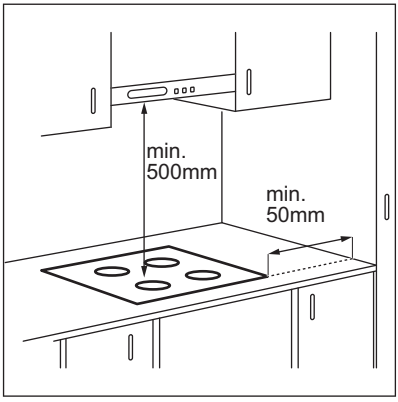
3.2 Ingebouwde kookplaten

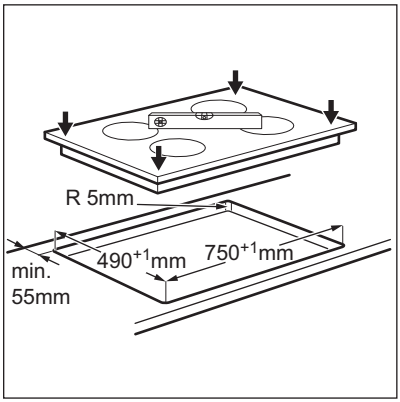
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

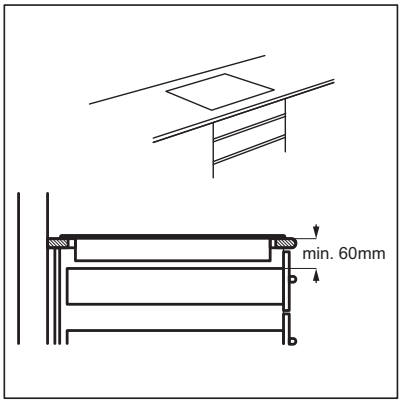
3.3 Aansluitsnoer

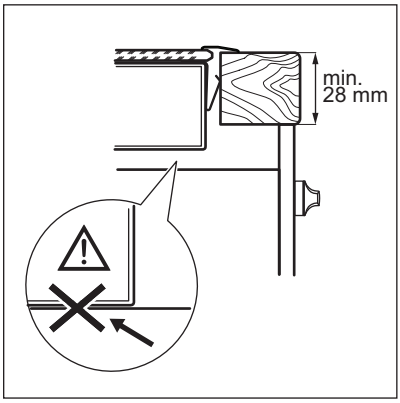
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Gebruik om het beschadigde netsnoer te vervangen snoertype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

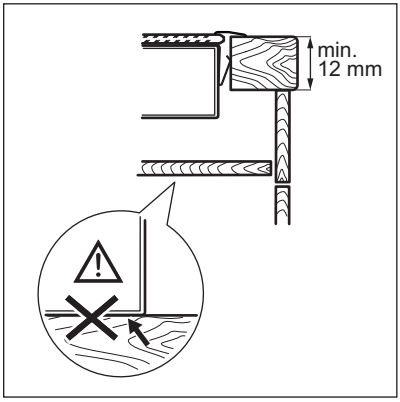
3.4 In elkaar zetten




R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm

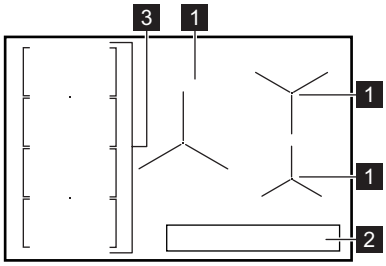

min. 60mm


min.
28 mm


min.
12 mm

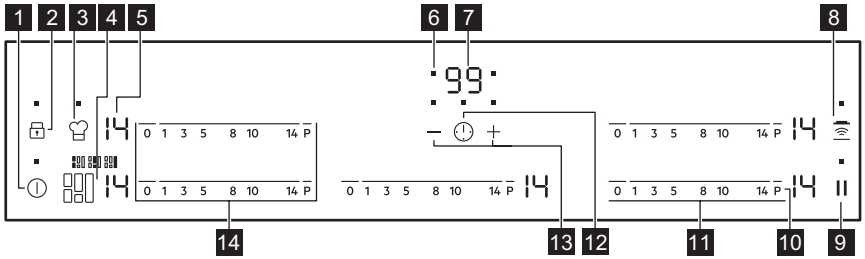
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookplaat



1 Inductiekookzone
2 Bedieningspaneel
3 Flexibele inductiekookzone bestaat uit vier delen

4.2 Indeling Bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
1	⏻	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Blokkering / Kinderbeveiliging van de kookplaat	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3		PowerSlide	De functie in- en uitschakelen.
4		FlexiBridge	Om over te schakelen tussen drie modi van de functie.
5	-	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6	-	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
7	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
8		Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
9	||	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
10	P	PowerBoost	De functie in- en uitschakelen.
11	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.
12		-	Om de kookzone te selecteren.
13	+ / —	-	De tijd verlengen of verkorten.
14	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de warmteinstelling voor de flexibele inductiekookzone.

4.3 Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone wordt gebruikt.
u	Pauze werkt.
A	Automatisch opwarmen werkt.
P	PowerBoost werkt.
E + cijfer	Er is een storing.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Blokkering /Kinderbeveiliging van de kookplaat werkt.
F	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
-	Automatisch uitschakelen werkt.
1_ / 1- / 1¯	PowerSlide werkt.

4.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
/ / Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- of uitschakelen

Raak 1 seconde aan om de kookplaat in– of uit te schakelen.

5.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

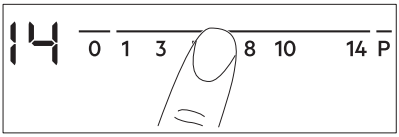
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Kookstand	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
, 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

5.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de jusite kookstand heeft bereikt.



5.4 Het gebruik van de kookzones

Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.

U kunt met groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken .

5.5 Automatisch opwarmen

Activeer deze functie om in een kortere tijd een gewenste kookstand te krijgen. Als het aan staat, werkt de zone in het begin op de hoogste kookstand en gaat daarna verder met koken op de gewenste kookstand.

Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak P aan (P gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat A branden.

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

5.6 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak P aan. P gaat aan.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

5.7 Timer

Timer met aftelfunctie
U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

Kookzone instellen:raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

De functie inschakelen: raak + van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Resterende tijd weergeven: selecteer de kookzone met ⏲. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om het juiste tijdstip van de dag te wijzigen: selecteer de kookzone met ⏲. Raak + of — aan.

De functie uitschakelen: stel de kookzone in met ⏲ en raak — aan. De resterende tijd telt af naar 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak ⏲ aan.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)
Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

Kookzone instellen:raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

De functie inschakelen: raak — van de timer aan. UP gaat aan. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen UP en getelde tijd (minuten).

Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt: selecteer de kookzone met ⏲. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

De functie uitschakelen: stel de kookzone in met ⏲ en raak + of — aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker
U kunt deze functie gebruiken als **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont 0.

De functie inschakelen: Raak aan. Raak + of − van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak aan.

De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

5.8 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones die in werking zijn in op de laagste kookstand.

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

Als de functie actief is, kunnen de symbolen en || worden gebruikt. De functie stopt de timerfuncties niet: en .

Raak || aan om de functie in te schakelen.
u gaat aan.De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.
Voor het uitschakelen van de functie raakt u || aan. De voorgaande warmte-instelling gaat aan.

5.9 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Om de functie in te schakelen: raak aan. L gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

Om de functie uit te schakelen: raak aan. De vorige kookstand gaat aan.

Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

5.10 Kinderbeveiliging van de kookplaat

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie in te schakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak 4 seconden aan. L gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

Om de functie uit te schakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak 4 seconden aan. 0 gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

De functie gedurende één kooksessie onderdrukken: zet de kookplaat aan met . L gaat aan. Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

5.11 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak 3 seconden aan. 60 of 61 gaat branden. Raak + aan om één van het volgende te kiezen:

- 61 - de signalen zijn uit
- 60 - de signalen zijn aan

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

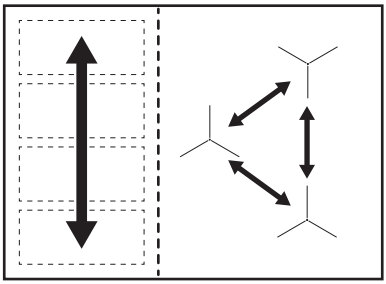
Als de functie op 61 staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt

- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

5.12 Vermogensbeheer

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase de 3700 W overschrijdt.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt af tussen de gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling. Na enige tijd blijft de weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones op de verlaagde warmtestand staan.



5.13 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.

Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De functie automatisch bedienen
Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat wordt oorspronkelijk ingesteld op H5.De afzuigkap reageert als u de kookplaat in gebruik neemt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi

	Automatische verlichting	**Koken**[1)]	**Bakken**[2)]
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 [3)]	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventilatorsnelheid 1
Modus H4	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
Modus H5	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 2

	Automatische verlichting	Koken[1]	Bakken[2]
Modus H6	Aan	Ventilatorsnelheid 2	Ventilatorsnelheid 3

[1] De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

[2] De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

[3] Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

De automatische modus veranderen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Raak ⏻ 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit
3. Raak 🔒 3 seconden aan.
4. Raak ⏲ een paar keer aan tot [H] aan gaat.
5. Raak + van de timer aan om een automatische modus te selecteren.

Schakel de automatische modus van de functie uit om de kookplaat direct te bedienen op het kookplaatpaneel.

Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

U kunt de functie ook handmatig bedienen. Raak daartoe ≋ aan als de kookplaat actief is. Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid handmatig kunt veranderen. Als u op ≋ drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau bereikt en weer op ≋ drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raakt u ≋ aan.

Schakel de kookplaat uit en weer aan om de automatische bediening van de functie te activeren.

De verlichting activeren

U kunt de kookplaat instellen om de verlichting automatisch te activeren als u de kookplaat aan zet. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.

De verlichting van de afzuigkap gaat uit 2 minuten nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.

6. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 FlexiBridge-functie

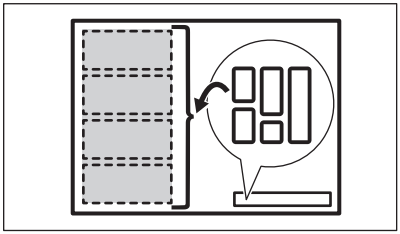
De flexibele inductiekookzone bestaat uit vier gedeelten. De gedeelten kunnen worden gecombineerd in twee kookzones met verschillende maten, of

in één grote kookzone. U kies de combinatie van de zones door de modus te kiezen die van toepassing is op het formaat van het kookgerei dat u wilt gebruiken. Er bestaan drie modi: Standaard (automatisch geactiveerd als u de kookplaat aanzet), Big Bridge (grote overbrugging) en Max Bridge (maximale overbrugging).

Gebruik de twee bedieningsbalken aan de linkerkant om de kookstand in te stellen.

Schakelen tussen de modi

Gebruik de tiptoets om tussen de modi te schakelen: .

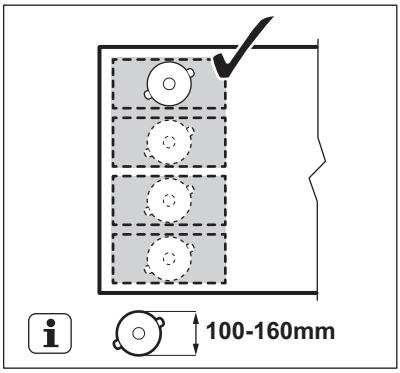


Als u tussen de modi schakelt dan wordt de warmte-instelling teruggezet op**0**.

