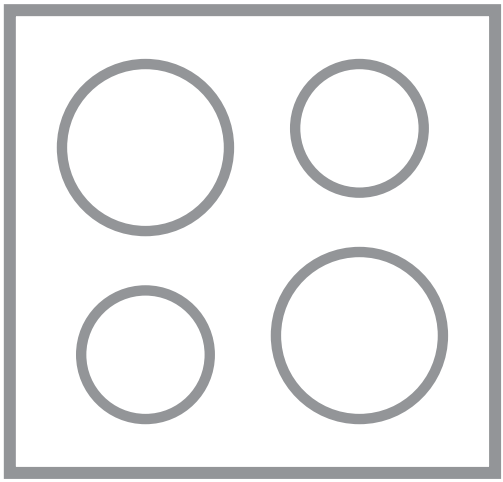
HKH81700FB


**NL** **Gebruiksaanwijzing** 2
Kookplaat
**FR** **Notice d'utilisation** 25
Table de cuisson


# USER MANUAL



AEG

# INHOUDSOPGAVE

**1.** VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
**2.** VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
**3.** MONTAGE....7
**4.** BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....9
**5.** DAGELIJKS GEBRUIK....11
**6.** AANWIJZINGEN EN TIPS....17
**7.** ONDERHOUD EN REINIGING....19
**8.** PROBLEEMOPLOSSING....20
**9.** TECHNISCHE GEGEVENS....23
**10.** ENERGIEZUINIGHEID....24

# VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.
Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
**www.aeg.com/webselfservice**



Registreer uw product voor een betere service:
**www.registeraeg.com**



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

# KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.
Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke 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 kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- 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 om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- 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 Installatie

**WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- 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.

- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. 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.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.

## 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.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- 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 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.

## 2.6 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

# 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.

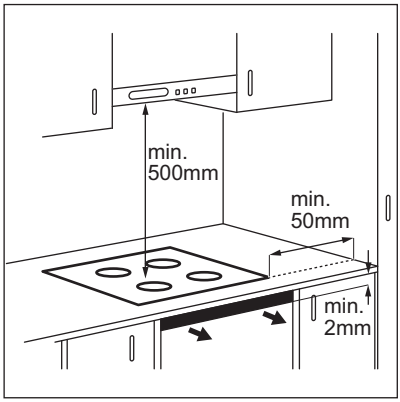
## 3.3 Aansluitkabel

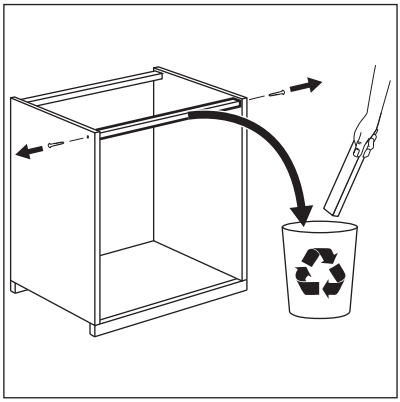
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05V2V2-F T min. 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

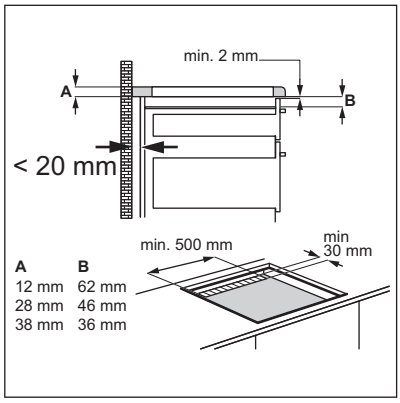
## 3.4 De afdichting bevestigen

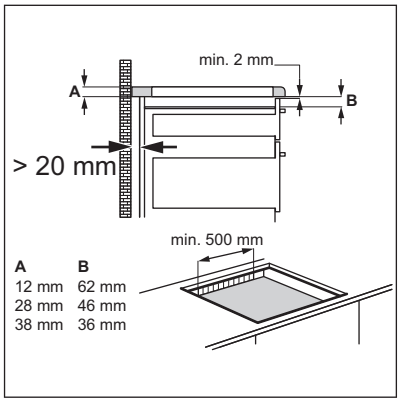
1. Reinig het werkblad rond de plek waar het gat moet worden uitgezaagd.
2. Bevestig de meegeleverde afdichtstrip tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.
3. Tel een paar mm bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

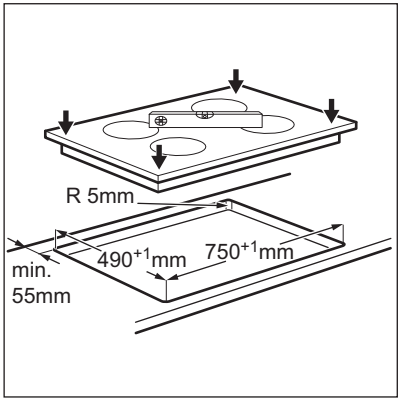
## 3.5 In elkaar zetten

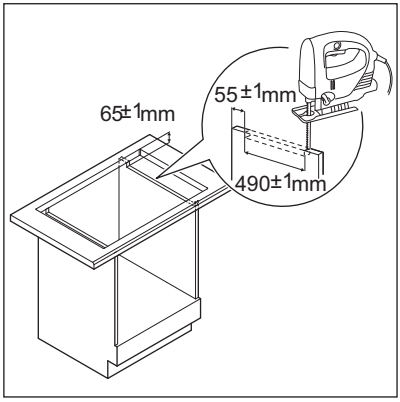


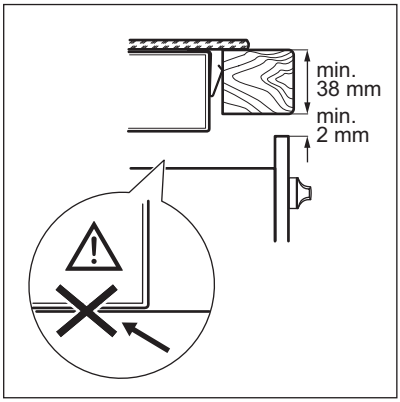



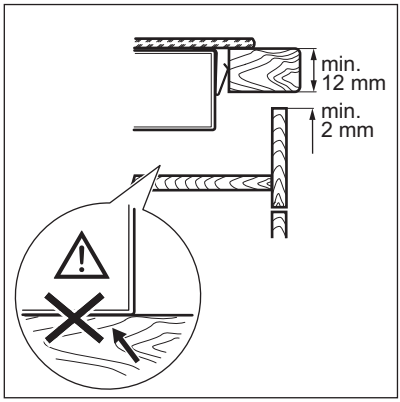


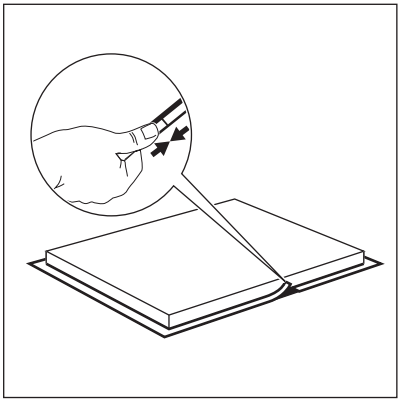



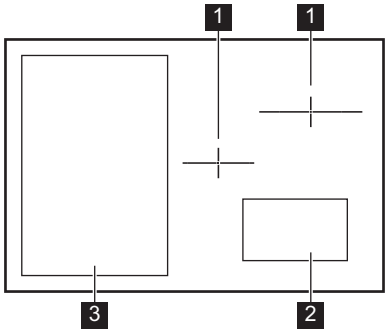


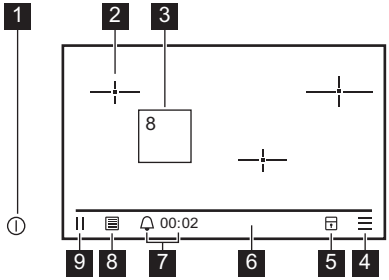
# 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 4.1 Indeling kookplaat




