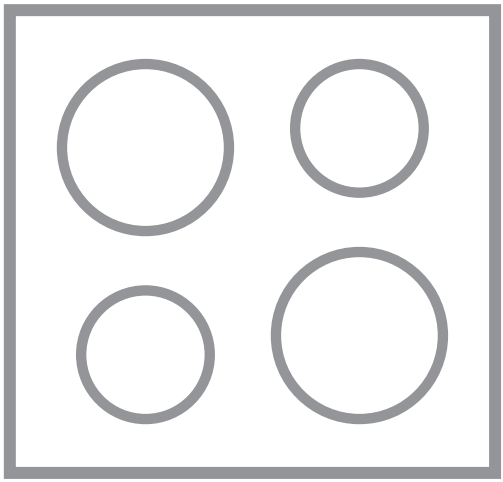
HKP87420FB


**NL** **Gebruiksaanwijzing** 2
Kookplaat
**FR** **Notice d'utilisation** 26
Table de cuisson


# USER MANUAL



AEG

# INHOUDSOPGAVE

**1.** VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
**2.** VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
**3.** BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....7
**4.** DAGELIJKS GEBRUIK....9
**5.** FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE....12
**6.** AANWIJZINGEN EN TIPS....16
**7.** ONDERHOUD EN REINIGING....18
**8.** PROBLEEMOPLOSSING....18
**9.** MONTAGE....22
**10.** TECHNISCHE GEGEVENS....24
**11.** ENERGIEZUINIGHEID....25

# 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.

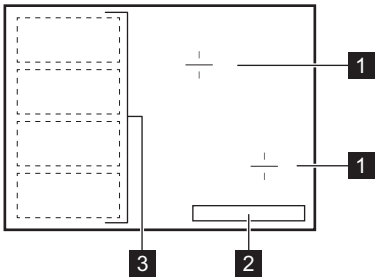
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 2.6 Servicedienst

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

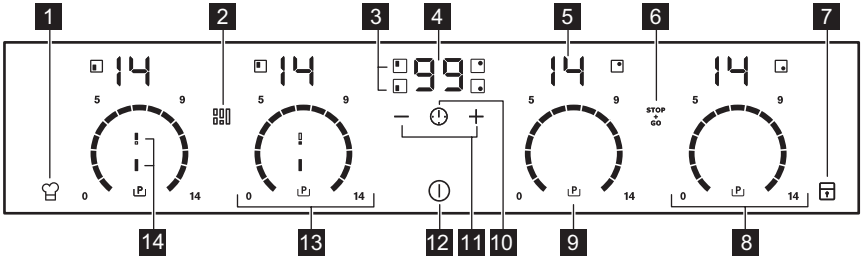
# 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 3.1 Indeling kookplaat




1 Inductiekookzone
2 Bedieningspaneel
3 Flexibele inductiekookzone bestaat uit vier delen

## 3.2 Indeling Bedieningspaneel



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

| | Tip-toets | Functie | Opmerking |
|---|---|---|---|
| 1 | | PowerSlide | De functie in- en uitschakelen. |
| 2 | | FlexiBridge | Om over te schakelen tussen drie modi van de functie. |
| 3 | - | Timerindicatie voor de kookzones | Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt. |
| 4 | - | Timerdisplay | De tijd in minuten weergeven. |
| 5 | - | Kookstanddisplay | De kookstand weergeven. |
| 6 | STOP + GO | STOP+GO | De functie in- en uitschakelen. |
| 7 | | Toetsblokkering / Het kinderslot | Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen. |
| 8 | - | Bedieningsstrip | Het instellen van de kookstand. |
| 9 | P | Powerfunctie | De functie in- en uitschakelen. |
| 10 | | - | Om de kookzone te selecteren. |
| 11 | + / − | - | De tijd verlengen of verkorten. |
| 12 | | AAN/UIT | De kookplaat in- en uitschakelen. |
| 13 | - | Bedieningsstrip | Het instellen van de warmteinstelling voor de flexibele inductiekookzone. |
| 14 | - | FlexiBridge-indicatie-lampjes | Om te tonen welke FlexiBridge-modus actief is. |

## 3.3 Kookstanddisplays

| Display | Beschrijving |
|---|---|
| 0 | De kookzone is uitgeschakeld. |
| 1 - 14 | De kookzone wordt gebruikt. |
| u | STOP+GO-functie is in werking. |
| A | Automatisch opwarmen-functie is in werking. |
| P | Powerfunctie is in werking. |

| Display | Beschrijving |
|---|---|
| E + cijfer | Er is een storing. |
| H / H / H | OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte. |
| L | Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking. |
| F | Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst. |
| - | Automatisch uitschakelen-functie is in werking. |
| 1 / 1 / 1 | PowerSlide-functie is in werking. |

## 3.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)

**WAARSCHUWING!**
H / H / H Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan. Als de kookplaat heet is en de restwarmte-indicator wordt getoond, gaan de flexi-brug en verbindingslijnen op de kookplaat branden.

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.

# 4. DAGELIJKS GEBRUIK

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 4.1 In- of uitschakelen

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

Het bedieningspaneel gaat aan als u de kookplaat aanzet en gaat uit als u de kookplaat uitschakelt. Als de kookplaat is uitgeschakeld kunt u alleen de tiptoets ⏻ zien.

## 4.2 Automatisch uitschakelen

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

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

- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat [-] branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

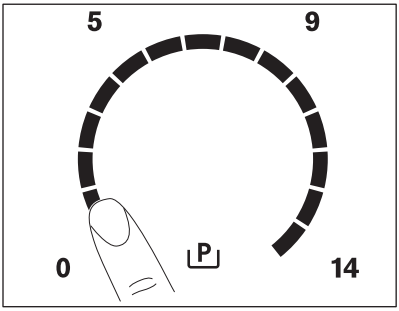
**De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:**

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

## 4.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

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




## 4.4 Het gebruik van de kookzones

Plaats de pannen op het kruis / vierkant dat op het oppervlak staat waarop u kookt. Dek het kruis / vierkant volledig af. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan. U kunt met groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken.

## 4.5 Automatisch opwarmen

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

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

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** raak [P] aan ([P] gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 5 seconden gaat [A] branden.

