



HK956970XB

NL Gebruiksaanwijzing

2

FR Notice d'utilisation

21



## INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE .....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN .....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT .....	6
4. DAGELIJKS GEBRUIK .....	8
5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS .....	12
6. ONDERHOUD EN REINIGING .....	14
7. PROBLEEMOPLOSSING .....	15
8. MONTAGE .....	17
9. TECHNISCHE INFORMATIE .....	19

## 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 – 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](http://www.aeg.com)**



Registreer uw product voor een betere service:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.



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 en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- 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 van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- 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 uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- 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, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Schakel het kookplaat-element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandector.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Montage



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatie-technicus 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.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- 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 hete pannen van het apparaat vallen 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.
- 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.
- 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.

## 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.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- 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
- 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.
- Zorg ervoor dat er een schokbeschermer wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- 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.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

## 2.2 Gebruik



### WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik. Vertrouw niet alleen op de pan-detector.
- 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.



### WAARSCHUWING!

Brand- of explosiegevaar.

- 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 items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- 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 glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

## 2.3 Onderhoud en reiniging



### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## 2.4 Verwijdering

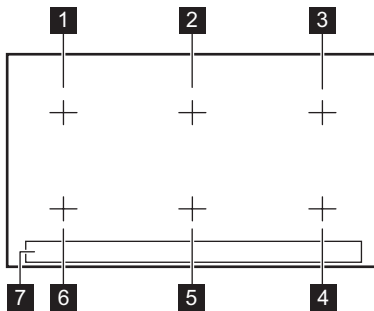


### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

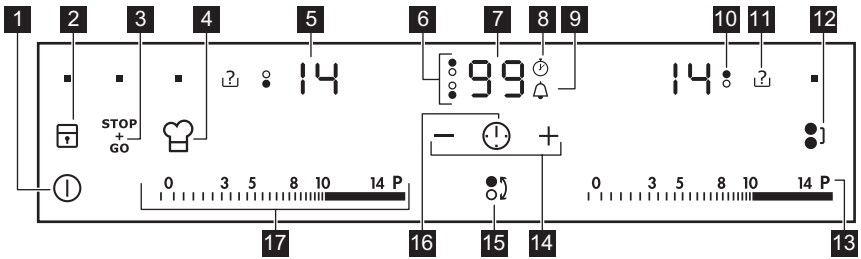
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- 1 Inductiekookzone
- 2 Inductiekookzone
- 3 Inductiekookzone
- 4 Inductiekookzone
- 5 Inductiekookzone
- 6 Bedieningspaneel
- 7 Bedieningspaneel

### 3.1 Indeling bedieningspaneel






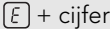






Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

sensorveld	functie
1	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	Het bedieningspaneel vergrendelen en ontgrendelen.
3	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.
4	De Chef-functie inschakelen.
5 Een kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6	Geeft aan voor welke zones u de tijd instelt.
7	De tijd in minuten weergeven.
8	Toont dat de timer met optelfunctie in werking is (1 tot 59 minuten).
9	Toont dat de timer met aftelfunctie in werking is (1 tot 99 minuten) of dat de kookwekker in werking is.
10	Geeft aan voor welke kookzones u de kookstand instelt.
11	Geeft aan dat de pan niet geschikt is, dat de diameter van de panbodem is te klein is of dat er geen pan op de kookzone staat.
12	De Bridge-functie in- en uitschakelen.
13	De Bridge-functie in- en uitschakelen.
14	De tijd verlengen of verkorten.
15	De kookzone instellen voor de Timer-functie.
16	Timerfuncties instellen.

sensorveld	functie
<b>17</b> Bedieningsstrip	voor het instellen van de kookstand.


### 3.2 Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	De $\frac{STOP}{GO}$ -functie is in werking.
	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
	De Powerfunctie is in werking.
	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie): door gaan met koken / warmhouden / restwarmte.
	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	De functie Automatische uitschakelen is in werking getreden.

### 3.3 OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie)




#### WAARSCHUWING!

 Verbrandingsgevaar door restwarmte!

OptiHeat Control toont het niveau van de restwarmte. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramik is heet door de warmte van de pannen.


## 4. DAGELIJKS GEBRUIK

### 4.1 In- en uitschakeling



Raak  1 seconde aan om het apparaat in- of uit te schakelen.