1 Inductiekookzone
2 Bedieningspaneel
3 Flexibele inductiekookzone

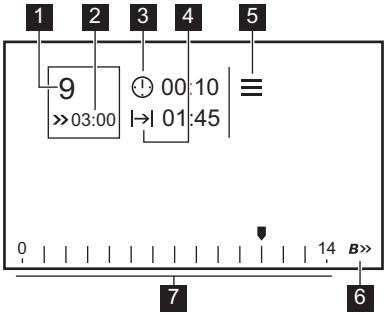
## 4.2 Indeling Bedieningspaneel




| | Symbool | Functie | Opmerking |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | AAN/UIT | De kookplaat in- en uitschakelen. |
| 2 | —⁞— | Stand van de zone | De stand van de zone tonen. Raak om de zone in te schakelen het symbool van de zone aan. |
| 3 | - | De kookzone is ingeschakeld | Raak het symbool aan om de kookstand te wijzigen of andere functies in te stellen. |
| 4 | ☰ | Menu | Andere functies en instellingen selecteren. |
| 5 | 🔒 | Nu vergrendelen | Het bedieningspaneel vergrendelen. |
| 6 | - | Statusbalk | Snelkoppelingen weergeven en de Herinneringstijd weergeven. Schakel in het menu snelkoppelingen de snelkoppelingen in om ze weer te geven. |
| 7 | 🔔 | Herinnering | De functie inschakelen en de tijd weergeven. |
| 8 | ▤ | ProCook | De functie in- en uitschakelen. |
| 9 | ⏸ | PAUZE | De functie inschakelen. |

## 4.3 Paneel van kookzone

Tik op het bedieningspaneel op het symbool van een kookzone om het paneel van de kookzone weer te geven.




| | Sym-bool | Functie | Opmerking |
|---|---|---|---|
| 1 | - | Symbool van kookzone | De kookstand weergeven. |
| 2 | » | Power Boost / Automatisch opwarmen | Geeft aan dat de functie werkt. De timer telt af tot de functie wordt uitgeschakeld. |
| 3 | ⏲ | CountUp Timer | Tonen hoelang de kookzone werkt. |
| 4 | \|→\| | Timer met aftelfunctie | De resterende kooktijd tonen. |
| 5 | ☰ | Menu | Andere functies en instellingen voor de zone selecteren. |
| 6 | B» | Power Boost / Automatisch opwarmen | De functie in- en uitschakelen. |
| 7 | - | Bedieningsstrip | De kookstand instellen. |

## 4.4 Restwarmte

**WAARSCHUWING!**
Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

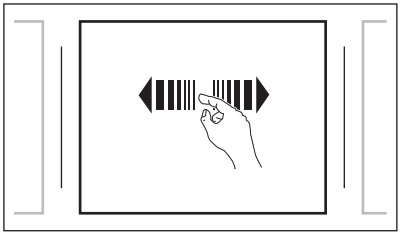
De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

# 5. DAGELIJKS GEBRUIK

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 5.1 Eerste inschakeling

Wanneer u de kookplaat voor de eerste keer inschakelt, moet u de taal instellen. Na het instellen van de taal geeft de kookplaat enkele tips weer over het gebruik van de kookplaat. Laat uw vinger naar links of rechts glijden om de schermen te wijzigen.



Als u de tips wilt overslaan, tikt u op Gereed. U kunt de tips later opnieuw openen via het Menu.

## 5.2 In- of uitschakelen

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

## 5.3 Algemene informatie

Het bedieningspaneel van de kookplaat is een aanraakzone. U bedient de kookplaat door te tikken op de symbolen, te scrollen in de menu's en de bedieningsstrippen en schermen te verschuiven. De kookplaat herkent de aanraking wanneer uw vinger het bedieningspaneel loslaat.

Lees de informatie die wordt weergegeven op het scherm. De kookplaat geeft u hints en opdrachten voor een gemakkelijkere bediening.

⚠ **LET OP!**
Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel. Gevaar voor beschadiging van de elektronische onderdelen.

## 5.4 ☰ Menu-functies

Gebruik het volgende symbool: ☰ om de instellingen van de kookplaat te openen en te wijzigen. U kunt hier ook functies in- en uitschakelen en snelkoppelingen aanmaken. In de tabel worden de basismenufuncties getoond. Tik op een functie om ze te openen. Kies de gewenste instelling en bevestig uw selectie.

| Meer opties | |
|---|---|
| Nu vergrendelen | |
| ProCook | |
| PAUZE | |
| Herinnering | |
| Menu | Tips en trucs |
| | Shortcuts |
| | Veiligheid |
| | Taal |
| | Display |
| | Geluid |
| | Service |

## 5.5 AUTO OFF

**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 verkeerd kookgerei gebruikt of als er geen kookgerei op de zone staat. De kleur van de zone wordt grijs. De flexibele inductiekookzone wordt na 10 seconden uitgeschakeld, en de inductiezone wordt na 2 minuten uitgeschakeld.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje wordt de kookplaat uitgeschakeld.

**De verhouding tussen de kookstand en de tijd waarna de kookplaat wordt uitgeschakeld:**

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

Schakel de kookplaat uit en schakel ze weer in, of raak het symbool van de zone aan om de AUTO OFF te verwijderen.

## 5.6 De taal wijzigen

Raak om de taal te wijzigen ☰ aan in het bedieningspaneel. Kies Menu uit de lijst. Kies vervolgens het taalmenu en kies de juiste taal. Tik op de taal om de keuze te bevestigen.

## 5.7 Het gebruik van de kookzones

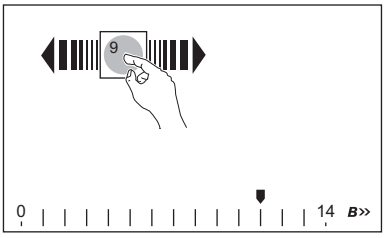
Plaats het kookgerei direct op de kruizen of op de flexibele kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan. Tik op het symbool van de kookzone om het paneel van de kookzone te openen.

## 5.8 De kookstand

Raak het symbool aan van de zone die u wilt gebruiken. Het paneel van de kookzone verschijnt.

**U kunt de kookstand wijzigen door:**

- de bedieningsstrip aan te raken bij de juiste kookstand,
- uw vinger langs de bedieningsstrip te laten glijden. Laat uw vinger los wanneer u de juiste kookstand bereikt.
- het symbool van de zone aan te raken en uw vinger naar rechts te laten glijden om de kookstand te verhogen en naar links om de kookstand te verlagen.




Voor de flexibele inductiekookzone plaatst u eerst het kookgerei. Wanneer het kookgerei gedetecteerd wordt, verschijnt het symbool van de zone.

## 5.9 Flexibele inductiekookzone

De flexibele inductiekookzone detecteert de positie en de grootte van het kookgerei. Wanneer het kookgerei gedetecteerd wordt, verschijnt het symbool van de zone. U kunt het kookzonepaneel inschakelen en de kookstand of timerfuncties instellen. De grootte van het symbool van de kookzone is afhankelijk van de grootte van het kookgerei. Als het symbool klein is, kunt u extra kookgerei plaatsen naast het kookgerei dat u gebruikt.

U kunt maximaal drie potten op de zone plaasen en apart bedienen. De minimale grootte van het kookgerei is 90mm. De maximale grootte is 300 x 460 mm.

Als u het kookgerei verwijdert van de zone wordt het symbool van de zone grijs. Na 10 seconden verdwijnt de zone.

## 5.10 Deelfunctie

Als u groter kookgerei gebruikt op de flexibele zone, kunt u dit verdelen over twee kookzones. Zo kunt u twee verschillende verwarmingsniveaus instellen voor twee verschillende zones van het kookgerei.

**De functie inschakelen:** raak het symbool van de zone aan. Het paneel van de kookzone gaat aan. Raak ☰ aan en kies de functies uit de lijst. Als de functie niet beschikbaar is in het submenu, is de zone te klein om te delen.