**De functie uitschakelen:** wijzig de kookstand.

## 4.6 Powerfunctie

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

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

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

**Om de functie uit te schakelen:** wijzig de kookstand.

## 4.7 Timer

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

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

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

**De functie inschakelen:** raak [+] van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de

kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

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

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

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

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

**Het geluidssignaal stopzetten:** raak ⏲ aan.

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

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

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

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

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

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

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

**Het geluidssignaal stopzetten:** raak ⏲ aan.

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

## 4.8 STOP+GO

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 stopt de timerfunctie niet.

**Om de functie in te schakelen:** raak STOP+GO aan. u gaat branden.

**Om de functie uit te schakelen:** raak STOP+GO aan. De vorige kookstand gaat aan.

## 4.9 Toetsblokkering

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

**Stel eerst de kookstand in.**

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

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

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

## 4.10 Het kinderslot

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

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

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

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

## 4.11 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

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

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

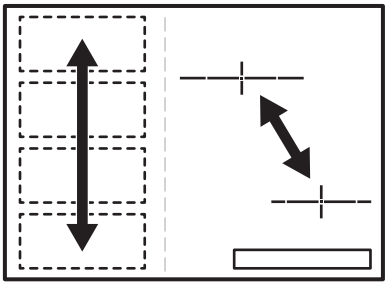
Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

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

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

## 4.12 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 warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



# 5. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE

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

## 5.1 FlexiBridge-functie

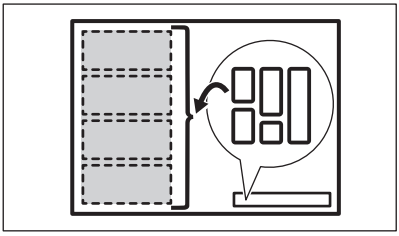
De flexibele inductiekookzone bestaat uit vier gedeelten. De gedeelten kunnen worden gecombineerd in twee kookzones met verschillende maten, of in één grote kookzone. De zijkanten van de zones die samenwerken, gaan branden en ze worden aan elkaar verbonden met een kortere brandende lijnen.U kies de combinatie van de zones door de modus te kiezen die van toepassing is op het formaat van het kookgerei dat u wilt gebruiken. Er bestaan drie modi:

Standaard (automatisch geactiveerd als u de kookplaat aanzet), Big Bridge (grote overbrugging) en Max Bridge (maximale overbrugging).

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

**Schakelen tussen de modi**

Gebruik de tiptoets om tussen de modi te schakelen: .

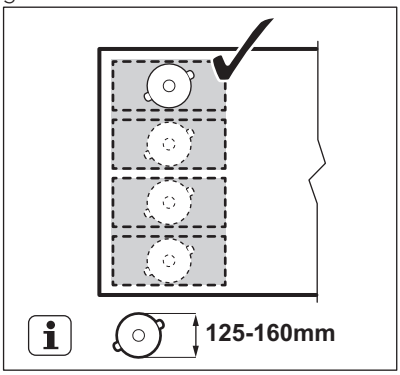


Als u tussen de modi schakelt dan wordt de warmte-instelling teruggezet op**0**.

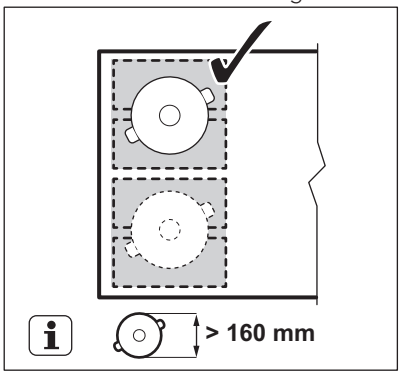
**Diameter en positie van het kookgerei**

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

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

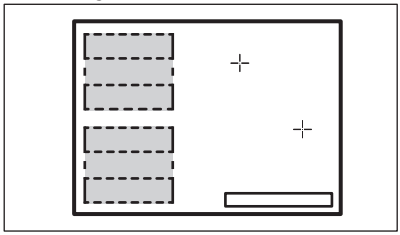



Plaats het kookgerei met een bodemdiameter die groter is dan 160 mm in het midden van twee gedeelten.

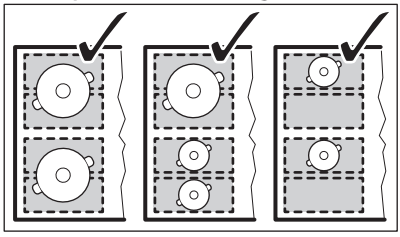



## 5.2 FlexiBridge Standaardmodus

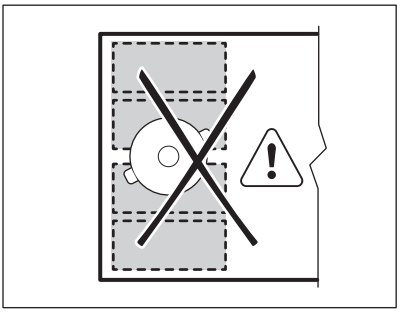
Deze modus wordt geactiveerd als u de kookplaat aanzet. Het brengt de gedeelten samen in twee afzonderlijke kookzones. De zijkanten van de zones die in deze modus samenwerken gaan branden en ze worden verbonden met kortere brandende lijnen.U kunt de warmte-instelling voor iedere zone apart instellen. Gebruik de twee bedieningsbalken aan de linkerkant.



**Juiste positie voor kookgerei:**

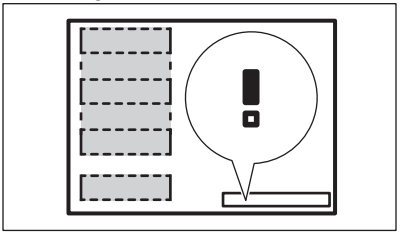


**Onjuiste positie kookgerei:**



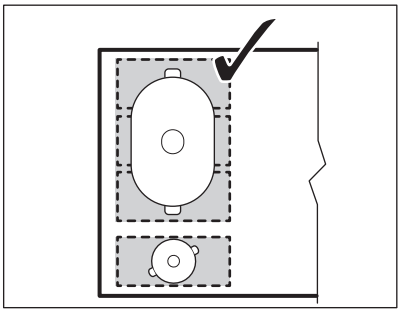
## 5.3 FlexiBridge Big Bridge-modus (grote overbrugging)