### 4.2 Automatische uitschakeling

**De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:**

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn ().
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel

hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt zes keer een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). Wacht totdat de kookzone is afgekoeld voordat u het apparaat weer kunt gebruiken.
- U ongeschikt kookgerei gebruikt. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat  branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie hieronder.

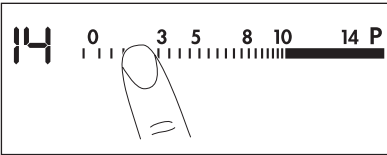


- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelingsfunctie:

- [0] , [1] - [3] — 6 uur
- [4] - [7] — 5 uur
- [8] - [9] — 4 uur
- [10] - [14] — 1,5 uur

### 4.3 De kookstand

Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Beweeg uw vinger over de bedieningsstrip om de instelling te wijzigen. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.



Als u pannen groter dan 180 mm gebruikt raadt de fabrikant aan deze op de achterste kookzones te plaatsen.

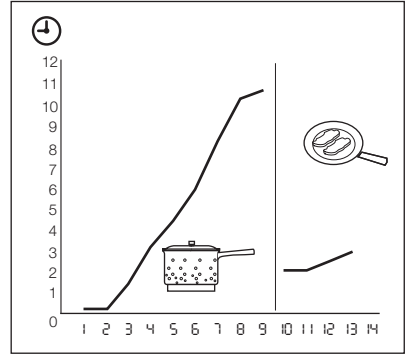
### 4.4 Brugfunctie

De brugfunctie verbindt twee kookzones en werken dan samen als één kookzone. U kunt deze functie gebruiken voor pannen groter dan 260 mm. Stel eerst de warmteinstelling in voor één van de kookzones. Raak om de Bridge-functie te activeren [1] aan en het lampje gaat branden. Raak één van de tiptoets-schakelaars aan om de warmteinstelling in te stellen of te wijzigen. Raak om de Bridge-functie uit te schakelen [2] aan en het lampje gaat uit. De kookzones werken onafhankelijk.

### 4.5 Automatisch opwarmen

U kunt een gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie diagram) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand. De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Raak **P** aan ([P] verschijnt dan in het display).
2. Selecteer meteen de benodigde kookstand. Na 3 seconden verschijnt [R] op het display. Verander de kookstand om de functie te stoppen.

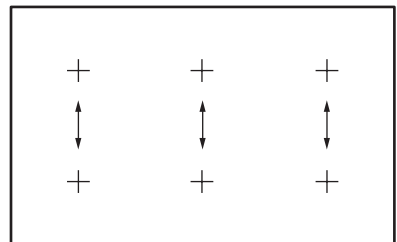


### 4.6 Powerfunctie




De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie kan een beperkte tijd worden ingeschakeld (zie het hoofdstuk Technische informatie). Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand. Raak **P** aan om de functie in te schakelen; [P] gaat branden. Wijzig de kookstand om de kookstand uit te schakelen.

### 4.7 Vermogensbeheer




Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De powerfunctie verhoogt het vermogen naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. De kracht in de tweede kookzone neemt automatisch af. Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.




## 4.8 Chef-functie

De Chef-functie schakelt alle kookzones in en activeert automatisch de Bridge-functie voor alle zones. Met deze functie wordt dezelfde kookstand ingesteld als de laatst ingestelde kookstand. Bij de eerste keer inschakelen is het linkerdeel van de zones ingesteld op , het middelste deel is ingesteld op  en het rechterdeel is ingesteld op .

### Om deze functie in te schakelen:

- Raak  aan en het controlelampje gaat branden. Alle kookzones werken gedurende 9 minuten. Als de kookzones leeg blijven, gaat het symbool  aan. Na 9 minuten klinkt een geluidssignaal en de lege kookzones zijn ingesteld op .

### Om deze functie te hervatten:

- Raak  aan om pannen te plaatsen of te verplaatsen naar het uitgeschakelde paar kookzones.

### Om deze functie uit te schakelen:

- Raak  aan om de Chef-functie voor de door u gekozen kookzones uit te schakelen en behoudt de laatste kookstand van de kookzones voor dit paar. Het lampje gaat uit.
- Stel de kookstand in op  of laat de timer met aftelfunctie de kookzones uitschakelen. Het lampje gaat uit.



Als de Chef-functie uit staat, is de pandetectietijd 2 minuten.

## 4.9 De timer

### De timer met aftelfunctie.


Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone alleen deze keer moet werken.

#### Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.