**De functie uitschakelen:** raak het symbool van de zone aan. Het paneel van de kookzone gaat aan. Raak ☰ aan en kies de optie om het delen van de zone omgedaan te maken.

Als u kookgerei langer dan 10 seconden verwijdert of als u de zone uitschakelt, wordt de functie uitgeschakeld.

Om de zone te delen of het delen ongedaan te maken, kunt u het symbool van de zone aanraken met twee vingers.

## 5.11 Automatisch opwarmen

Als u deze functie activeert, kunt u in minder tijd een benodigde kookstand verkrijgen. De functie schakelt even de hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de juiste kookstand.

**De functie voor een kookzone inschakelen:** raak het symbool van de kookzone aan. Selecteer de gewenste kookstand tussen 1 en 13. Raak **B»** aan. Er licht een symbool van de functie op in het symbool van de kookzone: **»**. De timer langs het symbool telt de resterende tijd van de functie af.

Als u het verwarmingsniveau wijzigt terwijl de functie in werking is, telt de timer een nieuwe tijd af, die specifiek is voor dit verwarmingsniveau.

**De functie uitschakelen:** Raak **B»** aan.

## 5.12 Power Boost

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 gegevens'.

**De functie voor een kookzone inschakelen:** raak het symbool van de kookzone aan. Stel kookstand 0 of 14 in. Raak **B»** aan. **»** licht op in het symbool van de kookzone. De timer langs het symbool telt de resterende Power Boost-tijd af.

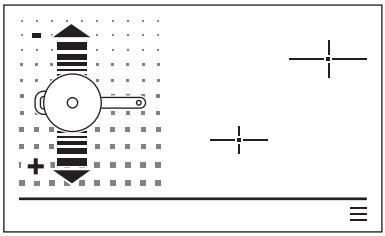
**De functie uitschakelen:** raak **B»** aan.

De tijden van de Power Boost en het vermogen van de flexibele inductiekookzone zijn afhankelijk van de grootte van het kookgerei. De functie werkt voor kookgerei groter dan 180 mm.

## 5.13 ProCook-functie

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

De kookplaat detecteert de positie van het kookgerei en stelt in overeenstemming met de positie de warmte in. Als u het kookgerei in de voorste positie plaatst, krijgt u de hoogste kookstand. U kunt de kookstand verlagen door het kookgerei naar achteren te verplaatsen.



**LET OP!**
Als de functie in gebruik is, kunt u de kookstand niet handmatig wijzigen.

**Algemene informatie:**

- Gebruik maar één pot als u met deze functie werkt.
- De maximale potdiameter voor de functie is 240 mm. Als u kookgerei gebruikt dat groter is dan 240 mm, wordt de functie uitgeschakeld. De flexibele zone verandert in een standaard kookzonemodus. De zone behoudt de kookstand van de laatste stand van de ProCook-functie.
- Wanneer de functie in werking is, kunt u de kookstand alleen wijzigen door het kookgerei te verplaatsen.

- Als u de functie gebruikt, kunt u ook gebruik maken van de Herinneringsfunctie.

Til het kookgerei op en zet het op een andere plaats in de flexibele zone als u de kookstand wilt wijzigen. Als u he kookgerei verschuift, kunnen er krassen en een verkleuring van het oppervlak ontstaan.

U kunt de snelkoppeling naar de functie toevoegen aan de statusbalk op het bedieningsgpaneel.

**De functie inschakelen**

Plaats het kookgerei op de flexibele zone om de functie in te schakelen. Raak aan en kies de functies uit de lijst. Als de functie in werking is, wordt de flexibele zone aangegeven met streepjes op het bedieningspaneel. Om de functie in te schakelen kunt u ook het snelkoppelingssymbool aanraken op de statusbalk.

**De functie uitschakelen**

Herhaal deze procedure of raak aan om de functie weer uit te schakelen. De zone met streepjes op het bedieningspaneel verdwijnt.

Als er twee bedieningszones gedetecteerd worden of als er groter kookgerei gebruikt wordt, wordt de functie uitgeschakeld.

## 5.14 Timers

Er zijn 3 timers: CountUp Timer, timer met aftelfunctie en Herinnering.

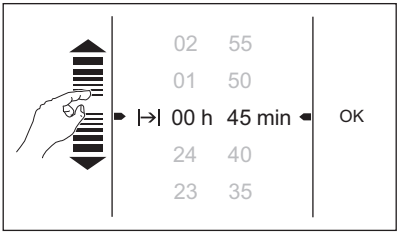
ProCook. Wanneer de functie in werking is, kunt alleen gebruik maken van Herinnering.

**CountUp Timer**
Gebruik deze timer om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt. De functie start automatisch en gaat aan naast het symbool van de kookzone in het paneel van de kookzone. Raak om de tijd te controleren het symbool van de zone aan.

**De tijd resetten:** open het paneel van de kookzone. Raak aan naast het symbool van de kookzone, en kies de juiste optie uit de lijst. Om de tijd te resetten kunt u ook aanraken naast het symbool van de kookzone.

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

**De functie inschakelen:** open het paneel van de kookzone. Raak aan naast het symbool van de kookzone, en kies de instelling van de kooktijd. Stel de tijd i door de uren en minuten apart te scrollen.




Bevestig vervolgens uw keuze. U kunt uw keuze ook annuleren. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone uitgeschakeld.

Om de tijd in te stellen kunt u ook aanraken.

**Het geluidssignaal stopzetten:** raak het display aan.

**Herinnering**
De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones. U kunt het ook gebruiken als de kookplaat is uitgeschakeld.

U kunt de snelkoppeling naar de functie toevoegen aan de statusbalk op het bedieningsgpaneel.

**De functie inschakelen:** raak ☰ aan en kies de functie uit de lijst. Stel de tijd in en bevestig uw selectie. Om de functie in te schakelen kunt u ook het snelkoppelingssymbool aanraken op de statusbalk 🔔. Als de tijd die u ingesteld heeft bijna voorbij is, weerklinkt het geluid.

**Het geluidssignaal stopzetten:** raak het display aan.

## 5.15 PAUZE

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

Als de functie in gebruik is, kunt u de kookstand niet wijzigen. De functie heeft geen effect op de werking van de timers.

ⓘ U kunt de snelkoppeling naar de functie toevoegen aan de statusbalk op het bedieningspaneel ||.

**De functie inschakelen:** raak ☰ aan en kies de functie uit de lijst. Om de functie in te schakelen kunt u ook het snelkoppelingssymbool aanraken op de statusbalk ||.

**De functie uitschakelen:** raak het display aan. De vorige kookstanden worden terug ingesteld.

## 5.16 De kookplaat vergrendelen

De kookplaat heeft 3 vergrendelfuncties: Nu vergrendelen, Schermvergrendeling en Kinderslot.

**Nu vergrendelen**
Met deze functie wordt het bedieningspaneel vergrendeld terwijl de kookzones in werking zijn. Ze voorkomt een toevallige wijziging van de kookinstellingen.

ⓘ U kunt de snelkoppeling naar de functie toevoegen aan de statusbalk op het bedieninsgpaneel.

**De functie inschakelen:** raak ☰ aan en kies de functie uit de lijst. Om de functie in te schakelen kunt u ook het snelkoppelingssymbool aanraken op de statusbalk.

**De functie uitschakelen:** raak het display aan. Volg de informatie op het display en raak de letters aan in alfabetische volgorde: A - O - X.

ⓘ Als u de kookplaat uitschakelt, wordt de functie uitgeschakeld.

**Schermvergrendeling en Kinderslot**
De **Schermvergrendeling-functie** voorkomt een toevallige wijziging van de instellingen tijdens het koken. Als de functie actief is en als u gedurende 2 minuten geen enkele instelling wijzigt, wordt het bedieningspaneel vergrendeld.

De **Kinderslot-functie** voorkomt een toevallige activering en bediening van de kookplaat wanneer deze uitgeschakeld is.