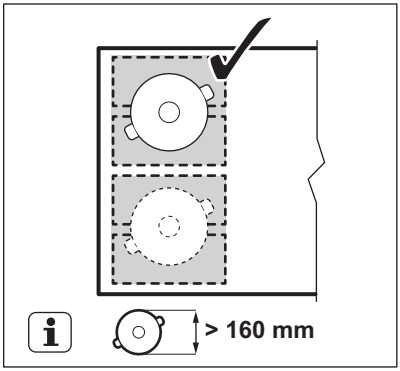
Diameter en positie van het kookgerei

Kies de modus die aansluit op de afmeting en de vorm van het kookgerei. Het kookgerei moet de geselecteerde zone zoveel mogelijk bedekken. Plaats het kookgerei in het midden van de geselecteerde zone!

Plaats kookgerei met een bodemdiameter die kleiner is dan 160 mm op het midden van een enkel gedeelte.

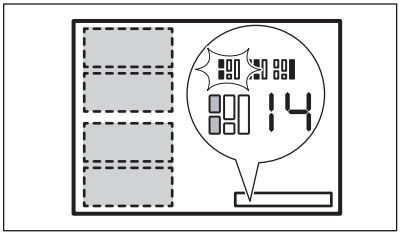


Plaats het kookgerei met een bodemdiameter die groter is dan 160 mm in het midden van twee gedeelten.

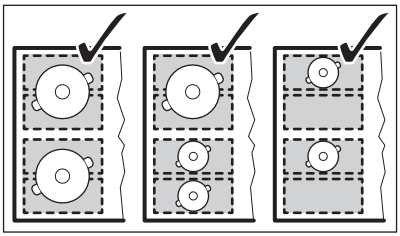


6.2 FlexiBridge Standaardmodus

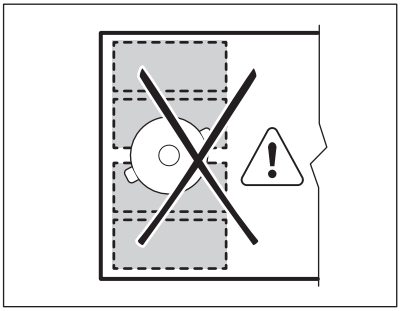
Deze modus wordt geactiveerd als u de kookplaat aanzet. Het brengt de gedeelten samen in twee afzonderlijke kookzones. U kunt de warmte-instelling voor iedere zone apart instellen. Gebruik de twee bedieningsbalken aan de linkerkant.



Juiste positie voor kookgerei:

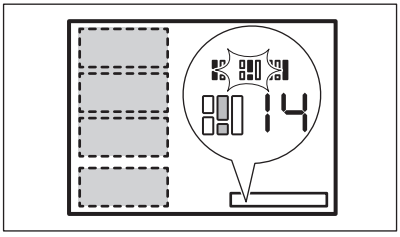


Onjuiste positie kookgerei:



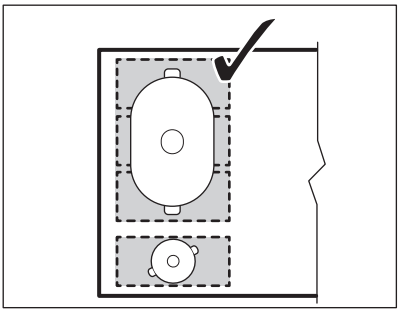
6.3 FlexiBridge Big Bridge-modus (grote overbrugging)

Om de modus te activeren, drukt u op totdat het lampje van de juiste modus ziet. Deze modus brengt drie achterste gedeelten samen in één kookzone. Eén van de voorste gedeelten wordt niet samengebracht en blijft werken als afzonderlijke kookzone. U kunt de warmte-instelling voor elke zone afzonderlijk instellen. Gebruik twee bedieningsbalken aan de linker zijkant.

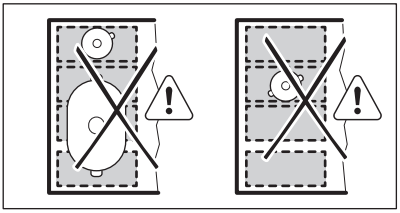


Juiste positie voor kookgerei:

Om deze modus te gebruiken moet u het kookgerei op de drie samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan twee gedeelten, geeft het display F weer en schakelt de zone na 2 minuten uit.

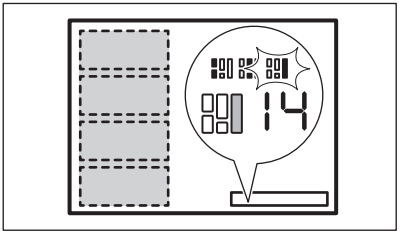


Onjuiste positie kookgerei:



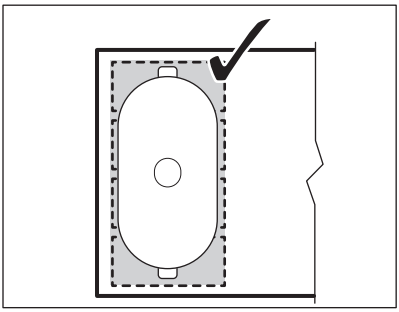
6.4 FlexiBridge Max Bridge mode (maximale brugmodus)

Om de modus te activeren, drukt u op totdat het lampje van de juiste modus ziet. Deze modus brengt alle gedeelten samen in één kookzone. Gebruik een van de twee bedieningsbalken links om de warmte-instelling te bedienen.

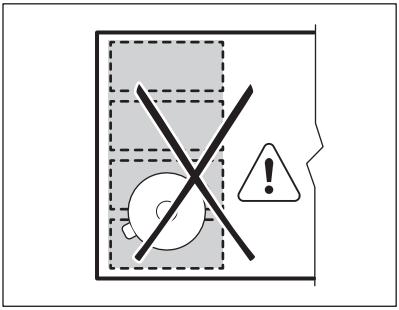


Juiste positie voor kookgerei:

Om deze modus te gebruiken moet u het kookgerei op de vier samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan drie gedeelten, geeft het display F weer en schakelt de zone na 2 minuten uit.