De selectie van de timerfunctie is mogelijk wanneer de kookzones zijn ingeschakeld en nadat de kookstand is ingesteld.

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

Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, gaat  branden.

- **De timer met aftelfunctie activeren:** raak  van de timer aan om de tijd in te stellen (  -  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.
- **De timer met aftelfunctie wijzigen:** stel de kookzone in met  en raak  of  aan.
- **Het uitschakelen van de timer met aftelfunctie:** stel de kookzone in met  en raak  aan. De resterende tijd telt terug tot . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Als de afteltijd van de timer is verstrekken, klinkt er een geluidssignaal en knippert . De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluid uitschakelen:** Raak  aan.

### De timer met optelfunctie

Gebruik de timer met optelfunctie om te controleren hoe lang de kookzone wordt gebruikt.


- **De selectie van de kookzone (indien er meer dan 1 kookzone actief is):** raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt. Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, gaat  branden.
- **De timer met optelfunctie activeren:** Raak  aan. Het symbool  gaat uit en  gaat branden.
- **Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knip-


peren. De display geeft aan hoe lang de zone heeft gefunctioneerd. Gedurende de eerste minuut toont de display de tijd in seconden, en na de eerste minuut toont de display de tijd in minuten. Het display toont de tijd van de kookzone die gedurende langere tijd heeft gefunctioneerd.


- **Het uitschakelen van de timer met optelfunctie:** stel de kookzone in met  en raak  $+$  of  $-$  aan voor het inschakelen van de timer. Het symbool  gaat uit en  gaat branden.

 Wanneer de twee timerfuncties tegelijkertijd in werking zijn, geeft het display eerst de timer die optelt weer.



## De kookwekker.


U kunt de timer als **kookwekker** gebruiken als de kookzones niet werken. 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 .

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Raak  aan.

## 4.10 STOP+GO


De -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling (.

Als  in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.



 stopt de timerfunctie niet.


- **Voor het inschakelen** van deze functie, raakt u  aan. Het symbool  gaat branden.
- **Raak voor het uitschakelen van deze functie**  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

## 4.11 Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Raak om deze functie te starten  aan. Het symbool  verschijnt gedurende vier seconden. De timer blijft aan.

Raak om deze functie te stoppen  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven. Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

## 4.12 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.





### De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met . **Stel geen kookstand in.**
- Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

### De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met . **Stel geen kookstand in.** Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .





### De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken


- Schakel het apparaat in met . Het symbool  gaat branden.
- Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met , gaat de kinderbeveiliging weer werken.

## 4.13 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

### Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.






Raak  3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak  3 seconden aan.  gaat aan, het geluid is aan. Raak  $+$  aan,  gaat aan, het geluid is uit. Als deze functie is ingeschakeld, kunt u alleen de geluiden horen als:

- u  aanraakt

- de kookwekker af gaat
- de Timer met aftelfunctie gaat af
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

## Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.


Raak  3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak  3 seconden aan.  gaat aan, omdat het geluid uit staat. Raak  aan,  gaat aan. Het geluid is aan.

# 5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

## INDUCTIEKOOKZONES

Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

### 5.1 Kookgerei voor inductiekookzones

 Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

#### Materiaal van het kookgerei

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

#### Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als...

- ...een beetje water zeer snel kookt op een zone die is ingesteld op de hoogste kookstand.
- ...een magneet blijft plakken aan de bodem van de pan.

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

### 5.2 Gebruik van de kookzones

 **LET OP**

Plaats de pannen op het kruis dat op het oppervlak staat waarop u kookt. Dek het kruis volledig af. Het magnetische gedeelte van de bodem van de pan dient minimaal 125 mm te zijn. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte


automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan. U kunt met grote pannen op twee kookzones tegelijkertijd koken.

### 5.3 Lawaai tijdens gebruik


#### Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
  - fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones 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 te maken.**

### 5.4 Energie besparen

 Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op het kookgerei.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

 De efficiëntie van de kookzone

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt

slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd. Zie het hoofdstuk Technische gegevens voor de minimale diameters.

Wanneer u de warmte-instelling verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone.