**De functies in- of uitschakelen:** raak ☰ aan, kies Menu en raak vervolgens Veiligheid aan. Kies op het volgende scherm of u de functies wilt in- of uitschakelen. Bevestig uw selectie.

ⓘ Om de kookplaat te bedienen zonder de functie uit te schakelen, volgt u de informatie op het display en raakt u de letters aan in alfabetische volgorde: A - O - X.

## 5.17 Snelkoppelingen

🔔 || ☰

U kunt de functies die u vaak gebruikt instellen als snelkoppelingen. Snelkoppelingen worden als symbolen weergegeven op de statusbalk in het scherm van het bedieningspaneel. Met de snelkoppelingen kunt u een functie met één aanraking inschakelen.

**De snelkoppelingen inschakelen:** raak ☰ aan, kies Menu en raak vervolgens

het menu snelkoppelingen aan. Kies op het volgende scherm de functies die u als snelkoppelingen wilt weergeven op de statusbalk. Bevestig uw selectie.

## 5.18 Display

U kunt de helderheid van het display kiezen.

Er bestaan 4 helderheidsniveau´s: 1 is de laagste en 4 is de hoogste.

**De helderheidsinstellingen wijzigen:** raak ☰ aan, kies Menu en raak vervolgens Display aan. Kies op het volgende scherm de gewenste instelling. Bevestig uw selectie.

## 5.19 Geluidssignalen

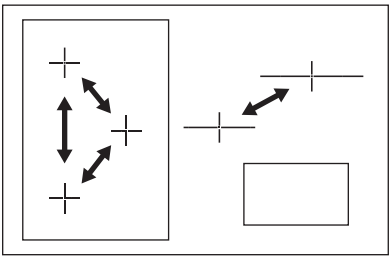
U kunt de soorten geluidssignalen kiezen die u wilt horen bij de bediening van de kookplaat. U kunt de geluidssignalen ook uitschakelen.

**De instellingen van de geluidssignalen wijzigen:** raak ☰ aan, kies Menu en raak vervolgens het menu geluidssignalen aan. Kies op het volgende scherm de gewenste instelling. Bevestig uw selectie.

Als de geluidssignalen uitgeschakeld zijn, hoort u wel nog het geluidssignaal wanneer de timer verstreken is of wanneer u de kookplaat uitschakelt.

## 5.20 Vermogensbeheer-functie

- 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.
- Het kookstand van de verlaagde zones verandert tussen twee niveaus.
- Voor de flexibele zone kunt u maximaal drie potten gebruiken. Als de maximale lading voor de fase wordt overschreden, wordt de functie geactiveerd. De activering van de functie is afhankelijk van de grootte en het aantal van het kookgerei. De functie verlaagt de kookstand voor de potten tot de hoogst mogelijke instelling op de fase. Het symbool van de kookzone wordt grijs en de kookstand verandert tussen twee niveaus. De omlaag gerichte pijl licht op in het symbool van de kookzone. Als u het aantal potten op de flexibele zone niet binnen één minuut wijzigt, wordt de laagste kookstand ingesteld voor deze kooksessie.



# 6. AANWIJZINGEN EN TIPS

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 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 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 gegevens'.

## 6.2 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.
- klikken op de flexibele zone: de pan wordt niet waargenomen en de kookzone wordt niet ingesteld.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

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

## 6.3 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.

## 6.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de kookstand en 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 de kookzone met de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

| Kookstand | 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. |

| Kookstand | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|---|---|---|---|
| 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 minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren. |
| 5 - 7 | Stomen van groenten, vis en vlees. | 20 - 45 | Een paar eetlepels vocht toevoegen. |
| 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. | | |
| B» | Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Powerfunctie is geactiveerd. | | |

# 7. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 7.1 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.

## 7.2 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.
- Het oppervlakte van de kookplaat heeft horizontale groeven. Maak de kookplaat schoon met een vochtige doek en een beetje schoonmaakmiddel en veeg het van links naar rechts schoon. Droog de kookplaat na reiniging van links naar rechts af met een zachte doek.

# 8. PROBLEEMOPLOSSING

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 8.1 Wat moet u doen als…

| 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. |
| De kookplaat schakelt uit. | Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel. | Reinig het bedieningspaneel. |
| | U hebt iets op de tiptoets ⏻ geplaatst. | Verwijder het object van de tiptoets. |
| Een pan activeert twee zones. | De bodem van de pan is niet vlak. | Verschuif de pan een beetje totdat slechts een zone wordt waargenomen. |
| Twee of meer zone worden waargenomen als een zone. | De pannen staan te dicht naast elkaar en de kookzones zijn niet ingesteld na het plaatsen van iedere pan. | Stel na het plaatsen van de pan op de kookzone de zone voor elke pan na het plaatsen individueel in. |
| Er is geen potaanduiding op de flexibele zone. | Het kookgerei is niet goed. | Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| | De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone. | Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'. |
| | Er staat al kookgerei op de zone. | Verplaats de eerste pot een beetje om plaats te maken voor de volgende. |
| Power Boost wordt niet geactiveerd voor de pot op de flexibele zone. | De pot is groter dan 240 mm. Het maximale vermogen is bereikt. | Dit is normaal voor deze potgrootte. Gebruik een kleinere pot of gebruik de hoogste kookstand voor de grote pot. |
| De kookstanden voor de potten op de flexibele zone worden verlaagd. | U gebruikt teveel potten met de hoogste kookstand op de flexibele zone. De vermogensbeheerfunctie is ingeschakeld. | Verplaats enkele potten naar inductiekookzones. |
| gaat branden. | Eén van de Vergrendelfuncties is actief. | Raak om de kookplaat te ontgrendelen de letters in alfabetische volgorde aan: A - O - X. |
| De ProCook-functie wordt uitgeschakld. | U gebruikt meer dan één pot. | Gebruik slechts één pot voor deze functie. |
| De helderheid van het display wordt verlaagd. | De temperatuur van de zones is hoog. Om een lange levensduur van het display te verzekeren wordt de helderheid verlaagd, afhankelijk van de temperatuur van de kookplaat. | Laat de kookplaat afkoelen. |
| Het display reageert niet op de aanraking. | Een gedeelte van het display is bedekt, of de potten zijn te dicht bij het display geplaatst. | Verwijder de voorwerpen. Plaats de potten verder van het display. |
| Het vermogensniveau is verlaagd. De omlaag gerichte pijl licht op in het symbool van de kookzone. | De Powerfunctie is in werking. | Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
| De achtergrondverlichting staat aan, maar het contrast van het display is niet goed. | Er staat heet kookgerei op het display. | Verwijder de pan en laat het apparaat voldoende afkoelen. Als het contrast niet helder is, neemt u contact op met het servicecentrum. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt. | De signalen zijn uitgeschakeld. | Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
| **E** en een getal gaat branden. | Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan. | Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als **E** weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice. |
| **E3** gaat aan. | De elektrische aansluiting is onjuist. De stroomspanning is buiten bereik. | Laat de installatie controleren door een elektromonteur. |
| **E4** gaat branden. | Er is een storing opgetreden in de kookplaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. Oververhittingsbeveiliging voor de zones is in werking getreden. | Schakel de kookplaat uit en laat ze afkoelen. Schakel de kookplaat terug in. Als het probleem lag bij het kookgerei, verdwijnt het bericht. Als het probleem verschijnt, neemt u contact op met een erkende klantenservice. |
| **E7** gaat aan. | De ventilator wordt geblokkeerd. | Controleer of voorwerpen de ventilator blokkeren. Als het probleem opnieuw verschijnt, neemt u contact op met een erkende klantenservice. |
| **E8** gaat aan. | De elektrische aansluiting is onjuist. De kookplaat is maar aangesloten op één fase. | Laat de installatie controleren door een elektromonteur. Raadpleeg het aansluitdiagram. |
| **E9** gaat aan. | Er heeft zich een fout in de interface voorgedaan. | Schakel de kookplaat uit en weer in. Als het probleem verschijnt, neemt u contact op met een erkende klantenservice. |

## 8.2 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.

# 9. TECHNISCHE GEGEVENS

## 9.1 Typeplaatje

Model HKH81700FB
Type 60 GBD K1 AU
Inductie 7.4 kW
Serienr. .....
AEG

PNC productnummer 949 595 406 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vervaardigd in Duitsland
7.4 kW

## 9.2 Specificatie kookzones

| Kookzone | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | Powerfunctie [W] | Powerfunctie maximale duur [min] | Diameter van het kookgerei [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Rechtsvoor | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Rechtsachter | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |

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.

