

► IKE85651IB

NL	Gebruiksaanwijzing Kookplaat	2
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	23
DE	Benutzerinformation Kochfeld	44

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. DAGELIJKS GEBRUIK.....	8
5. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	13
6. ONDERHOUD EN REINIGING.....	18
7. PROBLEEMOPLOSSING.....	17
8. MONTAGE	18
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	20
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	21

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.registreaeg.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.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt te worden gehouden, mits ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- 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.

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.
- 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 kookplaat-element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

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

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor 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 pannendeckels 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 paasmaker 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 / glaskeramik. 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 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.

- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

2.6 Verwijdering



WAARSCHUWING!

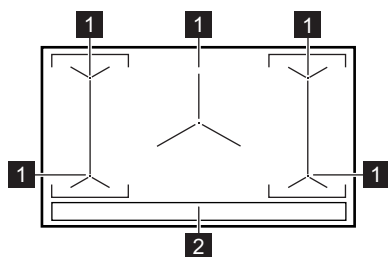
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

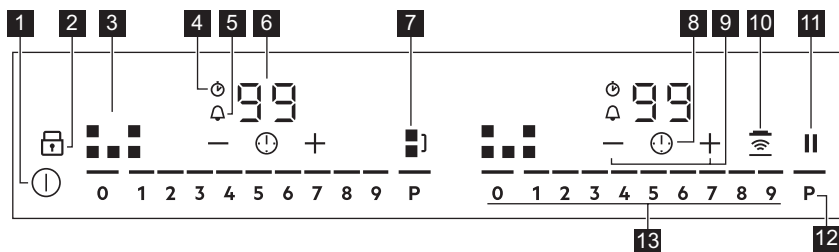
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Indeling kookplaat












- 1** Inductiekookoppervlak
- 2** Bedieningspaneel

3.2 Indeling Bedieningspaneel




- 1** Ⓞ De kookplaat in- en uitschakelen.

- 2  Om de Toetsblokkering of Kinderbeveiliging in of uit te schakelen.
- 3  De kookzone-aanduiding.
- 4  CountUp Timer-indicatielampje.
- 5  Timer met aftelfunctie-indicatielampje.
- 6 Timerdisplay: **00 - 99** minuten.
- 7  Het in- en uitschakelen van de Bridge-functie.
- 8  Timerfunctie instellen.
- 9  De tijd verlengen of verkorten.
- 10  Het in- en uitschakelen van de Hob?Hood-functie.
- 11  Het in- en uitschakelen van de Pauze-functie.
- 12 **P** Voor het inschakelen van de functie PowerBoost.
- 13 Regelbalk om de warmtestand van **0 - 9** te regelen.

3.3 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

 De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u momenteel gebruikt. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.

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.

Als de kookplaat uitgeschakeld is, zijn de aanduidingen nog zichtbaar. Als de kookplaat koud genoeg is, verdwijnen ze.



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. De regelbalken gaan aan als u de kookplaat aanzet en gaan uit als u de kookplaat uitschakelt. Als de kookplaat is uitgeschakeld kunt u alleen  zien.

4.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- u gedurende 50 seconden geen kookgerei op de kookplaats zet,
- u binnen 50 seconden na het plaatsen van het kookgerei geen warmtestand instelt,
- u iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Als het geluidssignaal klinkt, schakelt de kookplaat uit. 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 een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na 'n tijdje gaat de kookplaat uit.