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

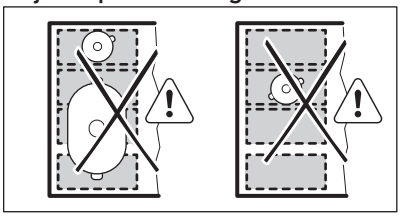


**Juiste positie voor kookgerei:**

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

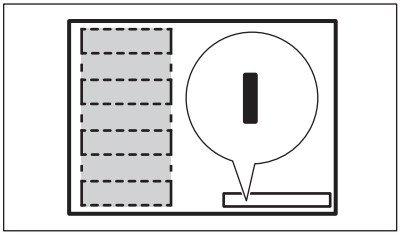


**Onjuiste positie kookgerei:**



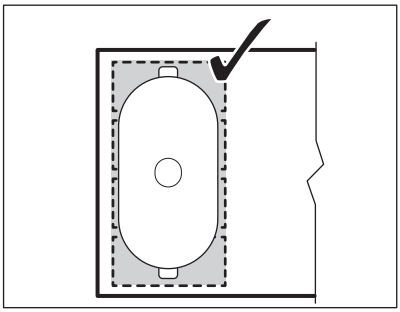
## 5.4 FlexiBridge Max Bridge mode (maximale brugmodus)

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

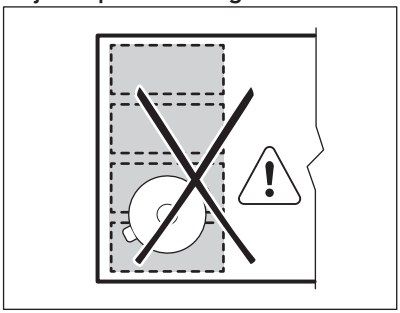


**Juiste positie voor kookgerei:**

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



**Onjuiste positie kookgerei:**

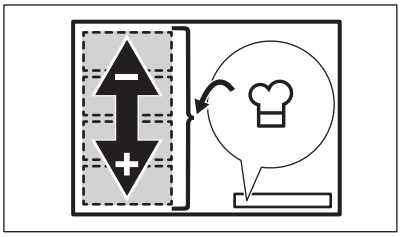


## 5.5 PowerSlide-functie

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

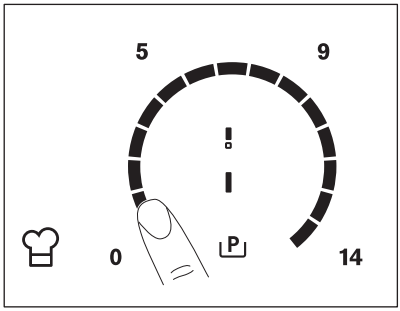
De functie verdeelt de inductiekookzone in drie zones met verschillende warmte-instellingen. In deze modus branden de zijkanten van de zones.De kookplaat neemt de positie van het kookgerei weer en past de warmte-instelling aan op de positie. U kunt het kookgerei in de voorste, de middelste of de achterste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

Gebruik maar één pan als u met deze functie werkt.

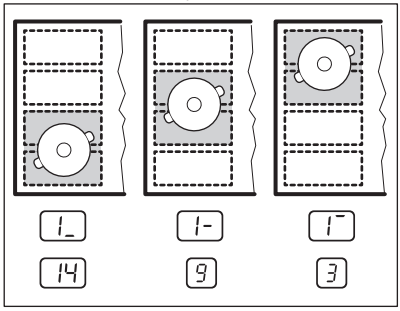


**Algemene informatie:**

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




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



U kunt de warmte-instelling voor elke positie afzonderlijk wijzigen. De kookplaat zal uw warmte-instellingen onthouden voor de volgende keer dat u de functie activeert.

**De functie inschakelen**

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

**De functie uitschakelen**

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

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

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

**Afmetingen van de pannen**

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

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

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

## 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.
- 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. |
| 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. | | |

| Kookstand | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|---|---|---|---|
| P | 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.

# 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. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| | 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. |
| | | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. |
| | U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. | Raak slechts één tiptoets tegelijk aan. |
| | STOP+GO-functie is in werking. | Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
| | Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel. | Reinig het bedieningspaneel. |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld.<br>Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld. | U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt. | Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen. |
| De kookplaat schakelt uit. | U hebt iets op de tiptoets ⏻ geplaatst. | Verwijder het object van de tiptoets. |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan. | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend. | Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice. |
| De automatische opwarmfunctie start niet. | De zone is heet. | Laat de zone voldoende afkoelen. |
| | De hoogste verwarmingsstand is ingesteld. | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie. |
| De kookstand schakelt tussen twee kookstanden. | De Powerfunctie is in werking. | Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
| De sensorvelden worden warm. | Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel. | Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig. |

| 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'. |
| De flexibele inductiekookzone verwarmt het kookgerei niet. | Het kookgerei staat op de verkeerde plek op de flexibele inductiekookzone. | Zet het kookgerei op de juiste plek op de flexibele inductiekookzone. De plaats van het kookgerei is afhankelijk van de geactiveerde functie of functiemodus. Zie het hoofdstuk "Flexibele inductiekookruimte". |
| | De diameter van de bodem van het kookgerei is niet goed voor de geactiveerde functie of functiemodus. | Gebruik alleen kookgerei met een diameter die geschikt is voor de geactiveerde functie of functiemodus. Gebruik kookgerei met een diameter kleiner dan 160 mm op één deel van de flexibele inductiekookzone. Zie het hoofdstuk "Flexibele inductiekookruimte". |
| [-] gaat branden. | De automatische uitschakeling is in werking getreden. | Schakel de kookplaat uit en weer in. |
| [L] gaat branden. | De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief. | Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
| [F] gaat branden. | Er staat geen kookgerei op de zone. | Zet kookgerei op de zone. |
| | Het kookgerei is niet goed. | Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'. |
| | De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone. | Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'. |
| | Het kookgerei dekt het kruis / vierkant niet. | Dek het kruis / vierkant volledig af. |
| | FlexiBridge-functie is in werking. Eén of meerdere delen van de werkende functiemodus wordt niet afgedekt door het kookgerei. | Zet het kookgerei op het juiste aantal delen van de werkende functiemodus of wijzig de functiemodus. Zie het hoofdstuk "Flexibele inductiekookruimte". |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| | PowerSlide-functie is in werking. Er worden twee pannen geplaatst op de flexibele inductiekookzone. | Gebruik slechts één pan. Zie het hoofdstuk "Flexibele inductiekookruimte". |
| 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 branden. | 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. Automatische uitschakeling en de oververhittingsbescherming voor de zones zijn in werking getreden. | Schakel de kookplaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het probleem lag bij het kookgerei, verdwijnt het foutbericht. De restwarmte-indicator kan blijven branden. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Controleer of uw kookgerei geschikt is voor de kookplaat. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'. |
| E7 gaat branden. | De ventilator wordt geblokkeerd. | Controleer of voorwerpen de ventilator blokkeren. Als E7 weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice. |
| E8 gaat branden. | De elektrische aansluiting is onjuist. De kookplaat is maar aangesloten op één fase. | Laat de installatie controleren door een elektromonteur. Raadpleeg het aansluitdiagram. |

## 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. MONTAGE

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 9.1 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 .....