## 9.3 Specificatie flexibele zone

| Diameter van het kookgerei [mm] | Nominaal vermogen (maximale kookstand) [W] | Powerboost [W] | Maximale duur van de powerboost [min] |
|---|---|---|---|
| 90 | 500 | 500 | 4 |
| 145 | 1400 | 1400 | 4 |
| 180 | 1800 | 2000 | 8 |
| 210 | 2200 | 3000 | 8 |
| 280 | 2600 | 3700 | 10 |

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

# 10. ENERGIEZUINIGHEID

## 10.1 Productinformatie volgens EU 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Modelidentificatie | | HKH81700FB |
| Type kooktoestel | | Ingebouwde kookplaat |
| Aantal kookzones | | 2 |
| Aantal kookzones | | 1 |
| Verwarmingstechnologie | | Inductie |
| Diameter ronde kookzones (Ø) | Rechtsvoor<br>Rechtsachter | 14,5 cm<br>21,0 cm |
| Lengte (L) en breedte (B) van kookgedeelte | Links | L 45,4 cm<br>B 30,0 cm |
| Energieverbruik per kookzone (ECelectric cooking) | Rechtsvoor<br>Rechtsachter | 175,7 Wh / kg<br>170,3 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookzone (ECelectric cooking) | Links | 188,4 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (ECelectric hob) | | 182,3 Wh / kg |

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

## 10.2 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.

# 11. 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....25
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ....28
**3.** INSTALLATION....30
**4.** DESCRIPTION DE L'APPAREIL....32
**5.** UTILISATION QUOTIDIENNE....34
**6.** CONSEILS....41
**7.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE....43
**8.** DÉPANNAGE....43
**9.** CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....46
**10.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....47

# POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.
Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
**www.aeg.com/webselfservice**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
**www.registeraeg.com**



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

# SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- 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 pour éviter tout risque d'électrocution.
- 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.

- 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.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

## 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 données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- 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 centre de maintenance 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 Mise au rebut

**AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 2.6 Maintenance

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

# 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.

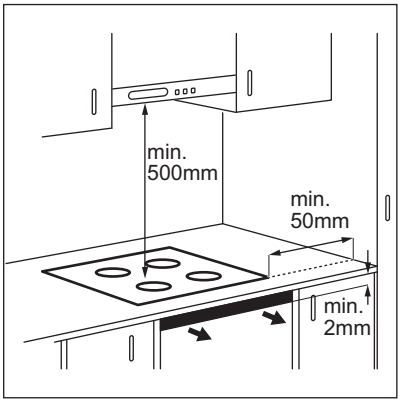
## 3.3 Câble d'alimentation

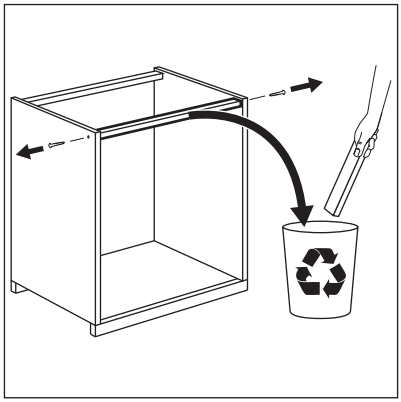
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant (ou supérieur) : H05V2V2-F T min. 90 °C. Contactez votre service après-vente.

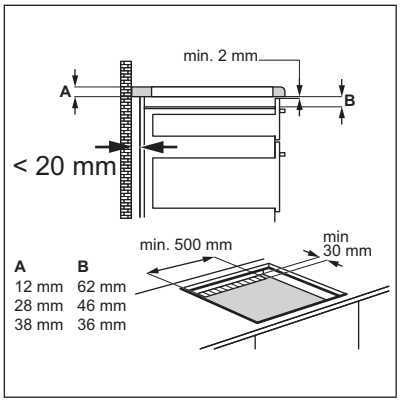
## 3.4 Installation du joint

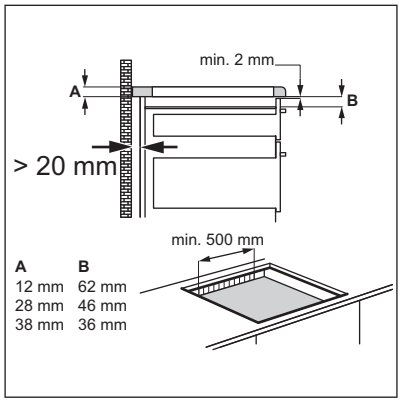
1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

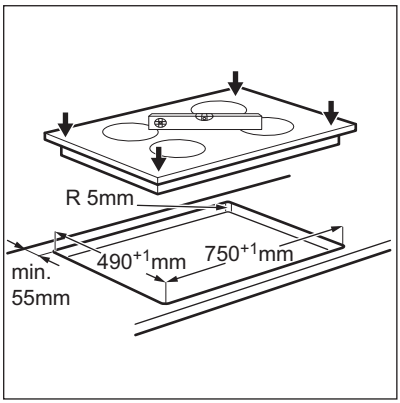
## 3.5 Montage

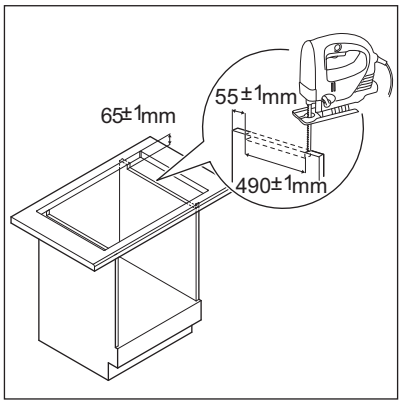

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

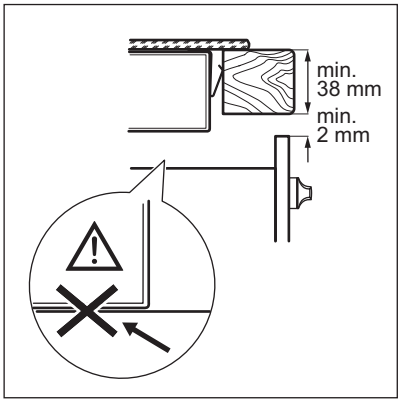


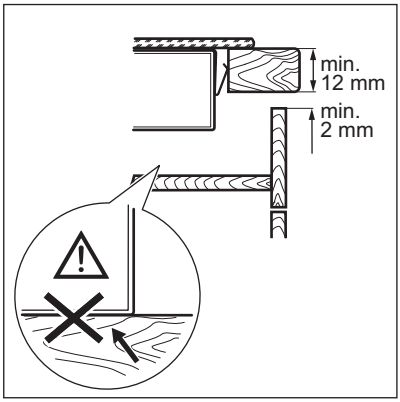

min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm

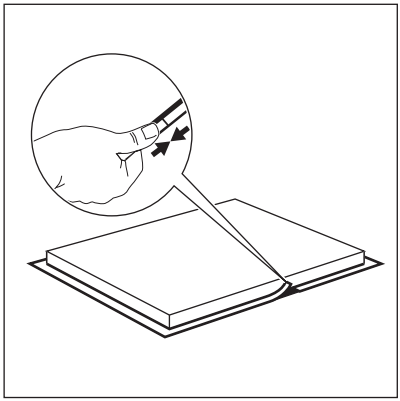

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm


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


65±1mm
55±1mm
490±1mm

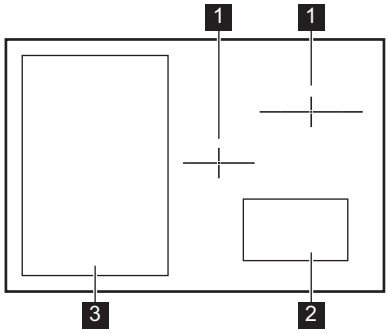


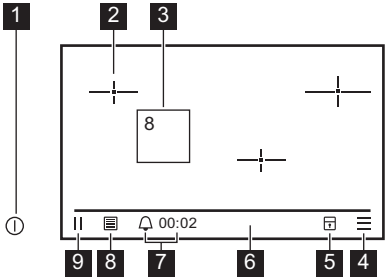
# 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 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