Het betekent dat de kookzone met de medium warmte-instelling minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

### 5.5 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 lengte van de bereiding.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

### 5.6 De voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de warmte-instelling en de kookzone is niet lineair.

Tempereering	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.	3 %
1 - 3	Hollandaise saus, boter smelten, chocolade, gelatine	5 - 25 min	Meng het geheel van tijd tot tijd.	3 – 8 %
1 - 3	Stollen: luchtige omelotten, gebakken eieren	10 - 40 min	Met deksel bereiden	3 – 8 %
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25 - 50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.	8 – 13 %
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees	20 - 45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen	13 – 18 %
7 - 9	Aardappelen stomen	20 - 60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen	18 – 25 %

Temporering	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60 - 150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten	18 – 25 %
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, kalfs cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	25 – 45 %
12 - 13	Door-en-door gebaden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5 - 15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	45 – 64 %
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet			100 %
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Powerfunctie is geactiveerd.			

## 6. ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat telkens na gebruik  
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.



Krassen of donkere vlekken in de glaskeramik hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

### Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de

schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.



- **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
  3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

## 7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.		Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets aan.
	De 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 het apparaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als het apparaat uit is.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de tiptoets ① geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de kookzone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.
De functie automatisch opwarmen werkt niet.	Kookzone is heet.	Laat de kookzone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste verwarmingsstand heeft hetzelfde vermogen als de functie automatisch opwarmen.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het vermogensbeheer is ingeschakeld.	Zie "Energiebeheer".
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van geluiden).

Probleem	Mogelijke	Oplossing
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.
 gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
 gaat branden.	Geen kookgerei op de kookzone.	Zet kookgerei op de kookzone.
	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen.
	Het kookgerei dekt het vierkant/kruis niet.	Dek het kruis/vierkant volledig af.
 en een getal gaat branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
 gaat branden.	De elektrische aansluiting is onjuist. De stroomspanning is buiten bereik.	Laat de installatie controleren door een elektromonteur.
 gaat branden.	Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzones en de Automatische uitschakeling zijn actief.	Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het kookgerei het probleem was, dan moet het foutbericht van het display verdwijnen, maar de restwarmte-indicatie kan aanblijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen en controleer in het hoofdstuk "Kookgerei voor inductiekookzone" of het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten.



Probleem	Mogelijke	Oplossing
 E7	De ventilator wordt geblokkeerd.	Controleer of voorwerpen de ventilator blokkeren. Als de foutmelding weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
 EB	gaat branden. De elektrische aansluiting is onjuist. Het apparaat is maar aangesloten op één fase.	Sluit het apparaat aan zoals getoond in het aansluitplaatje.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramik (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

## 8. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



Voor montage

Noteer voor montage van het apparaat de onderstaande informatie van het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

- Model .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.).....

### 8.1 Inbouwapparatuur

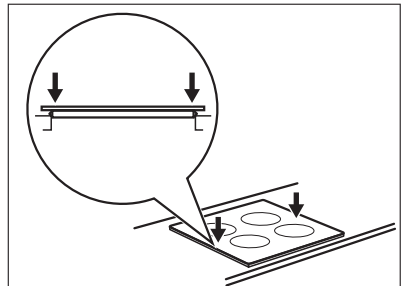
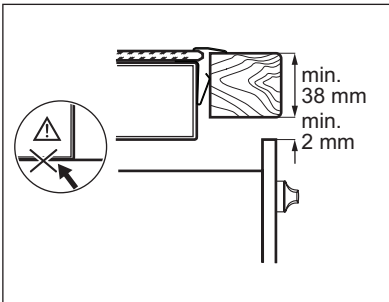
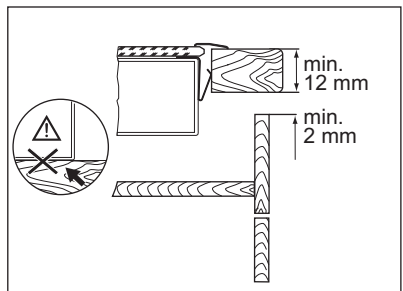
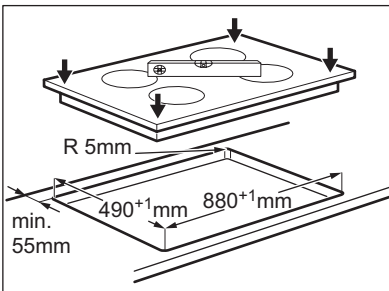
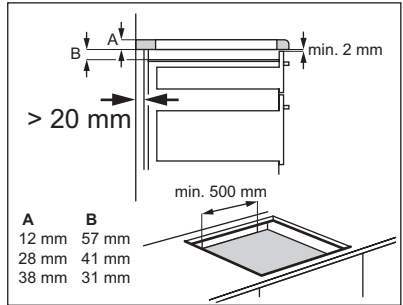
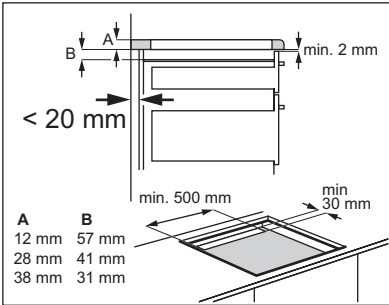
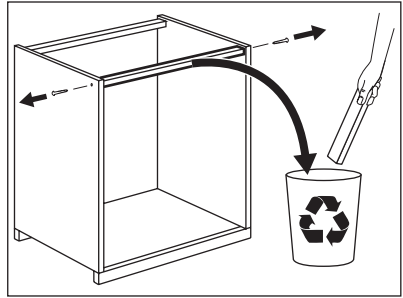
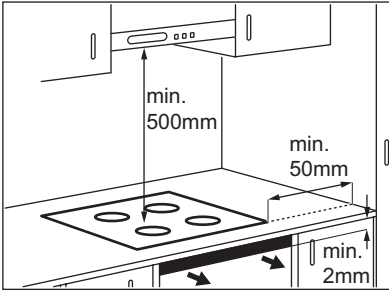
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn

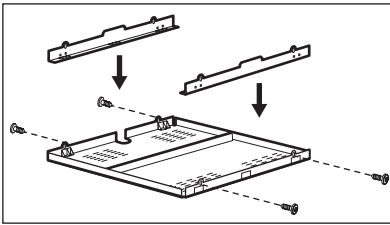
in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

### 8.2 Aansluitkabel

- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

### 8.3 Assemblage







Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren<sup>1)</sup>), dan is de voorste ventilatieruimte van 2 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig. U kunt de beschermdoos niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.

<sup>1)</sup> De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

## 9. TECHNISCHE INFORMATIE

Modell HK956970XB	Prod.Nr. 949 595 077 00
Typ 58 GCD E9 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 11.1 kW	Made in Germany
Ser.Nr. ....	11.1 kW
AEG	CE  


### Vermogen van kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Powerfunctie ingeschakeld [W]	Maximale duur van de Powerfunctie [min]	Minimale diameter van het kookgerei [mm]
Rechtsachter	2300 W	3200 W	10	125
Rechtsvoor	2300 W	3200 W	10	125
Middenachter	2300 W	3200 W	10	125
Middenvoor	2300 W	3200 W	10	125
Linksachter	2300 W	3200 W	10	125
Linksvoor	2300 W	3200 W	10	125

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.

## 10. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recycleren. 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.

# SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	22
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ .....	23
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	25
4. UTILISATION QUOTIDIENNE .....	27
5. CONSEILS UTILES .....	31
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	34
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT .....	34
8. INSTALLATION .....	37
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	38

## 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](http://www.aeg.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



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

## SERVICE APRÈS-VENTE

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

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### **AVERTISSEMENT**

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- 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.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 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.

## 2. INSTRUCTIONS 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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- 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.

- 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.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

## 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.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- 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.
- 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.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance

d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- 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.

## 2.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couverts sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- 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.



### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude 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 qui peuvent 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, à proximité ou sur l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- 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 la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

**2.3 Entretien et nettoyage****AVERTISSEMENT**

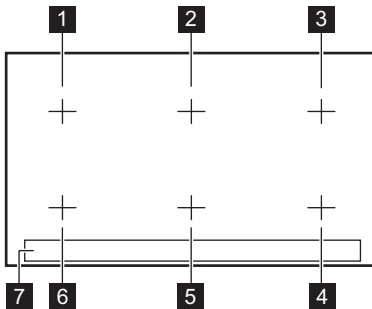
Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 ou d'objets métalliques.