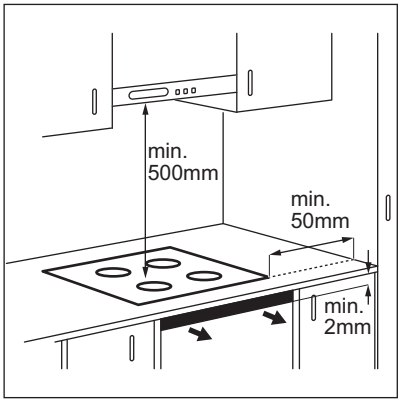
## 9.2 Ingebouwde kookplaten

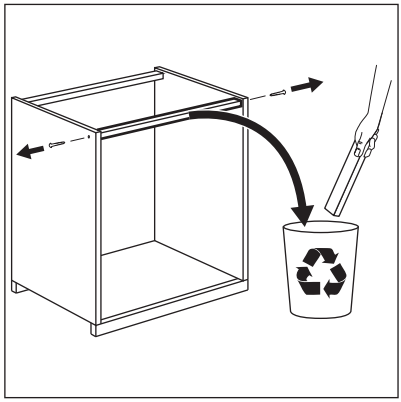
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

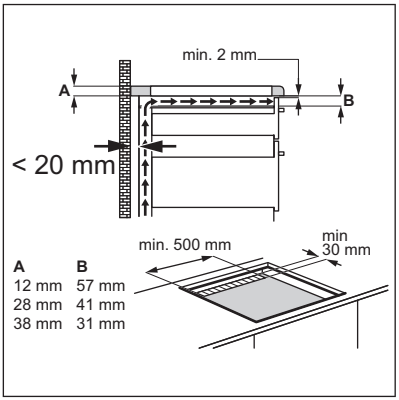
## 9.3 Aansluitkabel

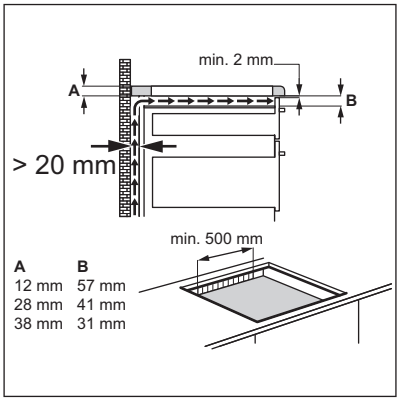
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05V2V2-F T min. 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

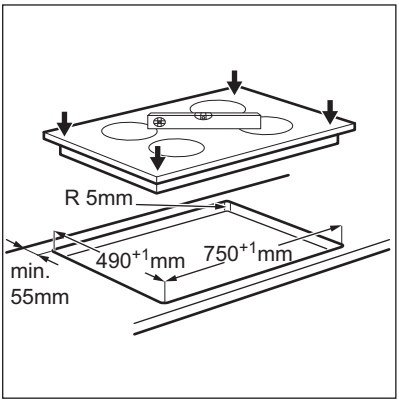
## 9.4 Assemblage

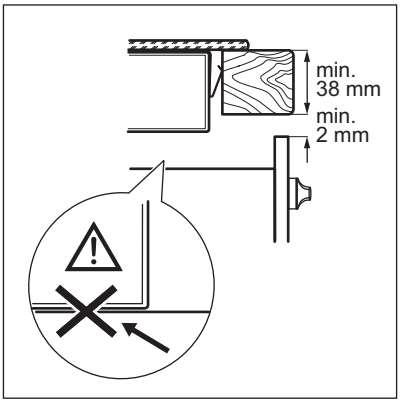


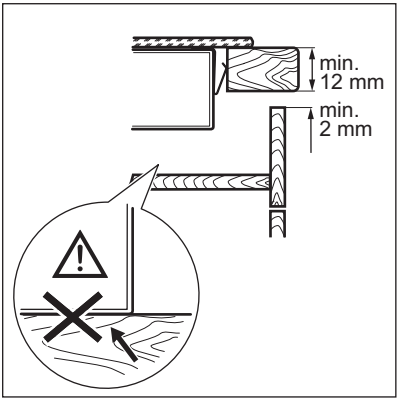




min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

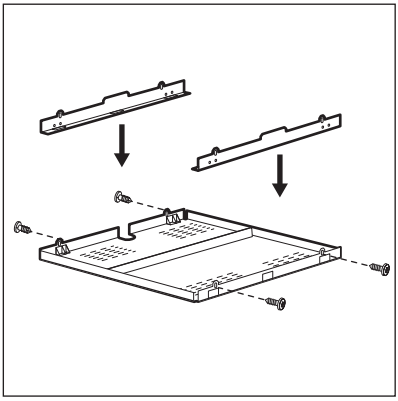

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


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


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

## 9.5 Beveiligingsdoos



Als u een beveiligingsdoos (een additioneel toebehoren) gebruikt, zijn de ruimte van 2 mm op de vloer voor de luchtstroom en de beschermingsvloer direct onder het fornuis niet noodzakelijk. De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u de kookplaat boven een oven installeert.

# 10. TECHNISCHE GEGEVENS

## 10.1 Typeplaatje

Model HKP87420FB
Type 60 GBD CC AU
Inductie 7.4 kW
Serienr. .....
AEG

PNC productnummer 949 597 137 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vervaardigd in Duitsland
7.4 kW

## 10.2 Specificatie kookzones

| Kookzone | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | Powerfunctie [W] | Powerfunctie maximale duur [min] | Diameter van het kookgerei [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Middenachter | 2300 | 3200 | 10 | 180 - 210 |
| Rechtsvoor | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Flexibele inductiekookzone | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 [1] |

[1] U kunt een grillpan gebruiken voor de grote en de maximale brugmodi. Raadpleeg voor panafmetingen het hoofdstuk 'Flexibele inductiekookzone'.