Onjuiste positie kookgerei:

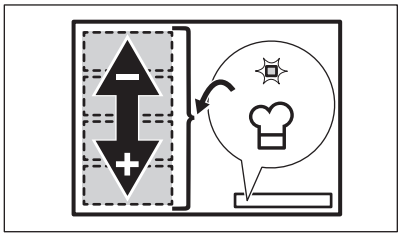


6.5 PowerSlide-functie

Deze functie maakt het u mogelijk de temperatuur aan te passen door het kookgerei naar een andere positie op de inductiekookzone te bewegen.

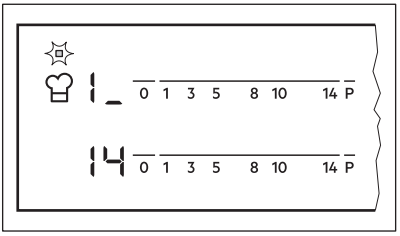
De functie verdeelt de inductiekookzone in drie zones met verschillende warmte-instellingen. De kookplaat neemt de positie van het kookgerei weer en past de warmte-instelling aan op de positie. U kunt het kookgerei in de voorste, de middelste of de achterste positie zetten. Als u het kookgerei in de voorste positie plaatst, krijgt u de hoogste kookstand. Om het te verminderen, verplaatst u het kookgerei naar de middelste of achterste positie.

Gebruik maar één pan als u met deze functie werkt.

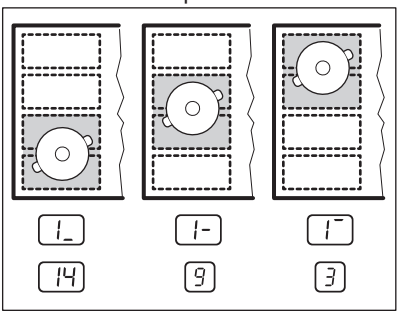


Algemene informatie:

- de minimale bodemdiameter van het kookgerei moet voor deze functie 160 mm zijn.
- Het display van de warmte-instelling voor de bedieningsstrip linksachter geeft de positie van het kookgerei op de inductiekookzone weer. Voor 1_, midden 1-, achter 1¯.



- Display van de warmte-instelling voor de bedieningsstrip linksachter geeft de warme-instelling weer. **Gebruik de bedieningsstrip linksvoor om de warmte-instelling te wijzigen.**
- Als u de functie voor het eerst activeert, krijgt u een warmte-instelling 14 voor de voorste positie, 9 voor de middelste positie 3 en voor de achterste positie.



U kunt de warmte-instelling voor elke positie afzonderlijk wijzigen. De kookplaat zal uw warmte-instellingen

onthouden voor de volgende keer dat u de functie activeert.

De functie inschakelen

Plaats om de functie te activeren het kookgerei in de juiste positie op de kookzone. Tik op . Het lampje boven het symbool gaat aan. Als u geen kookgerei op de kookzone plaatst, gaat F aan en na 2 minuten wordt de flexibele inductiekookzone ingesteld op 0.

De functie uitschakelen

Druk op om de functie uit te schakelen of zet de warmte-instelling op 0. Het lampje boven het symbool gaat uit.

7. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Kookgerei

Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektromagnetisch veld ervoor dat het kookgerei erg snel heet wordt.

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materiaal van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- een beetje water kookt snel op een zone die ingesteld is op de hoogste instelling.
- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

De afdruk op de flexibele inductiekookzone kan vies worden of van kleur veranderen door schuivende pannen. U kunt de zone op de normale manier schoonmaken.

De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

7.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van de kookzone met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect van de kookplaat te maken.

7.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

7.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

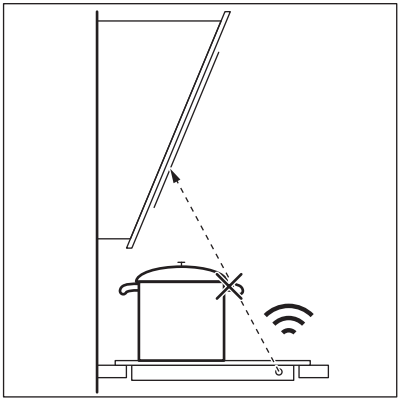
Verwarmingsstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
⏑ - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
7 - 9	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12 - 13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. PowerBoost is geactiveerd.		

7.5 Praktische tips voor Hob²Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:

- Bescherm het afzuigkappaneel tegen direct zonlicht.
- Breng geen halogeenverlichting aan in het afzuigkappaneel.
- Dek het afzuigkappaneel niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand of een handgreep van een pan). Zie de afbeelding.

De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.



Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik geen op afstand bedienbare apparaten op het moment dat u de functie op de kookplaat gebruikt.

Afzuigkappen met de Hob²Hood functie

Zie de consumentenwebsite voor de volledige reeks afzuigkappen die met deze functie werken. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool hebben.

8. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

8.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie, suiker en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje

niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

9. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	Stel gedurende 10 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Pauze werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
	Er ligt water of er zitten vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets ⏻ geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het indicatielampje van restwarmte gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor beschadigd is.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
Hob²Hood werkt niet?	U heeft het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
Automatisch opwarmen werkt niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Vermogensbeheer werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De flexibele inductiekookzone verwarmt de pan niet.	De pan staat op een verkeerde plek op de flexibele inductiekookzone.	Zet de pan op de juiste plek op de flexibele inductiekookzone. De plaats van de pan is afhankelijk van de geactiveerde functie of functiemodus. Zie "Flexibele inductiekookruimte".
	De diameter van de bodem van de pan is niet goed voor de geactiveerde functie of functiemodus.	Gebruik alleen pannen met een diameter die geschikt is voor de geactiveerde functie of functiemodus. Gebruik pannen met een diameter kleiner dan 160 mm op één deel van de flexibele inductiekookzone. Zie "Flexibele inductiekookruimte".
[L] gaat branden.	Kinderbeveiliging van de kookplaat of Blokkering werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
[F] gaat branden.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
	Het kookgerei is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Raadpleeg "Technische gegevens".
	FlexiBridge werkt. Eén of meerdere delen van de werkende functiemodus wordt niet afgedekt door de pan.	Zet de pan op het juiste aantal delen van de werkende functiemodus of wijzig de functiemodus. Zie "Flexibele inductiekookruimte".
	PowerSlide werkt. Er worden twee pannen geplaatst op de flexibele inductiekookzone.	Gebruik slechts één pan. Zie "Flexibele inductiekookruimte".
[E] en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Schakel de kookplaat uit en na 30 seconden weer in. Als [E] weer aangaat, trek dan de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen neem dan contact op met een erkend servicecentrum.
U kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is onjuist.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.