**2.4 Mise au rebut****AVERTISSEMENT**

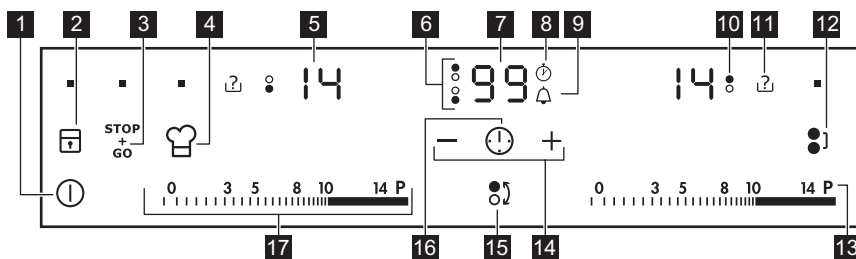
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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 secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

**3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL**



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Zone de cuisson à induction
- 3 Zone de cuisson à induction
- 4 Zone de cuisson à induction
- 5 Zone de cuisson à induction
- 6 Zone de cuisson à induction
- 7 Bandeau de commande

### 3.1 Description du bandeau de commande













Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

touche sensible	fonction
1	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Pour verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.
3	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
4	Pour activer la fonction Chef.
5 Affichage du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6 Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle vous définissez la durée.
7 Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
8	Pour indiquer que le minuteur fonctionne (de 1 à 59 minutes).
9	Pour indiquer que la fonction décompte du minuteur est activée (de 1 à 99 minutes) ou que la minuterie fonctionne.
10	Pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle vous définissez le niveau de cuisson.
11	Pour indiquer que le récipient est inadapté, que le diamètre du fond du récipient est trop petit ou qu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
12	Pour activer et désactiver la fonction Bridge.
13 P	Pour activer et désactiver la fonction Booster.
14	Pour augmenter ou diminuer la durée.

	touche sensitive	fonction
15		Pour régler la zone de cuisson pour laquelle le minuteur est activé.
16		Pour régler les fonctions du minuteur.
17	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson.


### 3.2 Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction <sup>STOP</sup> <sub>GO</sub> est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	La fonction Booster est activée.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

### 3.3 OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle)



#### AVERTISSEMENT


 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson


## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

### 4.2 Arrêt automatique

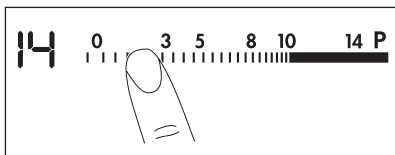
**Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :**

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées (.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.

- 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 pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. 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, **[E]** s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
  - **[0]** , **[1]** - **[3]** — 6 heures
  - **[4]** - **[7]** — 5 heures
  - **[8]** - **[9]** — 4 heures
  - **[10]** - **[14]** — 1,5 heures

### 4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection pour modifier le réglage. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



Le fabricant recommande de placer les récipients supérieurs à 180 mm sur les zones de cuisson arrière.

### 4.4 Fonction Bridge

La fonction Bridge couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule. Cette fonc-

tion peut être utilisée avec des récipients supérieurs à 260 mm. Réglez d'abord le niveau de cuisson de l'une des zones de cuisson. Pour activer la fonction Bridge, appuyez sur **[B]**. Le voyant s'allume. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles. Pour désactiver la fonction Bridge, appuyez sur **[B]**. Le voyant s'éteint. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

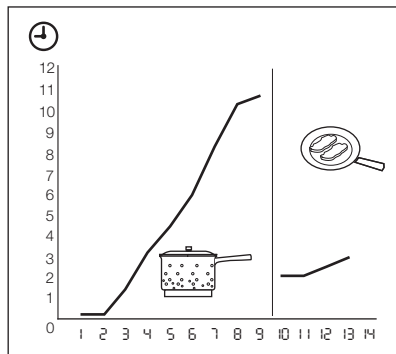
### 4.5 Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche **P** (**[P]** s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, **[R]** s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



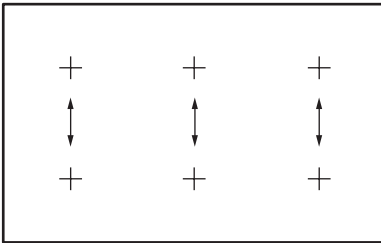
### 4.6 Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques tech-

niques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur **P**, **P** s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

## 4.7 Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximal pour l'une des zones de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



## 4.8 Fonction Chef

La fonction Chef active toutes les zones de cuisson et active automatiquement la fonction Bridge pour toutes les zones. Cette fonction règle le même niveau de cuisson que le dernier niveau sélectionné.

Lors de la première activation, les deux zones de gauche sont réglées sur le niveau **14**, celles du milieu sur le niveau **9** et celles de droite sur le niveau **3**.