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

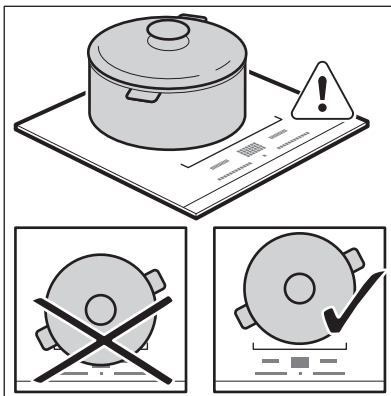
Verwarmingsstand	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

4.3 Het gebruik van de kookzones



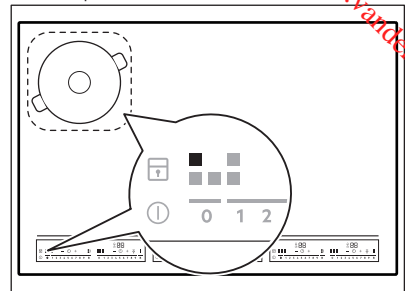
LET OP!

Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel. Er bestaat een risico dat de elektronische onderdelen beschadigen.



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

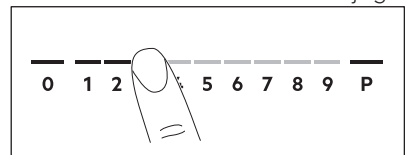
Als u het kookgerei op de juiste positie plaatst, herkent de kookplaat deze en gaat de relevante regelbalk aan. Een rode kookzone-aanduiding verschijnt boven de regelbalk en geeft de positie van de pan aan.



Elk vierkant op het bedieningspaneel staat voor een kookzone op de inductiekookzone. De zone-aanduidingen geven aan welke kookzone er wordt geregeld met de juiste regelbalk.

4.4 De kookstand

Raak de regelbalk aan op de gewenste warmtestand of glij met uw vinger over de regelbalk om de warmtestand van een kookzone in te stellen of te wijzigen.



Als u eenmaal een pan op de zone zet en de kookstand instelt, blijft deze gedurende 2 minuten gelijk nadat u de pan heeft verwijderd. De regelbalk en de aanduiding van de kookzone knippen gedurende 2 minuten. Als u de pan binnen deze tijd weer op de kookzone plaatst reactiveert de kookstand. Zo niet, wordt de kookzone gedeactiveerd.

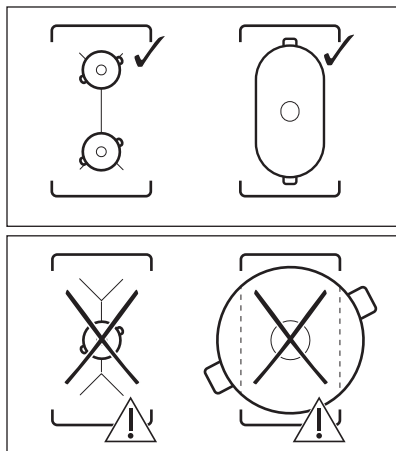
4.5 Bridge-functie


Deze functie verbindt twee kookzones en deze werken dan samen als één kookzone. U kunt de functie gebruiken met groot kookgerei.

1. Plaats het kookgerei op twee kookzones. Het kookgerei moet het midden van beide zones bedekken.

 wordt wit.

2. Gebruik  om de functie in te schakelen.
3. Stel de kookstand in.
Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen.



Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. De kookzones werken onafhankelijk.

4.6 PowerBoost

Deze functie activeert meer vermogen voor de geschikte inductiekookzone en is afhankelijk van de grootte van het kookgerei. De functie kan maar voor een beperkte periode worden geactiveerd.

Druk op **P** om de functie voor de kookzone te activeren.
Het symbool wordt rood.
De functie wordt automatisch uitgeschakeld.







 Raadpleeg voor maximale tijdsduur 'Technische gegevens'.


4.7 Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoe lang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.


Stel de kookstand voor de juiste kookzone in en daarna de functie.

1. Raak  aan om de functie in te schakelen of de tijd te wijzigen. De timer toont **00** en de aanduidingen **+** en **-** gaan op het display branden.  wordt rood en  wordt wit. Als de timer is wordt ingesteld, verdwijnen alle aanduidingen na 4 seconden.
2. Raak **+** of **-** aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Na 3 seconden gaat de timer automatisch aftellen. De aanduidingen , **+** en **-** verdwijnen.  blijft rood. Als de tijd verstrekken is, klinkt er een signaal en knippert **00**. Om het signaal te stoppen, raakt u  aan.