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

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

# 11. ENERGIEZUINIGHEID

## 11.1 Productinformatie volgens EU 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Modelidentificatie | | HKP87420FB |
| Type kooktoestel | | Ingebouwde kookplaat |
| Aantal kookzones | | 2 |
| Aantal kookzones | | 1 |
| Verwarmingstechnologie | | Inductie |
| Diameter ronde kookzones (Ø) | Middenachter<br>Rechtsvoor | 21,0 cm<br>18,0 cm |
| Lengte (L) en breedte (B) van kookgedeelte | Links | L 41,8 cm<br>B 24,8 cm |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Middenachter<br>Rechtsvoor | 172,3 Wh / kg<br>181,8 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookzone (EC electric cooking) | Links | 184,2 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | | 181,3 Wh / kg |

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

## 11.2 Energiebesparing

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

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

# 12. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool 🗑 niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

# TABLE DES MATIÈRES

**1.** INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ..... 27
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ ..... 29
**3.** DESCRIPTION DE L'APPAREIL ..... 31
**4.** UTILISATION QUOTIDIENNE ..... 33
**5.** ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE ..... 37
**6.** CONSEILS ..... 40
**7.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... 42
**8.** EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ..... 43
**9.** INSTALLATION ..... 47
**10.** CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ..... 49
**11.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE ..... 50

# 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.

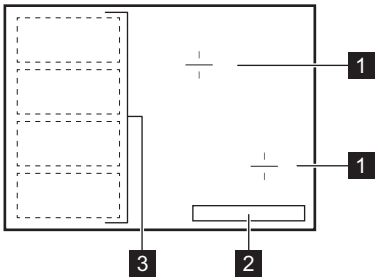
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 2.6 Maintenance

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

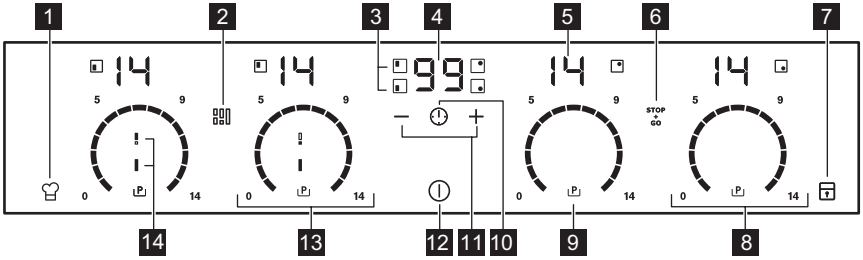
# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 3.1 Description de la table de cuisson




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

## 3.2 Description du bandeau de commande



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

| | Touche sensitive | Fonction | Commentaire |
|---|---|---|---|
| 1 | | PowerSlide | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 2 | | FlexiBridge | Pour parcourir les trois modes de la fonction. |
| 3 | - | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| 4 | - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée, en minutes. |
| 5 | - | Indicateur du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 6 | STOP + GO | STOP+GO | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 7 | | Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |
| 8 | - | Bandeau de sélection | Pour sélectionner un niveau de cuisson. |
| 9 | P | Fonction Booster | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 10 | | - | Pour choisir la zone de cuisson. |
| 11 | + / − | - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 12 | | MARCHE/ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
| 13 | - | Bandeau de sélection | Pour régler le niveau de cuisson d'une zone de cuisson à induction flexible. |
| 14 | - | Voyants du mode FlexiBridge | Pour indiquer quel mode FlexiBridge est actif. |

## 3.3 Indicateurs de niveau de cuisson

| Affichage | Description |
|---|---|
| 0 | La zone de cuisson est désactivée. |
| 1 - 14 | La zone de cuisson est activée. |
| u | La fonction STOP+GO est activée. |
| A | La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée. |

| Affichage | Description |
|---|---|
| P | Fonction Booster est activée. |
| E + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
| 3 / 2 / 1 | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
| L | La fonction Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée. |
| F | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. |
| - | La fonction Arrêt automatique est activée. |
| 1 / 1 / 1 | La fonction PowerSlide est activée. |

## 3.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

**AVERTISSEMENT!**
3 / 2 / 1 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures ! Le voyant indique le niveau de chaleur résiduelle. Lorsque la table de cuisson est chaude et le voyant de chaleur résiduelle allumé, le flexibridge et les lignes transversales sur la surface de cuisson s'allument.

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

# 4. UTILISATION QUOTIDIENNE

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

## 4.1 Activation et désactivation

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

Le bandeau de commande s'allume lorsque vous allumez la table de cuisson et s'éteint lorsque vous éteignez la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson est éteinte, seule la touche sensitive ⏻ est visible.

## 4.2 Arrêt automatique

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

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint.

Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole F s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, - s'allume et la table de cuisson s'éteint.

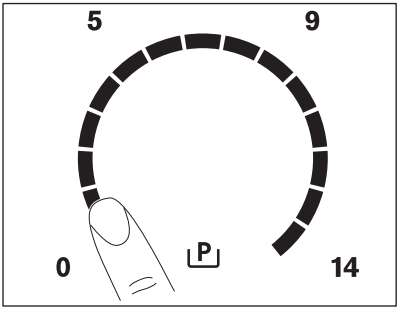
**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

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

## 4.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

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




## 4.4 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient sur la croix / le carré se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix / le carré. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

## 4.5 Démarrage automatique de la cuisson

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

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

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur P (P s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 5 secondes, A s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 4.6 Fonction Booster

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

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

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

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 4.7 Minuteur

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

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

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

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

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

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

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

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

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⏲.

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

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

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

L'affichage indique, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.

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

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

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

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

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⏲.

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

## 4.8 STOP+GO

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.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur STOP+GO. u s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur STOP+GO. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

## 4.9 Verrouillage

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

**Réglez d'abord le niveau de cuisson.**

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

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

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

## 4.10 Dispositif de sécurité enfants

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

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

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

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** allumez la table de cuisson en appuyant sur . L s'allume. Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

## 4.11 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

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

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

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

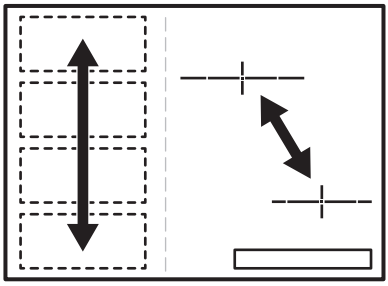
Lorsque cette fonction est réglée sur 61, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

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

## 4.12 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.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



# 5. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE

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

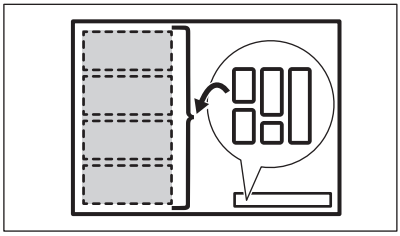
## 5.1 FlexiBridge fonction

La zone de cuisson à induction flexible se compose de quatre sections. Les sections peuvent être combinées en deux zones de cuisson de différentes tailles, ou en une grande surface de cuisson. Les côtés des zones qui fonctionnent ensemble s'illuminent et sont reliés par des lignes lumineuses plus courtes.Vous choisissez la combinaison des sections en choisissant le mode correspondant à la taille du plat de cuisson que vous souhaitez utiliser. Il existe trois modes : Standard (activé automatiquement lorsque vous activez la table de cuisson), Big Bridge et Max Bridge.