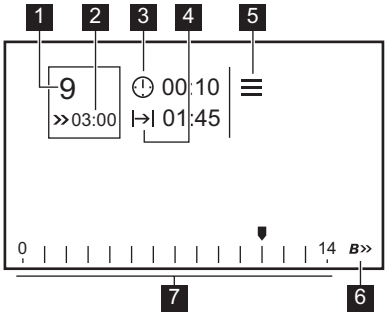
## 4.2 Description du bandeau de commande




| | Symbole | Fonction | Commentaire |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | MARCHE/ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
| 2 | ⊣⊢ | Position de la zone | Pour indiquer la position de la zone. Pour activer la zone, appuyez sur le symbole. |
| 3 | - | La zone de cuisson est activée | Pour modifier le niveau de cuisson ou sélectionner une fonction supplémentaire, appuyez sur le symbole. |
| 4 | ☰ | Menu | Pour sélectionner des fonctions et réglages supplémentaires. |
| 5 | 🔒 | Verrouillage immédiat | Pour verrouiller le bandeau de commande. |
| 6 | - | Barre de statut | Pour afficher les raccourcis et la durée du Rappel. Pour consulter les raccourcis, activez-les dans le menu des raccourcis. |
| 7 | 🔔 | Rappel | Pour activer la fonction ou afficher la durée. |
| 8 | ▤ | Cuisson pro | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 9 | ⏸ | PAUSE | Pour activer la fonction. |

## 4.3 Panneau de la zone de cuisson

Pour consulter le panneau d'une zone de cuisson, appuyez sur le symbole d'une zone de cuisson sur le bandeau de commande.




| | Symbole | Fonction | Commentaire |
|---|---|---|---|
| 1 | - | Symbole de zone de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 2 | » | Puissance maxi / Démarrage automatique de la cuisson | Pour indiquer que la fonction est active. Le minuteur effectue un décompte jusqu'à ce que la fonction se désactive. |
| 3 | ⏲ | CountUp Timer | Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson. |
| 4 | \|→\| | Minuteur dégressif | Pour indiquer le temps de cuisson restant. |
| 5 | ☰ | Menu | Pour sélectionner les fonctions et réglages supplémentaire de la zone. |
| 6 | B» | Puissance maxi / Démarrage automatique de la cuisson | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 7 | - | Bandeau de sélection | Pour régler le niveau de cuisson. |

## 4.4 Chaleur résiduelle

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

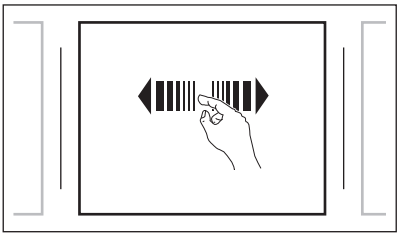
Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

# 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Première activation

Lorsque vous allumez la table de cuisson pour la première fois, commencez par sélectionner la langue. Après avoir choisi la langue, la table de cuisson affiche quelques conseils et astuces pour vous aider à la faire fonctionner. Pour naviguer entre les écrans, faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche.



Si vous souhaitez passer les conseils et astuces, appuyez sur Terminé. Vous pourrez lire les conseils et astuces ultérieurement en passant par le Menu.

## 5.2 Activation et désactivation

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

## 5.3 Informations générales

Le bandeau de commande de la table de cuisson est un écran tactile. Pour la faire fonctionner, appuyez sur les symboles, faites défiler les menus, et faites glisser les bandeaux de sélection et écrans. La table de cuisson détecte votre doigt lorsque le posez ou le retirez du bandeau de commande.

Lisez les informations affichées. La table de cuisson vous donne des conseils et des recommandations pour la faire fonctionner facilement.

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

## 5.4 ☰ Fonctions du Menu

Utilisez le symbole : ☰ pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson. Vous pouvez également activer et désactiver des fonctions, ou encore créer des raccourcis. Le tableau vous indique les fonctions basiques du menu. Pour accéder à une fonction, appuyez dessus. Choisissez le réglage souhaité et confirmez votre sélection.

Plus d'options

| | |
|---|---|
| Verrouillage immédiat | |
| Cuisson pro | |
| PAUSE | |
| Rappel | |
| Menu | Conseils et astuces |
| | Raccourcis |
| | Sécurité |
| | Langue |
| | Affichage |
| | Son |
| | Maintenance |

## 5.5 AUTO OFF

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur la zone. Le symbole de la zone devient gris. La zone de cuisson flexible à induction se désactive au bout de 10 secondes, tandis que les zones de cuisson à induction se désactivent au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

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

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

Éteignez puis rallumez la table de cuisson, ou appuyez sur le symbole de la zone de cuisson pour désactiver la fonction AUTO OFF.

## 5.6 Changement de langue

Pour changer la langue, appuyez sur ☰ sur le bandeau de commande. Choisissez Menu dans la liste. Sélectionnez le menu langues, puis la langue souhaitée. Appuyez sur la langue souhaitée pour confirmer la sélection.

## 5.7 Utilisation des zones de cuisson

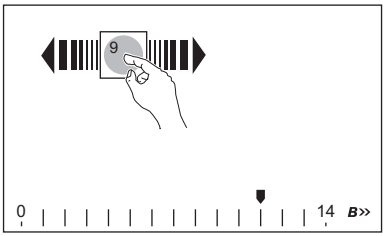
Posez directement les récipients sur les croix ou sur la zone de cuisson flexible. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson pour ouvrir le bandeau de la zone de cuisson.

## 5.8 Niveau de cuisson

Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Le panneau de la zone de cuisson apparaît.

**Pour changer le niveau de cuisson, vous pouvez :**

- appuyer sur le niveau de cuisson souhaité du bandeau de sélection.
- faire glisser votre doigt le long du bandeau de commande. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.
- appuyer sur le symbole de la zone de cuisson et faire glisser votre doigt vers la droite pour augmenter, ou vers la gauche pour diminuer le niveau de cuisson.




Pour la zone de cuisson flexible à induction, commencez par poser le récipient. Lorsqu'un récipient est détecté, le symbole de la zone apparaît.

## 5.9 Zone de cuisson à induction flexible

La zone de cuisson flexible à induction détecte la position et la taille des récipients. Lorsqu'un récipient est détecté, le symbole de la zone apparaît. Vous pouvez activer le bandeau de la zone de cuisson et régler le niveau de cuisson ou les minuteurs. La taille du symbole de la zone de cuisson dépend de la taille du récipient. Si le symbole est petit, vous pouvez placer un autre récipient à côté du premier.

Vous pouvez utiliser jusqu'à trois récipients sur la zone et les faire fonctionner séparément. La taille minimale du récipient est de 90 mm. La taille maximale est de 300 x 460 mm.

Lorsque vous retirez le récipient de la zone de cuisson, le symbole de la zone devient gris. Au bout de 10 secondes, le symbole de la zone disparait.

## 5.10 Fonction de séparation

Si vous utilisez un gros récipient sur la zone de cuisson flexible, vous pouvez la séparer en deux zones de cuisson. Ainsi, vous pouvez sélectionner deux niveaux de cuisson différents pour les deux différentes parties du plat.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Le

panneau de la zone de cuisson apparaît. Appuyez sur ☰ et sélectionnez la fonction dans la liste. Si la fonction n'est pas disponible dans le sous-menu, c'est que la zone est trop petite pour être séparée.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Le panneau de la zone de cuisson apparaît. Appuyez sur ☰ et sélectionnez l'option pour regrouper la zone.