9.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

Model IKE85471XB
Type 62 D5A 05 AA
Inductie 7.35 kW
Serienr. .....
AEG

PNC productnummer 949 597 253 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Vervaardigd in Duitsland
7.35 kW

10.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Middenvoor	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	1800	2800	10	145 - 180
Flexibele inductiekookzone	2300	3200	10	minimum 100

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter niet groter dan vermeld in de tabel.

11. ENERGIEZUINIGHEID

11.1 Productinformatie volgens EU 66/2014

Modelidentificatie		IKE85471XB
Type kooktoestel		Ingebouwde kookplaat
Aantal kookzones		3
Aantal kookzones		1
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter ronde kookzones (Ø)	Middenvoor Rechtsvoor Rechtsachter	21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Lengte (L) en breedte (B) van kookgedeelte	Links	L 45,9 cm B 21,4 cm

Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Middenvoor Rechtsvoor Rechtsachter	177,0 Wh / kg 180,2 Wh / kg 174,6 Wh / kg
Energieverbruik van de kookzone (EC electric cooking)	Links	182,6 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		179,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

11.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

12. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... 27
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 30
3. INSTALLATION.....32
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... 34
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....36
6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE.....41
7. CONSEILS.....44
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....47
9. DÉPANNAGE.....47
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....50
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....51

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité
ⓘ Informations générales et conseils
Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

1.2 Sécurité générale

- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson

intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

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

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit

être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

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

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

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

AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de

cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

3.2 Tables de cuisson intégrées

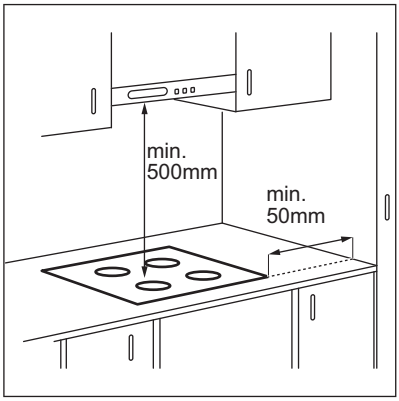
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

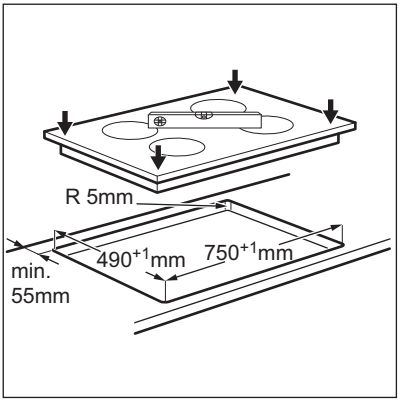
3.3 Câble d'alimentation

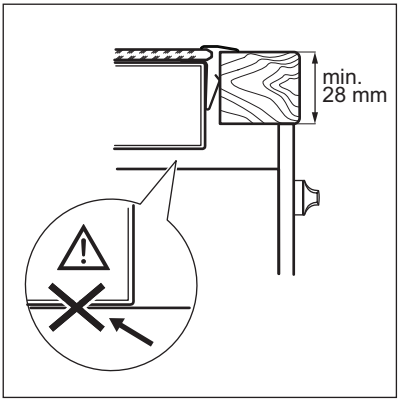
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température

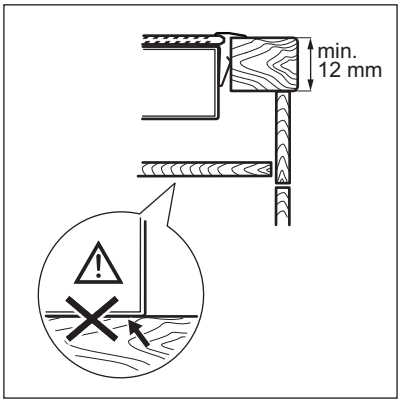
minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

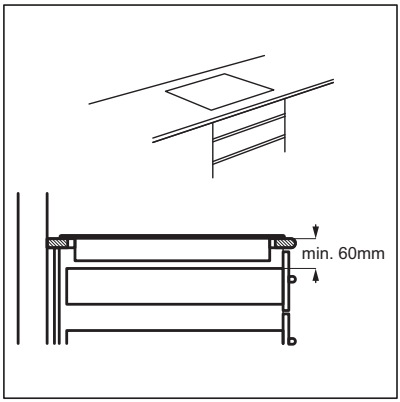
3.4 Montage





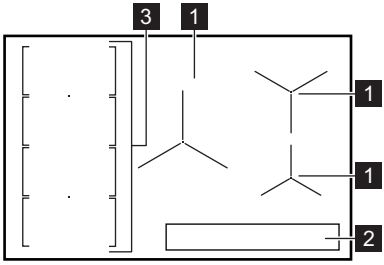






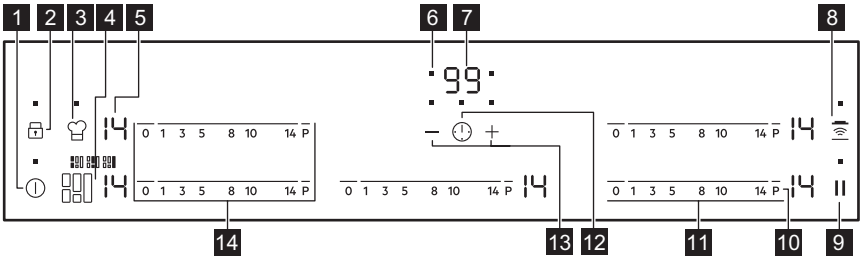
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande
3 Zone de cuisson à induction flexible composée de quatre sections

4.2 Description du bandeau de commande



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

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	⏻	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	🔒	Verrou. / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3		PowerSlide	Pour activer et désactiver la fonction.
4		FlexiBridge	Pour parcourir les trois modes de la fonction.
5	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
8		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
9	||	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
10	P	PowerBoost	Pour activer et désactiver la fonction.
11	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
12		-	Pour choisir la zone de cuisson.
13	+ / —	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
14	-	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson d'une zone de cuisson à induction flexible.