Pour définir le réglage de chaleur, utilisez les deux barres de contrôle gauche.

**Commutation entre les modes**

Pour basculer entre les modes, utilisez le champ de capteur : .

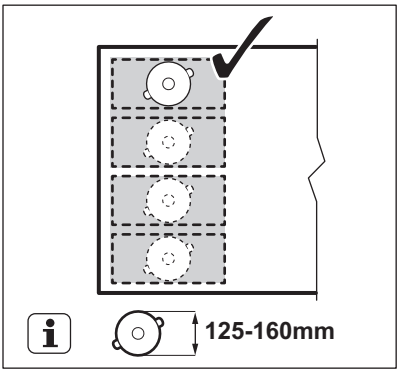


Lorsque vous basculez entre les modes, le réglage de chaleur se remet à **0**.

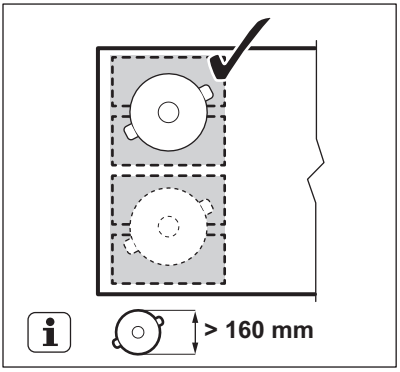
**Diamètre et position du plat de cuisson**

Choisissez le mode qui correspond à la taille et à la forme du plat de cuisson. Le plats de cuisson doit couvrir la zone sélectionnée le plus possible. Centrez le plats de cuisson sur les zones de cuisson sélectionnées !

Placez les plats de cuisson dont le diamètre de fond est inférieur à 160 mm au centre d'une seule section.

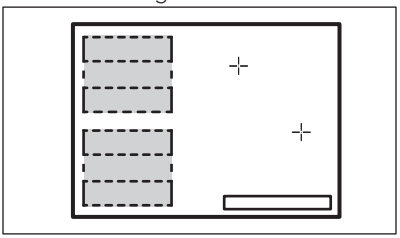



Placez les plats de cuisson dont le diamètre de fond est supérieur à 160 mm au centre des deux sections.

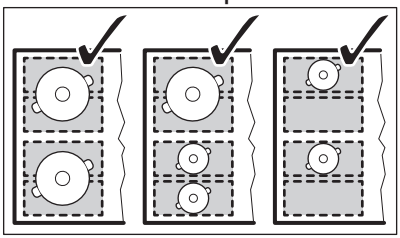



## 5.2 FlexiBridge Mode standard

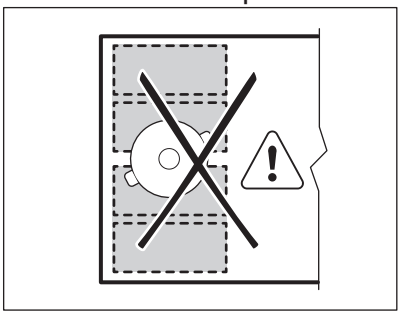
Ce mode est actif lorsque vous activez la table de cuisson. Il connecte les sections en deux zones de cuisson séparées. Les côtés des zones qui fonctionnent ensemble dans ce mode s'illuminent et sont liés par des lignes lumineuses plus courtes.Vous pouvez définir le réglage de chaleur pour chaque zone séparément. Utilisez deux barres de commande de gauche.



**Position correcte du plat de cuisson :**

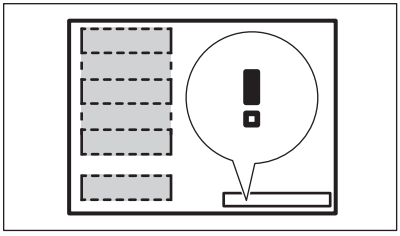


**Position incorrecte du plat de cuisson :**



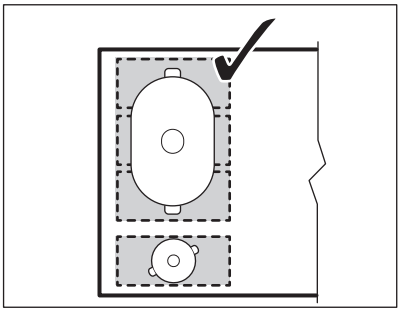
## 5.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur jusqu'à ce que l'indicateur de mode correct s'affiche . Ce mode connecte trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant n'est pas connectée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez définir le réglage de chaleur pour chaque zone séparément. Pour définir le réglage de chaleur, utilisez les deux barres de commande sur le côté gauche. Utilisez la barre de commande de droite pour la plus grande zone et la barre de commande de gauche pour la plus petite zone.

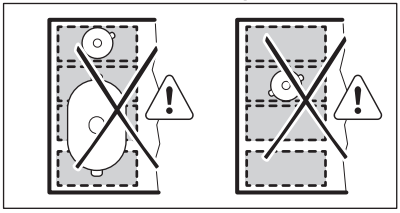


**Position correcte du plat de cuisson :**

Pour utiliser ce mode, vous devez placer le plat de cuisson sur les trois sections connectées. Si vous utilisez un plat de cuisson de dimension inférieure aux deux sections, l'écran affiche F et après 2 minutes, la zone s'éteint.