De functie uitschakelen: raak  aan. De indicatielampjes **+** en **-** gaan branden. Gebruik **-** of **+** om **00** op het display in te stellen. Of stel het warmteniveau in op **0**. Nu klinkt een geluidssignaal en wordt de timer geannuleerd.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang een kookzone werkt.

Raak  tweemaal aan om de functie in te schakelen.

De aanduiding  wordt rood en de timer gaat automatisch optellen.





De functie uitschakelen: raak  aan.





Raak **-** aan als de aanduidingen gaan branden.


Kookwekker






U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken.

Zet een pan op een kookzone om het bedieningspaneel te zien.

1. Raak  aan totdat de aanduiding  rood wordt om de functie te activeren.
2. Raak  of  aan om de tijd in te stellen.

De functie wordt automatisch na 4 seconden gestart. De aanduidingen ,  en  verdwijnen.  blijft rood. Als u de functie instelt, kunt u de pan verwijderen.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert **00**. Raak  aan om het signaal uit te schakelen.



De functie uitschakelen: raak  aan. De aanduidingen  en  gaan branden. Gebruik  of  om **00** op het display in te stellen.

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



4.8 Pauze

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

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

Als de functie actief is, kunnen de symbolen  en  worden gebruikt.

De functie stopt de timerfunctie niet.


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

4.9 Blokkering

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

Stel eerst de kookstand in.


Raak  aan om de functie in te schakelen. Het symbool wordt rood en knippert. Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. Het symbool wordt wit

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


4.10 Kinderbeveiliging van de oven

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Schakel eerst de kookplaat in, maar stel geen kookstand in.

Raak  aan totdat deze rood wordt om de functie te activeren. De bedieningsbalk verdwijnt.

De functie gedurende één kooksessie activeren: Schakel de kookplaat in met .  gaat aan. Raak  aan totdat deze wit wordt. De bedieningsbalk verschijnt. Stel de kookstand in binnen 50 seconden. U kunt het kooktoestel bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met  is de functie nog steeds actief.

Om de functie volledig te deactiveren, activeert u de kookplaat en stelt u geen kookstand in. Raak  aan totdat deze wit wordt. De bedieningsbalk verschijnt. Schakel de kookplaat uit.

4.11 Hob²Hood

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

kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.



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

De functie automatisch bedienen

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

De verlichting activeren

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



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

Automatische modi

	Auto- mati- sche ver- lich- ting	Koken ¹⁾	Bak- ken ²⁾
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 ³⁾	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventila- torsnel- heid 1
Modus H4	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 1

	Auto- mati- sche ver- lich- ting	Koken ¹⁾	Bak- ken ²⁾
Modus H5	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 2
Modus H6	Aan	Ventila- torsnel- heid 2	Ventila- torsnel- heid 3

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

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

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

De automatische modus veranderen

- Schakel het apparaat uit.
- Raak 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit.
- Raak 3 seconden aan.
- Raak een paar keer aan tot aan gaat.
- Raak van de timer aan om een automatische modus te selecteren. Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.







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

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.








Raak  aan als de kookplaat actief is. Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid handmatig kunt veranderen.

Als u op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau bereikt en weer op  drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raakt u  aan.

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

4.12 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel eerst de kookplaat uit.