4.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Écran d'affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 14	La zone de cuisson est activée.
u	Pause est activée.
A	Démarrage automatique de la cuisson est activée.
P	PowerBoost est activée.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
≡ / = / _	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
L	Verrou. /Dispositif de sécurité enfants est activée.
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
-	Arrêt automatique est activée.
1_ / 1- / 1¯	PowerSlide est activée.

4.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux)

AVERTISSEMENT!
/ / La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Le voyant indique le niveau de chaleur résiduelle.

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

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

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole F s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, s'allume et la table de cuisson s'éteint.

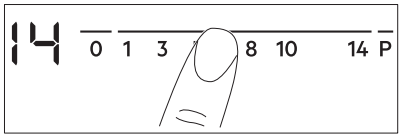
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
, 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



5.4 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone sélectionnée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Vous pouvez cuisiner avec de grands récipients placés sur deux zones de cuisson en même temps. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones .

5.5 Démarrage automatique de la cuisson

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.

Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur P (P s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, A s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.6 PowerBoost

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

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur P . P s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.7 Minuteur

Minuteur dégressif
Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.

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

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche + du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲. Appuyez sur + ou —.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson avec ⏲ et appuyez sur —. Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur ⏲.

CountUp Timer (Minuteur progressif)
Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche — du minuteur. UP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson

clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur ⏲ et appuyez sur + ou −. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie indépendante
Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie indépendante** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique 0.

Pour activer la fonction : appuyez sur ⏲. Appuyez sur la touche + ou − du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur ⏲.

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

5.8 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

Lorsque la fonction est activée, ⏻ les symboles et ⏸ peuvent être utilisés. La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur : 🔔 et ⏲

Appuyez sur ⏸ pour activer la fonction.

u s'allume.Le réglage de la chaleur est abaissé à 1.
Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche ⏸. Le réglage de chaleur précédent s'allume.

5.9 Verrou.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur 🔒. L s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur 🔒. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

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

5.10 Dispositif de sécurité enfants

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

Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur ⏻. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. L s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⏻.

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur ⏻. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. 0 s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⏻.

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur ⏻. L s'allume. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes.

Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec ⏻, la fonction est de nouveau activée.

5.11 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes ; 60 ou 61 s'allume. Appuyez sur la touche + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- 61 - les signaux sonores sont désactivés
- 60 - les signaux sonores sont activés

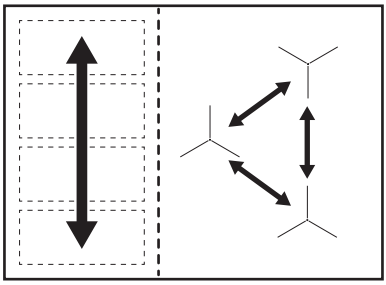
Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur 61, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur ⏻
- Minuterie indépendante se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5.12 Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites alterne entre le niveau de cuisson choisi et le niveau de cuisson réduit. Après quelques minutes, l'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites affiche le niveau de cuisson réduit seul.



5.13 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.

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

Activation automatique de la fonction
Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. À l'origine, la table de cuisson est réglée sur H5.La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Faire bouillir[1]	Faire frire[2]
Mode H0	Désactivé	Désactivé	Désactivé
Mode H1	Activé	Désactivé	Désactivé
Mode H2 [3]	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H3	Activé	Désactivé	Vitesse du ventilateur 1
Mode H4	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H5	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
Mode H6	Activé	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3

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

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

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

Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que H s'affiche.
5. Appuyez sur la touche + du minuteur pour sélectionner un mode automatique.

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

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

Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche 📶 lorsque la table de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.

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

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

Activation de l'éclairage

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

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

6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

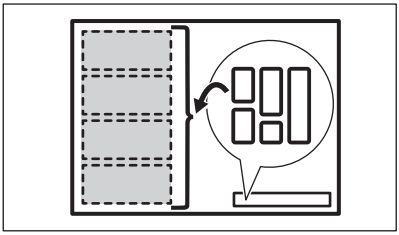
6.1 Fonction FlexiBridge

La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être associées en deux zones de cuisson de taille différente ou en une seule grande zone de cuisson. Choisissez la combinaison de sections en sélectionnant le mode le plus adapté à la taille du récipient que vous souhaitez utiliser. Trois modes sont proposés : Standard (s'active automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson), Big Bridge et Max Bridge.

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

Basculement entre les modes

Pour basculer entre les modes, utilisez la touche sensitive : .

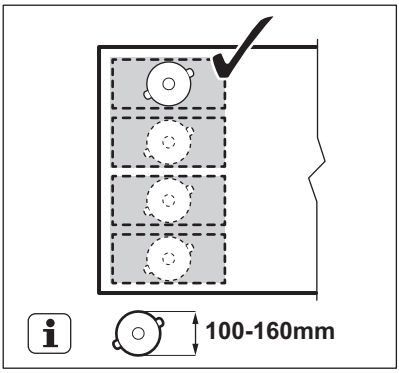


Lorsque vous basculez entre les modes, le niveau de cuisson revient à **0**.