ⓘ Si vous retirez le récipient pendant plus de 10 secondes ou que vous désactivez la zone de cuisson, la fonction se désactive.

ⓘ Pour séparer ou regrouper la zone, vous pouvez également appuyer sur le symbole de la zone avec deux doigts.

## 5.11 Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Réglez le niveau de cuisson souhaité entre 1 et 13. Appuyez sur **B»**. Un symbole de la fonction apparaît à l'intérieur du symbole de la zone de cuisson : **»**. Le minuteur situé à côté du symbole décompte le temps restant à la fonction.

ⓘ Si vous changez le niveau de cuisson alors que la fonction est en cours, le minuteur sélectionne un nouveau décompte, spécialement pour ce niveau de cuisson.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur **B»**.

## 5.12 Puissance maxi

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 le symbole de la zone de cuisson. Réglez le niveau de cuisson sur 0 ou 14. Appuyez sur **B»**. **»** s'affiche à l'intérieur du symbole de la zone de cuisson. Le minuteur situé à côté du symbole décompte le temps restant à la Puissance maxi.

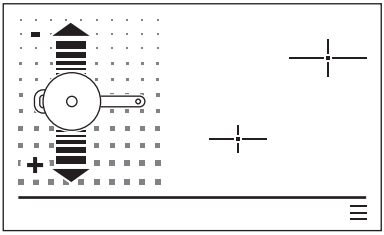
**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur **B»**.

ⓘ La durée et la puissance de la Puissance maxi sur la zone de cuisson flexible à induction dépend de la taille du récipient. La fonction peut être utilisée avec des récipients dont le diamètre est supérieur à 180 mm.

## 5.13 ▤ Fonction Cuisson pro

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant le récipient sur la zone de cuisson flexible à induction.

La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Vous pouvez réduire le niveau de cuisson en déplaçant le récipient vers l'arrière.



**ATTENTION!**
Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson manuellement.

**Informations générales :**

- N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.
- Le diamètre maximal du récipient pour cette fonction est de 240 mm. Si vous utilisez un récipient plus grand que 240 mm, la fonction se désactive. La zone flexible passe en mode zone de cuisson standard. La zone conserve le niveau de cuisson de la dernière position utilisée avec la fonction Cuisson pro.
- Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez changer le niveau de cuisson qu'en déplaçant le récipient.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, vous pouvez également utiliser le Rappel.

Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et placez-le à un autre endroit sur la zone de cuisson flexible. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande.

**Activation de la fonction**

Pour activer la fonction, posez le récipient sur la zone de cuisson flexible. Appuyez sur et sélectionnez la fonction dans la liste. Lorsque la fonction est en cours, la zone de cuisson flexible est indiquée par des tirets sur le bandeau de commande. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut.

**Désactivation de la fonction**

Pour désactiver la fonction, répétez la procédure ou appuyez sur . Les tirets disparaissent du bandeau de commande.

Si deux zones fonctionnent simultanément ou qu'un grand récipient est détecté, la fonction se désactive.

## 5.14 Minuteurs

Il existe 3 minuteurs : CountUp Timer, Minuteur dégressif et Rappel.

Cuisson pro. Lorsque cette fonction est en cours, vous pouvez uniquement utiliser le Rappel.

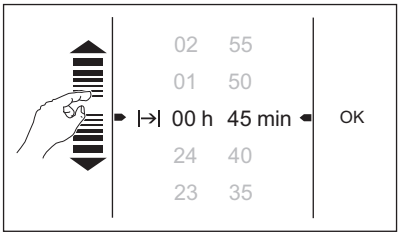
**CountUp Timer**
Ce minuteur permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. Cette fonction démarre automatiquement et s'affiche à côté du symbole de la zone de cuisson, sur le bandeau des zones de cuisson. Pour vérifier la durée, touchez le symbole de la zone de cuisson.

**Pour réinitialiser la durée :** entrez dans le bandeau des zones de cuisson. Appuyez sur à côté du symbole de la zone de cuisson et choisissez l'option souhaitée dans la liste. Pour réinitialiser la durée, vous pouvez également appuyer sur à côté du symbole de la zone de cuisson.

**Minuteur dégressif**
Vous pouvez utiliser ce minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.

**Pour activer la fonction :** entrez dans le panneau des zones de cuisson. Appuyez

sur ☰ à côté du symbole de la zone de cuisson et choisissez le réglage de la durée de cuisson. Réglez la durée en faisant défiler séparément les heures et les minutes.




Confirmez votre sélection. Vous pouvez également choisir d'annuler votre sélection. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint. Pour régler la durée, vous pouvez également appuyer sur |→|.

**Pour arrêter le signal sonore :** touchez l'affichage.

**Rappel**
Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser lorsque la table de cuisson est éteinte.

Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande 🔔.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur ☰ et choisissez la fonction dans la liste. Sélectionnez la durée et confirmez votre sélection. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut 🔔. Une fois la durée sélectionnée écoulée, un signal sonore retentit.

**Pour arrêter le signal sonore :** touchez l'affichage.

## 5.15 PAUSE

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

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des minuteurs.

Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande ||.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur ☰ et choisissez la fonction dans la liste. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut ||.

**Pour désactiver la fonction :** touchez l'affichage. Les niveaux de cuisson précédents sont restaurés.

## 5.16 🔒 Verrouillage de la table de cuisson

La table de cuisson est dotée de 3 fonctions de verrouillage : Verrouillage immédiat, Verrouillage de l'affichage et Sécurité enfants.

**🔒 Verrouillage immédiat**
Cette fonction permet de verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement des zones de cuisson. Elle permet d'éviter un changement accidentel des niveaux de cuisson.

Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande 🔒.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur ☰ et choisissez la fonction dans la liste. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut 🔒.

**Pour désactiver la fonction :** touchez l'affichage. Suivez les informations qui s'affichent et appuyez sur les lettres suivantes dans l'ordre alphabétique : A - O - X.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction se désactive.

**Verrouillage de l'affichage et Sécurité enfants**

**La fonction Verrouillage de l'affichage** permet d'éviter un changement accidentel des réglages en cours de cuisson. Lorsque la fonction est activée et que vous ne changez aucun réglage pendant 2 minutes, elle verrouille le bandeau de commande.

**La fonction Sécurité enfants** évite une mise en marche et une activation accidentelles de la table de cuisson lorsqu'elle est éteinte.

**Pour activer ou désactiver les fonctions :** appuyez sur ☰, sélectionnez le Menu et appuyez sur Sécurité. Sur l'écran suivant, choisissez d'activer ou de désactiver les fonctions. Confirmez votre sélection.

Pour allumer la table de cuisson sans désactiver la fonction, suivez les informations qui s'affichent et appuyez sur les lettres suivantes dans l'ordre alphabétique : A - O - X.

## 5.17 Raccourcis

Vous pouvez définir un raccourci pour les fonctions que vous utilisez souvent. Les raccourcis s'affichent comme des symboles sur la barre de statut du bandeau de commande. Les raccourcis vous permettent d'activer la fonction d'un simple geste.

**Pour activer les raccourcis :** appuyez sur ☰, sélectionnez le Menu, puis appuyez sur le menu des raccourcis. Sur l'écran suivant, choisissez les fonctions pour lesquelles vous souhaitez définir un raccourci sur la barre de statut. Confirmez votre sélection.

## 5.18 Affichage

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

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

**Pour modifier le réglage de la luminosité :** appuyez sur ☰, sélectionnez le Menu et appuyez sur Affichage. Sur l'écran suivant, choisissez le réglage souhaité. Confirmez votre sélection.

## 5.19 Sons

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson. Vous pouvez également désactiver ces sons.