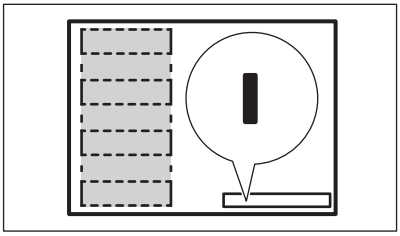


**Position incorrecte du plat de cuisson :**



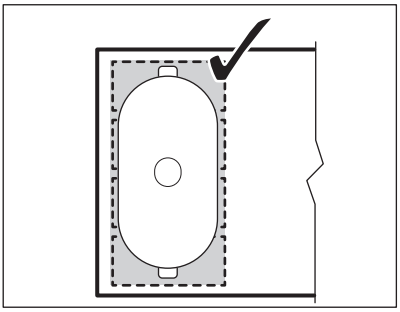
## 5.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur jusqu'à ce que l'indicateur de mode correct s'affiche. Ce mode connecte toutes les sections entre elles en une zone de cuisson unique. Pour définir le réglage de la chaleur, utilisez l'une des deux barres de commande sur le côté gauche.

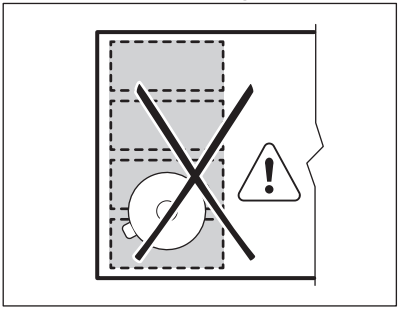


**Position correcte du plat de cuisson :**

Pour utiliser ce mode, vous devez placer le plat de cuisson sur quatre sections connectées. Si vous utilisez un plat de cuisson plus petit que trois sections, l'écran affiche F et après 2 minutes, la zone s'éteint.



**Position incorrecte du plat de cuisson :**

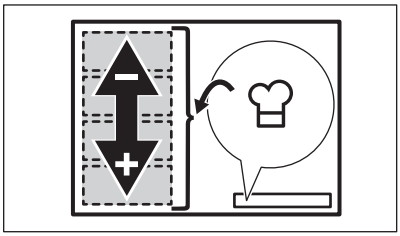


## 5.5 PowerSlide fonction

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant le plat de cuisson sur une position différente sur la zone de cuisson à induction.

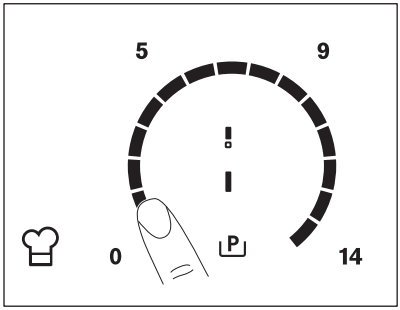
Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune des réglages de chaleur différents. Dans ce mode, les côtés de ces zones de cuisson s'illuminent. La table de cuisson détecte la position du plat de cuisson et règle la chaleur en fonction de la position. Vous pouvez placer les plats de cuisson à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous placez le plat de cuisson à l'avant, vous avez le réglage de chaleur le plus élevé. Pour baisser la chaleur, déplacer le plat de cuisson sur la position du milieu ou arrière.

N'utilisez qu'un seul ustensile de cuisson lorsque vous utilisez cette fonction.

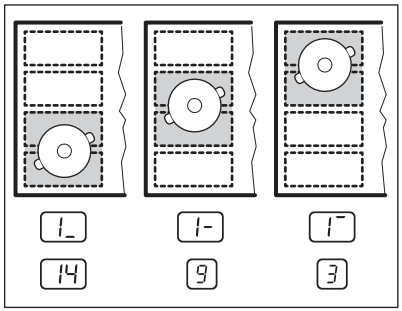


**Informations générales :**

- Le diamètre minimum du fond du plat de cuisson est de 160 mm pour cette fonction.
- L'affichage de réglage de la chaleur de la barre de commande arrière gauche indique la position du plat de cuisson sur la zone de cuisson à induction. Avant 1_, milieu 1-, arrière 1¯.




- L'affichage de réglage de la chaleur de la barre de commande avant gauche indique le réglage de la chaleur. **Pour modifier le réglage de chaleur, utilisez la barre de commande avant gauche.**
- Lorsque la fonction est activée pour la première fois, les réglages de chaleur 14 pour la position avant, 9 du milieu et 3 arrière s'affichent.




Vous pouvez modifier le réglages de chaleur pour chaque position séparément. La table de cuisson se souviendra de vos réglages de chaleur la prochaine fois que vous activerez la fonction.

**Activation de la fonction**

Pour activer la fonction, placez le plat de cuisson sur la position correcte sur la zone de cuisson. Effleurez . L'indicateur au-dessus du symbole s'allume. Si vous ne placez pas le plat de cuisson sur la zone de cuisson, F s'allume et après 2 minutes et la zone de cuisson à induction flexible se règle sur 0.

**Désactivation de la fonction.**

Pour désactiver la fonction, effleurez ou ajustez le réglage de chaleur sur 0. L'indicateur au-dessus du symbole disparaît.

# 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.

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

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

**Dimensions de l'ustensile**

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

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

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 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 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. | | |
| P | 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.

# 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

**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. |
| | | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes. |
| | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps. | N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois. |
| | La fonction STOP+GO est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives. | Retirez l'objet des touches sensitives. |
| La table de cuisson est désactivée. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻. | Retirez l'objet de la touche sensitive. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé. |
| La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas. | La zone est chaude. | Laissez la zone de cuisson refroidir. |
| | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé. | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction. |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux. | Le dispositif de gestion de la puissance est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Les touches sensitives sont chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
| 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 ». |
| La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient. | Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible. | Replacez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activés. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| | Le diamètre du fond du récipient ne correspond pas à la fonction ou au mode de fonctionnement activés. | Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activés. Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible.<br>Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
| [-] s'allume. | La fonction Arrêt automatique est activée. | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. |
| [L] s'allume. | Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| [F] s'allume. | Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. | Placez un récipient sur la zone de cuisson. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté.<br>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.<br>Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |
| | Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré. | Recouvrez complètement la croix / le carré. |
| | La fonction FlexiBridge est activée. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient. | Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement en cours, ou changez le mode de fonctionnement.<br>Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
| | La fonction PowerSlide est activée. Deux récipients sont posés sur la zone de cuisson à induction flexible. | N'utilisez qu'un seul récipient.<br>Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| 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'allume. | Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites. | Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |
| E4 s'allume. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées. | Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient de cuisson refroidir. Vérifiez que le récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| E7 s'allume. | Le ventilateur de refroidissement est bloqué. | Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si E7 s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé. |
| E8 s'allume. | 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. |