1. Raak  3 seconden aan om de functie in te schakelen. Het display gaat aan en uit.
2. Raak  3 seconden aan.  of  gaat aan.
3. Raak  aan om één van het volgende te kiezen:
 -  - de signalen zijn uit
 -  - de signalen zijn aan
4. Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

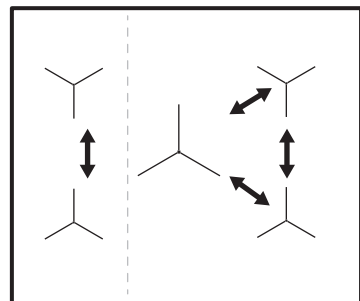
Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u  aanraakt

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

4.13 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.
- Voor kookzones met verminderd vermogen toont het bedieningspaneel alleen de maximaal mogelijke warmte-instellingen. De warmte-instelling kan 0 zijn als de andere pannen het maximaal beschikbare vermogen gebruiken. Als gevolg daarvan kunt geen andere zone activeren.
- De activering van de functie is afhankelijk van de grootte en het aantal van de pannen



5. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Kookgerei

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

i Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Materiaal van het kookgerei

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

i De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn. Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat ze op de kookplaat worden gezet.

Afmetingen van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei 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.

i Raadpleeg "Technische gegevens".

5.2 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.**

5.3 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.

5.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

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

i De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Verwarmingsstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.

Downloaded from www.vandenborre.be

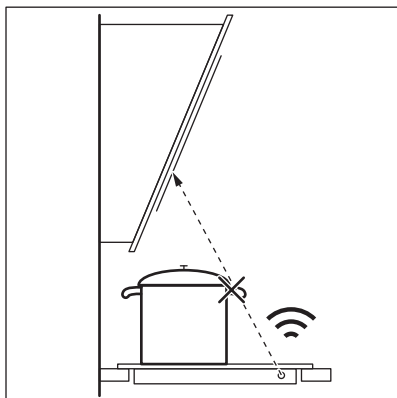
Verwarmingsstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6 - 7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. PowerBoost is geactiveerd.		

5.5 Praktische tips voor Hob²Hood

De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.


Als u de kookplaat bedient met de functie:

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



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

Afzuigkappen met de Hob²Hood functie

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

6. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei 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.

6.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en

suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper 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.



7. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

7.1 Problemen oplossen

Storing	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Pauze is in werking.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
	Er ligt water of er zitten vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
U kunt de maximale warmtestand niet selecteren voor één van de kookzones. U kunt een van de kookzones niet activeren.	De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Uw kookplaat werkt correct.	Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie "Energiebeheer".
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor beschadigd is.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	oplossing
Hob ² Hood werkt niet?	U dekt het bedieningspaneel af.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
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 geluidssignaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 gaat branden.	Kinderbeveiliging van de oven of Blokkering werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Schakel de kookplaat uit en na 30 seconden weer in. Als  weer aangaat, trek dan de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen neem dan contact op met een erkend servicecentrum.
U kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is onjuist.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.

7.2 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. 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.

8. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 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

8.2 Ingebouwde kookplaten

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

8.3 Aansluitkabel

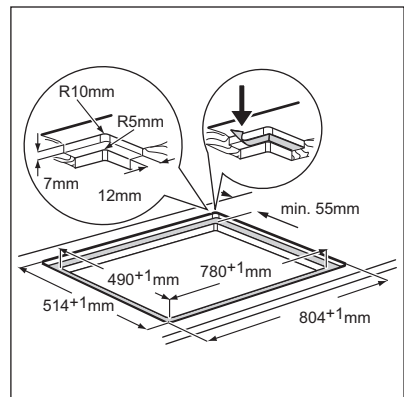
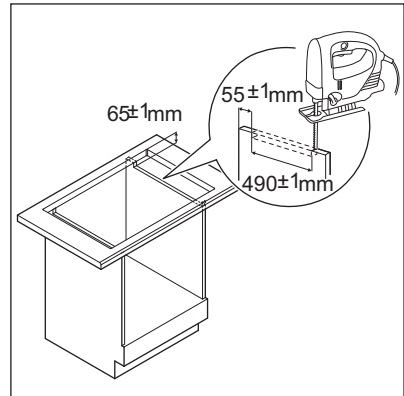
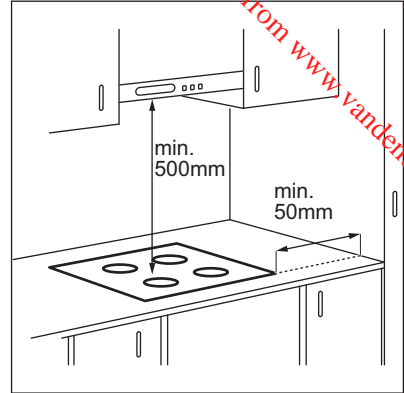
- Bij de kookplaat wordt een aansluitkabel meegeleverd.
- Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