**Pour activer cette fonction :**

- Appuyez sur **☺** ; le voyant correspondant s'allume. Toutes les zones de cuisson sont activées pendant 9 minutes. Si vous ne mettez rien sur les zones de cuisson, le symbole **?** s'affiche. Au bout de 9 minutes, un signal sonore retentit et les zones de cuisson sur lesquelles vous n'avez rien posé passent au niveau **0**.

**Pour reprendre cette fonction :**

- Appuyez sur **☺** pour ajouter ou déplacer des récipients sur les paires de zones de cuisson désactivées.

**Pour désactiver cette fonction :**

- Appuyez sur **☺** pour désactiver la fonction Chef sur les zones de cuisson choisies et conservez le dernier niveau de cuisson pour ces deux zones de cuisson. Le voyant s'éteint.
- Réglez le niveau de cuisson sur **0** ou laissez le minuteur désactiver les zones de cuisson. Le voyant s'éteint.



Lorsque la fonction Chef n'est pas activée, la durée de détection de récipient est de 2 minutes.

## 4.9 Minuteur

### Minuteur

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

**Réglez le minuteur après avoir sélectionné la zone de cuisson.**



Il est possible de sélectionner la fonction de minuterie pour les zones de cuisson actives et dont le niveau de cuisson est réglé.

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

Lorsque cette fonction est activée, **☺** s'allume.

- **Pour activer le minuteur :** appuyez sur la touche **+** du minuteur pour régler la durée (de **00** à **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.
- **Pour vérifier la durée restante :** choisissez 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 le minuteur dégressif** : sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur  $\pm$  ou  $-$ .
- **Pour désactiver le minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur  $-$ . La minuterie fait un décompte jusqu'à . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Lorsque le décompte du temps du minuteur est terminé, le signal sonore retentit et clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Pour désactiver le signal sonore** : appuyez sur .

## Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plusieurs zones sont en cours d'utilisation)** : appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Lorsque cette fonction est activée, s'allume.

- **Pour activer le minuteur progressif** : Appuyez sur .

Le symbole s'éteint et s'affiche.

- **Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée** : choisissez 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 de cuisson. Durant la première minute, l'affichage indique le temps en secondes. Une fois la première minute écoulée, l'affichage indique le temps en minutes. L'affichage indique la plus longue durée de fonctionnement de la zone sélectionnée.
- **Pour désactiver le minuteur progressif** : sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur  $\pm$  ou  $-$  pour désactiver le minuteur. Le symbole s'éteint et s'affiche.



Lorsque les deux fonctions de minuteur fonctionnent en même temps, l'écran affiche le minuteur progressif en premier.

## Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur .

Appuyez sur la touche  $\pm$  ou  $-$  du minuteur pour régler la durée. Lorsque le minuteur touche à sa fin, un signal sonore se fait entendre et clignote.

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

## 4.10 STOP+GO

La fonction permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ().

Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours .

La fonction n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

## 4.11 Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson. Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.





Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.





## 4.12 Dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.





### Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .






### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.


## 4.13 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

### Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.






Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur ,  s'allume, le signal sonore est désactivé.

Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur 
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

### Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur ,  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

## 5. CONSEILS UTILES



ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

## 5.1 Récipients compatibles avec les zones de cuisson à induction



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

### Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés:** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (avec marque correcte d'un fabricant).
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

### Les récipients conviennent à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe très rapidement sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal,
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.



**Le fond du récipient** doit être aussi plat et épais que possible.

## 5.2 Utilisation des zones de cuisson



### IMPORTANT

Posez le récipient sur la croix se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 mm. 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.

## 5.3 Bruit pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").

- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.**

## 5.4 Économies d'énergie



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.



Efficacité de la zone de cuisson

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. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 5.5 Öko Timer (Minuteur Eco)



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.

## 5.6 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	Conseils	Consommation énergétique nominale
1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre risolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
<b>P</b>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.


### Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

– **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

## 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible 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.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	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.

Problème	Possible	Solution
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson 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 de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensibles 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 nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).
 s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas le carré / la croix.	Recouvrez complètement le carré / la croix.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Problème	Possible	Solution
<b>E3</b> 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.
<b>E4</b> s'allume.	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais le voyant de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.
<b>E7</b>	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez votre service après-vente.
<b>EB</b> s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. L'appareil n'est branché qu'à une seule phase.	Branchez l'appareil comme illustré.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut 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.