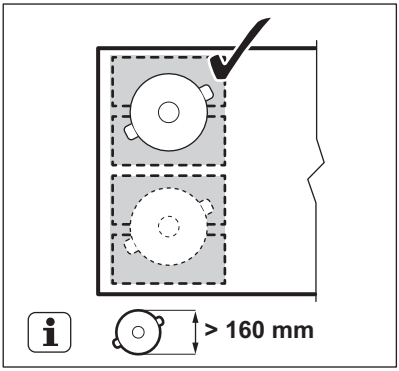
Diamètre et position de l'ustensile

Choisissez le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile. L'ustensile doit recouvrir le plus possible la zone sélectionnée. Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée !

Placez l'ustensile avec un fond de moins de 160 mm de diamètre au centre sur une seule section.



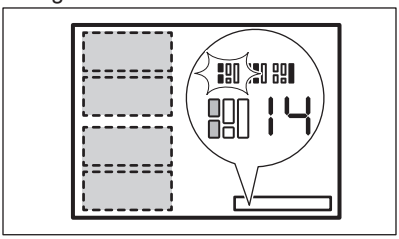
Placez l'ustensile avec un fond de plus de 160 mm de diamètre au centre entre deux sections.



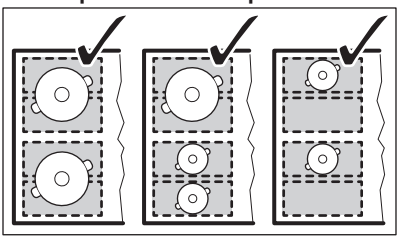
6.2 Mode standard FlexiBridge

Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler séparément le niveau de cuisson de chaque zone.

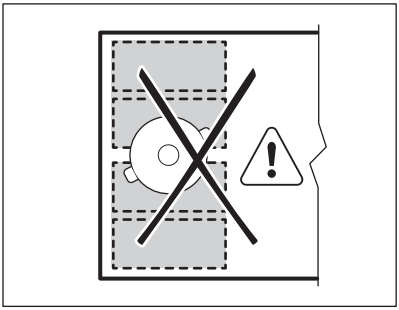
Utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.



Bonne position du récipient :

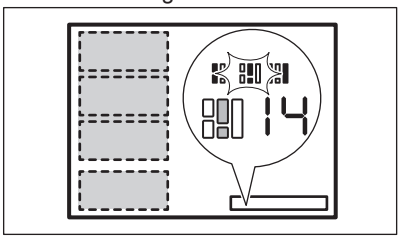


Mauvaise position du récipient :



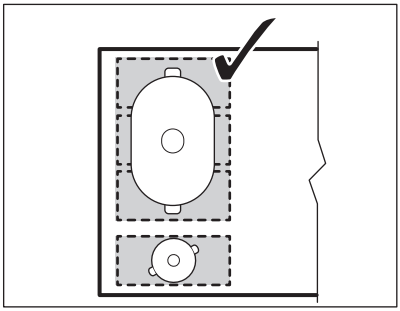
6.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

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

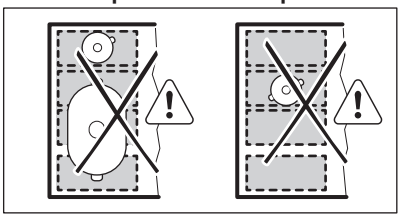


Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections, l'affichage indique F et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.

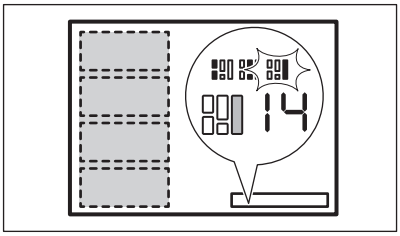


Mauvaise position du récipient :



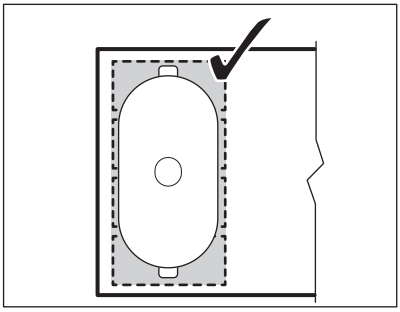
6.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

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

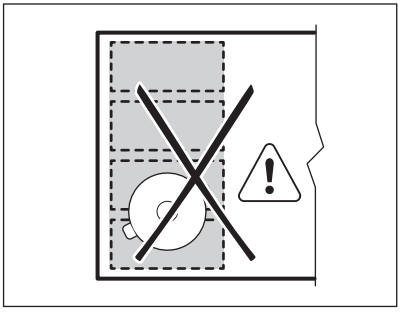


Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, l'affichage indique F et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



Mauvaise position du récipient :

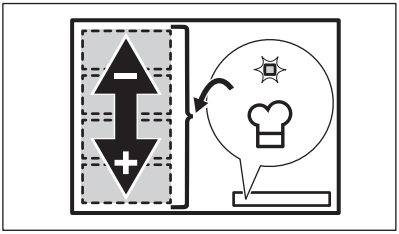


6.5 Fonction PowerSlide

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

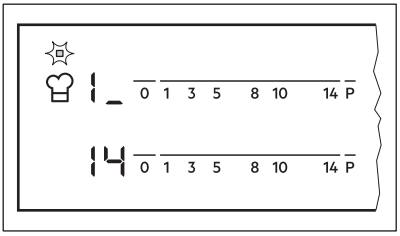
Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position. Vous pouvez placer l'ustensile à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou l'arrière.

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

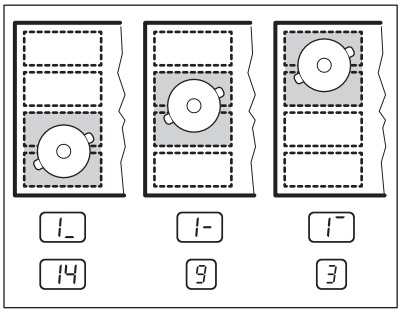


Informations générales :

- Le fond de l'ustensile doit présenter un diamètre minimal de 160 mm pour cette fonction.
- L'affichage du niveau de cuisson pour le bandeau de sélection arrière gauche indique la position de l'ustensile sur la zone de cuisson à induction. Avant 1_, milieu 1-, arrière 1¯.