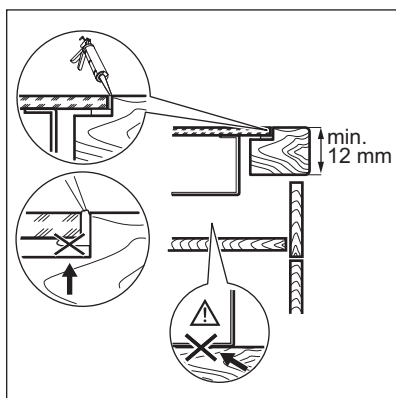
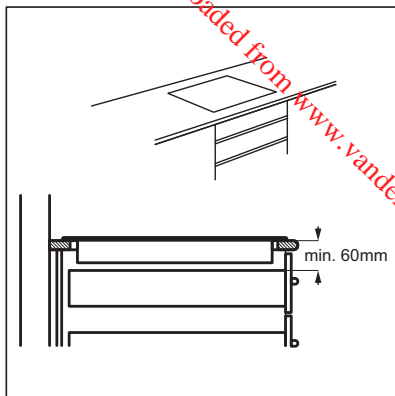
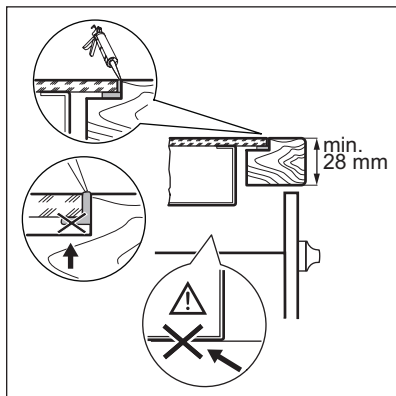
8.4 Bevestigingen van de afdichting op de sponningen

1. Reinig de sponningen in het keukenwerkblad.
2. Knip de meegeleverde afdichtstrip in 4 stukken. De strips moeten dezelfde lengte hebben als de sponningen.
3. Snij de uiteinden van de strips in een hoek van 45°. Ze moeten nauwkeurig in de hoeken van de sponningen passen.
4. Bevestig de strips op de sponningen. Rek de strips niet uit. Plak de uiteinden van de strips niet over elkaar.

Dicht na plaatsing van de kookplaat de kier tussen het werkblad en het glaskeramiek met siliconenkit. Zorg ervoor dat de siliconenkit niet onder het glaskeramiek komt.

8.5 In elkaar zetten





- i** Als het apparaat boven een lade wordt gemonteerd, kan de kookplaatventilatie tijdens het kookproces zorgen voor opwarming van items die zich in de lade bevinden.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model IKE856511B
Type 61 D5A 04 AA
Inductie 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC productnummer 949 597 352 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Geproduceerd in Duitsland
7.35 kW



9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Linksvoor	2300	3200	10	125 - 210

Downloaded from www.vandenborre.be

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Linksachter	2300	3200	10	125 - 210
Middenvoor	2300	3200	10	210 - 240
Rechtsvoor	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU 66/2014

Modelidentificatie	IKE856511B	
Type kooktoestel	Ingebouwde kookplaat	
Aantal kookzones	2	
Aantal kookzones	1	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter ronde kookzones (Ø)	Middenvoor	24,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC elektrisch koken)	Middenvoor	190,6 Wh / kg
Lengte (L) en breedte (B) van kookgedeelte	Links	L 37.9 cm B 22.0 cm
Lengte (L) en breedte (B) van kookgedeelte	Rechts	L 37.9 cm B 22.0 cm
Energieverbruik van de kookzone (EC electric cooking)	Links	186,8 Wh / kg
Energieverbruik van de kookzone (EC electric cooking)	Rechts	186,8 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	187,3 Wh / kg	

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

10.2 Energiebesparing


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

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.