## 8. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



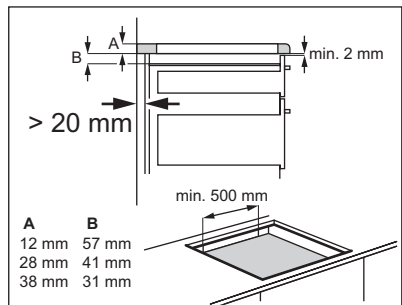
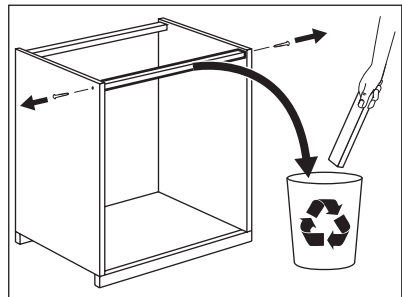
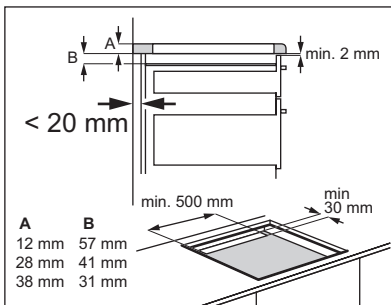
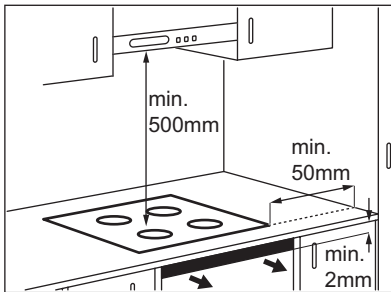
Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....
- Numéro de série .....

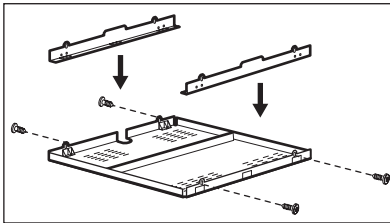
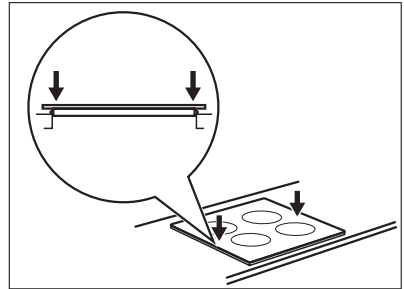
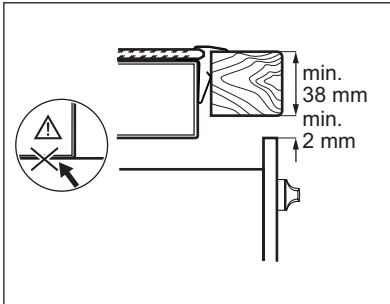
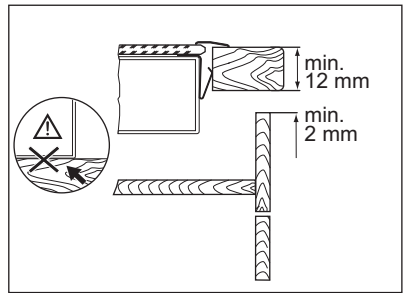
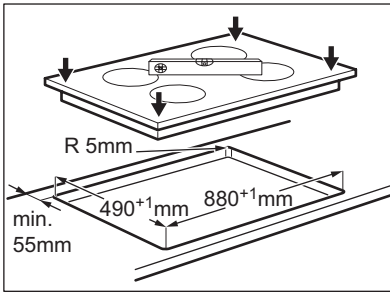
### 8.1 Appareils encastrables

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après



### 8.2 Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option<sup>1)</sup>), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

<sup>1)</sup> L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

## 9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell HK956970XB  
 Typ 58 GCD E9 AU  
 Induction 11.1 kW  
 Ser.Nr. ....  
 AEG

Prod.Nr. 949 595 077 00  
 220-240 V 50-60 Hz  
 Made in Germany  
 11.1 kW



### Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière droite	2300 W	3200 W	10	125
Avant droite	2300 W	3200 W	10	125
Arrière centrale	2300 W	3200 W	10	125
Avant centrale	2300 W	3200 W	10	125
Arrière gauche	2300 W	3200 W	10	125
Avant gauche	2300 W	3200 W	10	125

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du ta-

bleau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

## 10. 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](http://www.aeg.com/shop)



892951954-D-482012



perfekt in form und funktion