## 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. INSTALLATION

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

## 9.1 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 .....

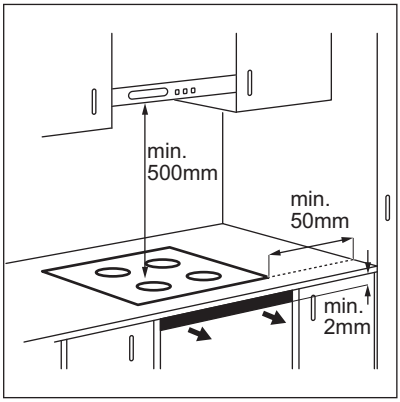
## 9.2 Tables de cuisson intégrées

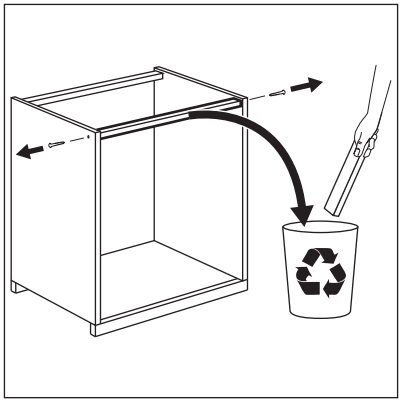
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

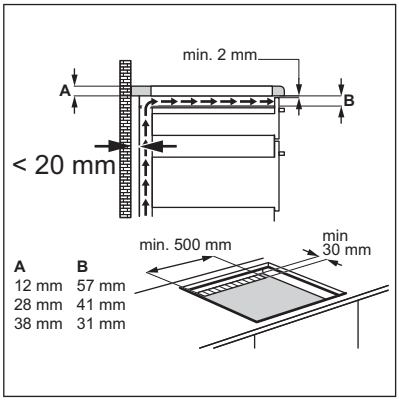
## 9.3 Câble d'alimentation

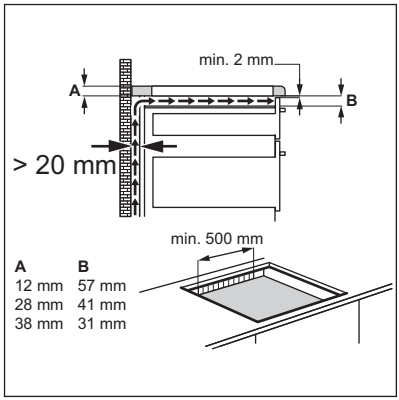
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant (ou supérieur) : H05V2V2-F T min. 90 °C. Contactez votre service après-vente.

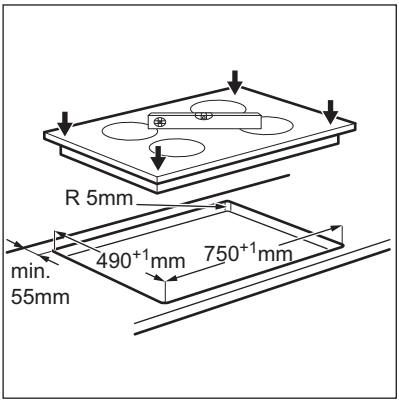
## 9.4 Montage

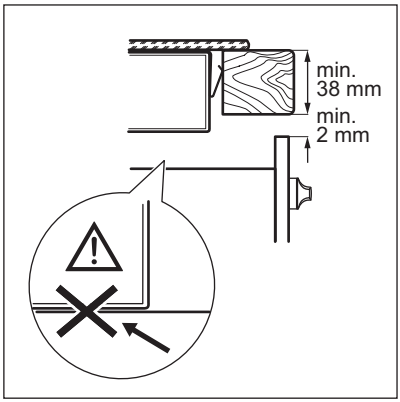


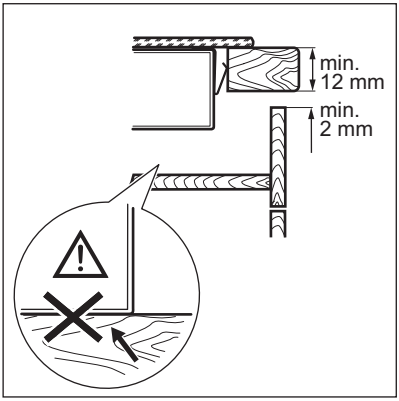




min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

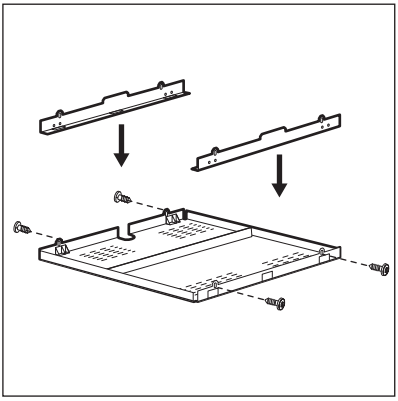

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


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


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

## 9.5 Enceinte de protection



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous la table de cuisson ne sont plus nécessaires. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

# 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## 10.1 Plaque signalétique

Modèle HKP87420FB
Type 60 GBD CC AU
Induction 7.4 kW
Numéro de série .....
AEG

PNC 949 597 137 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.4 kW

## 10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (réglage de chaleur maximum) [W] | Fonction Booster [W] | Fonction Booster durée maximale [min] | Diamètre de l'ustensile de cuisson [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Arrière centrale | 2300 | 3200 | 10 | 180 - 210 |
| Avant droite | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Zone de cuisson à induction flexible | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 [1)] |

[1)] Vous pouvez utiliser un plat à rôtir pour les modes Big Bridge et Max Bridge. Pour les dimensions du plat à rôtir, se reporter au chapitre Zone de cuisson à induction flexible.

La puissance des zones de cuisson peut être légèrement différente des données indiquées par la table. Elle change avec le matériau et les dimensions du plat de cuisson.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez un plat de cuisson de dimension supérieure au diamètre de la zone de cuisson.

# 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

| | | |
|---|---|---|
| Identification du modèle | | HKP87420FB |
| 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) | Arrière centrale<br>Avant droite | 21,0 cm<br>18,0 cm |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson | Gauche | L 41,8 cm<br>l 24,8 cm |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Arrière centrale<br>Avant droite | 172,3 Wh / kg<br>181,8 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la zone de cuisson (EC electric cooking) | Gauche | 184,2 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | | 181,3 Wh / kg |

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

## 11.2 Économie d'énergie

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

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

# 12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.aeg.com/shop



867327518-A-292016

CE

AEG