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

11. MILIEUBESCHERMING

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.....	23
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	26
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	28
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	29
5. CONSEILS.....	35
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	37
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	38
8. INSTALLATION.....	40
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	42
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	42

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.registreaeg.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.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique.

Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

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

tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Maintenance

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

2.6 Mise au rebut



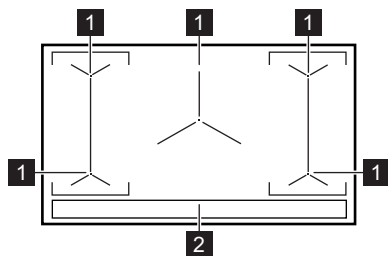
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

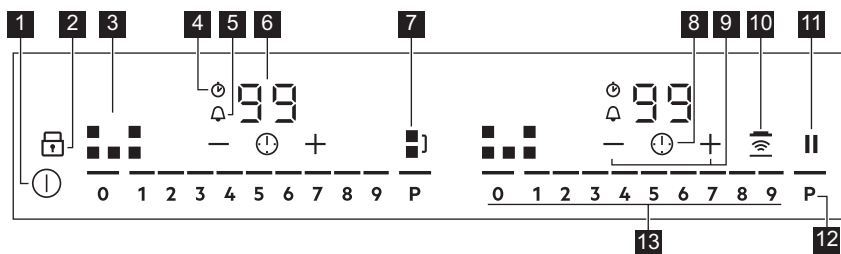
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL













3.1 Description de la table de cuisson



- 1 Surface de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

3.2 Description du bandeau de commande




- 1  Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
- 2  Pour activer ou désactiver le verrouillage ou la sécurité enfants.
- 3  Voyant de la zone de cuisson.
- 4  Voyant CountUp Timer.
- 5  Voyant Minuteur dégressif.
- 6 Affichage du minuteur : **00 à 99** minutes.
- 7  Pour activer et désactiver la fonction Bridge.
- 8  Pour régler la fonction Minuteur.
- 9  Pour augmenter et diminuer la durée.
- 10  Pour activer et désactiver la fonction Hob²Hood.
- 11  Pour activer et désactiver la fonction Pause.
- 12  Pour activer la fonction PowerBoost.
- 13  Bandeau de sélection pour régler le niveau de cuisson de **0 à 9**.

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



AVERTISSEMENT!

 Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

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

Lorsque la table de cuisson est éteinte, les voyants sont toujours visibles. Une fois la table de cuisson assez froide, ils disparaissent.



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. Les bandeaux de sélection s'allument lorsque vous allumez la table de cuisson et s'éteignent 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 :

- vous n'avez placé aucun récipient sur la table de cuisson pendant 50 secondes,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes après avoir posé le récipient,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Lorsque vous entendez le signal sonore, 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 ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

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

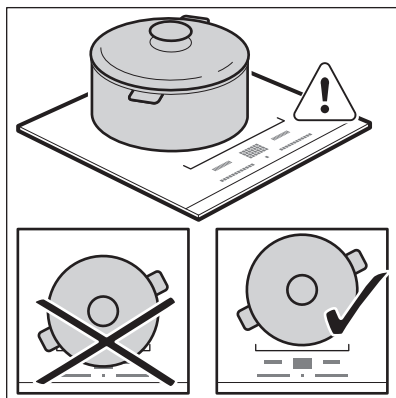
Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

4.3 Utilisation des zones de cuisson



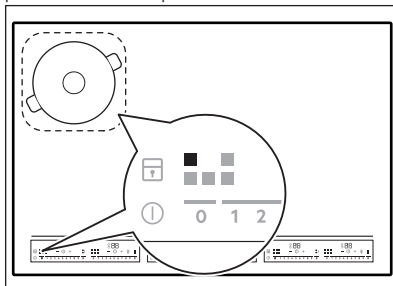
ATTENTION!