- L'affichage du niveau de cuisson pour le bandeau de sélection avant gauche indique le niveau de cuisson. **Pour changer le niveau de cuisson, utilisez le bandeau de sélection avant gauche.**
- Lorsque vous activez cette fonction pour la première fois, les niveaux de cuisson sont 14 pour la position avant, 9 pour la position du milieu et 3 pour la position arrière.



Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des niveaux de cuisson la prochaine fois que vous activerez cette fonction.

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, posez correctement le récipient sur la zone de cuisson. Appuyez sur . Le voyant situé au-dessus du symbole s'allume. Si vous ne placez pas l'ustensile sur la zone de cuisson, F s'allume et, au bout de 2 minutes, la zone de cuisson à induction flexible est réglée sur 0.

Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, appuyez sur ou réglez le niveau de cuisson sur 0. Le voyant situé au-dessus du symbole s'éteint.

7. CONSEILS

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Ustensiles de cuisson

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

L'impression de la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur en déplaçant le récipient. Vous pouvez nettoyer cette zone normalement.

Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

7.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

7.3 Öko Timer (Minuteur éco)

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

7.4 Exemples de cuisson

La corrélation entre le réglage de la chaleur d'une zone et sa consommation de puissance n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le réglage de la chaleur, il n'est pas proportionnel à l'augmentation de la consommation de puissance. Cela signifie qu'une zone de cuisson à moyenne température utilise moins de la moitié de sa puissance.

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
⊔ - 1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que le riz, mélangez les plats de lait à mi-chemin de la procédure.
5 - 7	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide.
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.

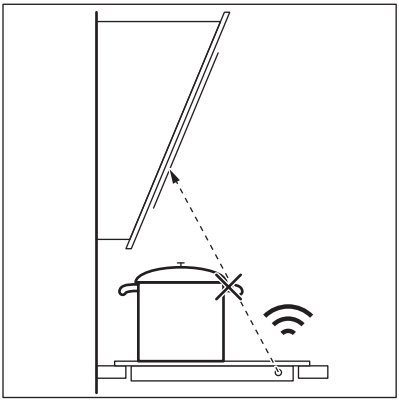
Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
12 - 13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost is activated.		

7.5 Conseils et astuces pour Hob²Hood

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

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- N'interrompez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main ou la poignée d'un ustensile). Reportez-vous à l'image.

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



D'autres appareils commandés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas d'appareils commandés à distance au moment où vous utilisez la fonction sur la table de cuisson.

Hottes de cuisinière dotées de la fonction Hob²Hood

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

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon humide.

9. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire, quand...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous ne réglez pas le réglage de la chaleur pendant 10 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	Pause est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
Hob²Hood ne marche pas.	Vous avez couvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Gestionnaire de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les ustensiles de cuisine de grande taille sur les zones arrière, si possible.
Il n'y a pas de son lorsque vous touchez les champs du capteur du panneau.	Les sons sont désactivés.	Pour cela, activez la fonction. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est dans une mauvaise position sur la zone de cuisson à induction flexible.	Replacez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activés. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le diamètre du fond du récipient ne correspond pas à la fonction ou au mode de fonctionnement activés.	Utilisez un récipient avec un diamètre applicable à la fonction activée ou au mode fonction. Utilisez un récipient 'avec un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
[L] s'allume.	Dispositif de sécurité enfants ou Verrou. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[F] s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Placez un récipient sur la zone.
	Le récipient ne convient pas.	Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils et astuces ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Consultez le paragraphe "Caractéristiques techniques"
	FlexiBridge est activée. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement en cours, ou changez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	PowerSlide est activée. Deux récipients sont posés sur la zone de cuisson à induction flexible.	N'utilisez qu'un seul récipient. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».

Problème	Cause possible	Solution
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Désactivez la zone de cuisson et réactivez-la au bout de 30 secondes. Si E s'allume à nouveau, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. Au bout de 30 secondes, connectez à nouveau la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Vous pouvez entendre un bip constant.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle IKE85471XB
Type 62 D5A 05 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série .....
AEG

PNC 949 597 253 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.35 kW

10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile de cuisson [mm]
Avant centrale	2300	3200	10	125 - 210

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile de cuisson [mm]
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	au moins 100

La puissance des zones de cuisson peut être légèrement différente des données indiquées par la table. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamétre de la zone de cuisson.

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle		IKE85471XB
Type de table de cuisson		Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson		3
Nombre de zones de cuisson		1
Technologie de chauffage		L'induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant centrale Avant droite Arrière droite	21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson	Gauche	L 45,9 cm l 21,4 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant centrale Avant droite Arrière droite	177,0 Wh / kg 180,2 Wh / kg 174,6 Wh / kg
Consommation d'énergie de la zone de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	182,6 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		179,9 Wh / kg

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

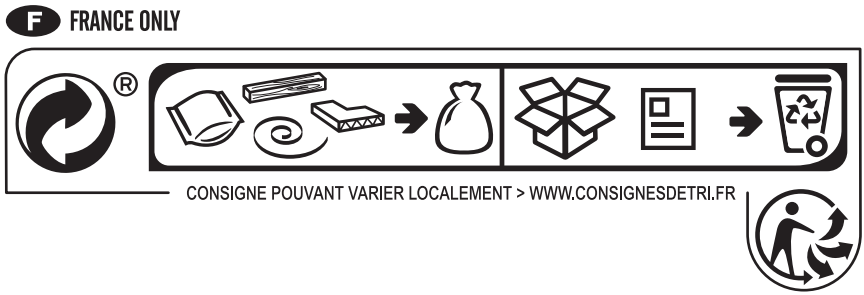
11.2 Économie d'énergie

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ⍾ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



www.aeg.com/shop



867346214-C-052021

CE

AEG