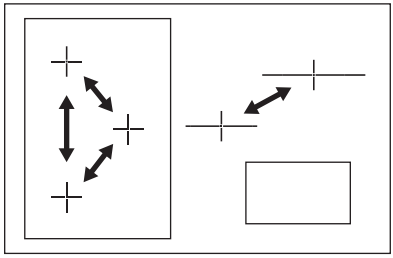
**Pour changer le réglage des sons :** appuyez sur ☰, sélectionnez le Menu, puis appuyez sur le menu des sons. Sur l'écran suivant, choisissez le réglage souhaité. Confirmez votre sélection.

Même si vous désactivez les sons, vous entendrez toujours les signaux sonores indiquant la fin du minuteur et la désactivation de la table de cuisson.

## 5.20 Fonction 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 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- Le niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.
- Pour la zone flexible, vous pouvez utiliser jusqu'à trois récipients. Si la charge maximale pour la phase est dépassée, la fonction s'active. L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients.

La fonction réduit le niveau de cuisson des récipients jusqu'à atteindre la charge maximale pour la phase. Le symbole de la zone de cuisson devient gris et le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux. La flèche pointant vers le bas s'affiche sur le symbole de la zone de cuisson. Si vous ne modifiez pas le nombre de récipients sur la zone de cuisson flexible au bout d'une minute, le niveau de cuisson le plus bas sera sélectionné pour cette session.



# 6. CONSEILS

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 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.

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 ».

## 6.2 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 cliquetis sur la zone flexible : le récipient n'est pas détecté et la zone de cuisson n'est pas sélectionnée.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

## 6.3 Öko Timer (Minuteur éco)

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

## 6.4 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée (min) | Conseils |
|---|---|---|---|
| 1 | Conservez les aliments cuits au chaud. | au besoin | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 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 d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 5 - 7 | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillerées 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 litres de liquide, plus les ingrédients. |
| 9 - 12 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin | Retournez à la moitié du temps. |
| 12 - 13 | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks. | 5 - 15 | Retournez à la moitié du temps. |
| 14 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| B» | Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée. | | |

# 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un 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.

## 7.2 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.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

# 8. DÉPANNAGE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement. |
| | 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 probable | Solution |
|---|---|---|
| La table de cuisson est désactivée. | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻. | Retirez l'objet de la touche sensitive. |
| Un récipient active deux zones. | Le fond du récipient n'est pas plat. | Déplacez légèrement le récipient jusqu'à ce qu'il ne soit plus détecté que par une seule zone. |
| Plusieurs zones sont détectées comme une zone unique. | Les récipients sont trop proches les uns des autres et les zones de cuisson n'ont pas été réglées après avoir posé chaque récipient. | Réglez individuellement chaque zone de cuisson après y avoir posé un récipient. |
| Il n'y a aucune indication de récipient sur la zone de cuisson flexible. | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |
| | Il y a déjà un récipient sur la zone de cuisson. | Déplacez légèrement le premier récipient pour faire de la place au suivant. |
| La fonction Puissance maxi ne s'active pas pour le récipient sur la zone de cuisson flexible. | Le récipient est plus grand que 240 mm. La puissance maximale est atteinte. | Ceci est normal pour cette taille de récipient. Utilisez un récipient plus petit ou choisissez le niveau de cuisson le plus élevé pour le plus grand récipient. |
| Les niveaux de cuisson pour les récipients sur la zone de cuisson flexible sont réduits. | Vous utilisez le niveau de cuisson le plus élevé pour un trop grand nombre de récipients sur la zone de cuisson flexible. Le gestionnaire de puissance est activé. | Déplacez certains récipients sur les zones de cuisson à induction. |
| 🔒 s'allume. | L'une des fonctions de verrouillage des touches est activée. | Pour déverrouiller la table de cuisson, touchez les lettres A - O - X dans l'ordre alphabétique. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| La fonction Cuisson pro se désactive. | Vous utilisez plusieurs récipients. | N'utilisez qu'un seul récipient avec cette fonction. |
| La luminosité de l'affichage est réduite. | La température des zones de cuisson est élevée. Pour prolonger la durée de vie de l'affichage, la luminosité est réduite en fonction de la température de la table de cuisson. | Laissez la table de cuisson refroidir. |
| L'affichage ne réagit pas au toucher. | Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. | Retirez les objets couvrant l'affichage. Éloignez les récipients de l'affichage. |
| Le niveau de puissance est réduit. La flèche pointant vers le bas s'affiche sur le symbole de la zone de cuisson. | Le dispositif de gestion de la puissance est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Le fond d'écran est activé mais le contraste de l'affichage est mauvais. | Un récipient chaud se trouve sur l'écran. | Retirez-le et laissez la table de cuisson refroidir suffisamment. Si le contraste d'affichage ne s'améliore pas, faites appel à votre service après-vente agréé. |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| **E** et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si **E** s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé. |
| **E3** s'affiche. | Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites. | Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| **E4** s'affiche. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson est activée. | Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir. Rallumez la table de cuisson. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Si le message reste affiché, contactez le service après-vente agréé. |
| **E7** s'affiche. | Le ventilateur de refroidissement est bloqué. | Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si le message réapparaît, contactez le service après-vente agréé. |
| **E8** s'affiche. | Le branchement électrique n'est pas adapté. La table de cuisson n'est branchée qu'à une seule phase. | Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. Consultez le schéma de raccordement. |
| **E9** s'affiche. | Une erreur s'est produite dans l'interface. | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. Si le message reste affiché, contactez le service après-vente agréé. |

## 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

# 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## 9.1 Plaque signalétique

Modèle HKH81700FB
Type 60 GBD K1 AU
Induction 7.4 kW
Numéro de série .....
AEG

PNC 949 595 406 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.4 kW

## 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Fonction Booster [W] | Fonction Booster durée maximale [min] | Diamètre du récipient [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Avant droite | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Arrière droite | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |

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

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

## 9.3 Caractéristiques de la zone flexible

| Diamètre du récipient [mm] | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Puissance maxi [W] | Durée maximale de la Puissance maxi [min] |
|---|---|---|---|
| 90 | 500 | 500 | 4 |
| 145 | 1400 | 1400 | 4 |
| 180 | 1800 | 2000 | 8 |
| 210 | 2200 | 3000 | 8 |
| 280 | 2600 | 3700 | 10 |

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

# 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 10.1 Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Identification du modèle | | HKH81700FB |
| Type de table de cuisson | | Table de cuisson intégrée |
| Nombre de zones de cuisson | | 2 |
| Nombre de zones de cuisson | | 1 |
| Technologie de chauffage | | Induction |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant droite<br>Arrière droite | 14,5 cm<br>21,0 cm |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson | Gauche | L 45,4 cm<br>l 30,0 cm |

| | | |
|---|---|---|
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (ECelectric cooking) | Avant droite<br>Arrière droite | 175,7 Wh / kg<br>170,3 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la zone de cuisson (ECelectric cooking) | Gauche | 188,4 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (ECelectric hob) | | 182,3 Wh / kg |

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

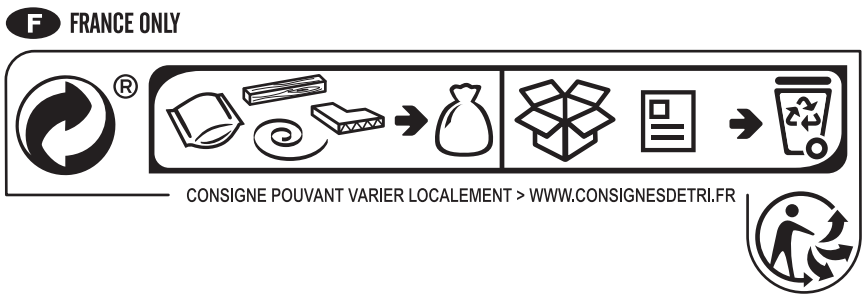
## 10.2 Économie d'énergie

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

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

# 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



www.aeg.com/shop



867332921-B-192019

CE

AEG