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



Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée.

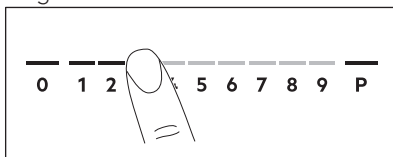
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Lorsque vous placez le récipient dans la bonne position, la table de cuisson le reconnaît et le bandeau de sélection correspondant s'allume. Le voyant rouge de la zone de cuisson s'allume au-dessus du bandeau de sélection et indique la position du récipient.



Chaque carré du bandeau de commande représente une zone de cuisson sur la surface de cuisson à induction. Les voyants des zones indiquent quelle zone de cuisson est contrôlée par le bandeau de sélection approprié.

4.4 Le niveau de cuisson

Pour régler ou changer le niveau de cuisson d'une zone de cuisson, touchez le réglage souhaité sur le bandeau de sélection, ou faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection.



Lorsque vous placez un récipient sur la zone et que vous sélectionnez un niveau de cuisson, celui-ci reste inchangé pendant les 2 minutes qui suivent le retrait du récipient. Le bandeau de commande et le voyant de la zone de cuisson clignotent pendant ces 2 minutes. Si vous reposez le récipient sur la zone de cuisson durant ce laps de temps, le niveau de cuisson est réactivé. Dans le cas contraire, la zone de cuisson se désactive.

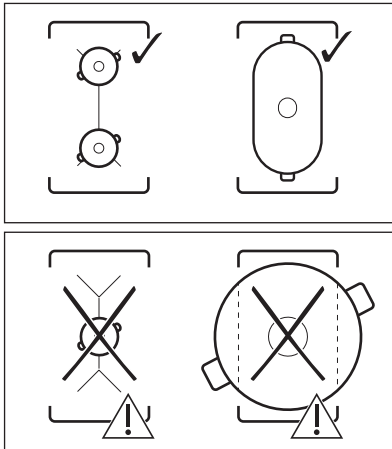
4.5 Fonction Bridge

Cette fonction couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones.

■] devient blanc.

2. Appuyez sur ■] pour activer la fonction.
3. Réglez le niveau de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche ■]. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

4.6 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

Appuyez sur **P** pour activer la fonction sur la zone de cuisson. Le symbole devient rouge. La fonction se désactive automatiquement.



Pour connaître les valeurs de durée maximale, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

4.7 Minuteur

🔔 Minuteur dégressif

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

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

1. Appuyez sur 🕒 pour activer la fonction ou modifier la durée. Les chiffres **00** du minuteur et les voyants **+** et **-** s'affichent. 🔔 devient rouge, 🕒 devient blanche. Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 4 secondes.

2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée (00 - 99 minutes). Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants 🕒, **+**, et **-** disparaissent. 🔔 reste rouge.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur 🕒.


Pour désactiver la fonction : appuyez sur 🕒. Les voyants **+** et **-** s'allument.



Appuyez sur la touche **-** ou **+** pour que **00** s'affiche. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur **0**. Un signal sonore retentit alors, et le minuteur est annulé.

🕒 CountUp Timer (Minuteur progressif)

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Appuyez deux fois sur 🕒 pour activer la fonction.





Le voyant  devient rouge, le minuteur commence automatiquement le décompte.





Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Lorsque les voyants s'allument, appuyez sur .


Minuterie indépendante






Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes.

Pour voir le bandeau de commande, placez un récipient sur une zone de cuisson.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  devienne rouge pour activer la fonction.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes. Les voyants , , et  disparaissent.  reste rouge. Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal sonore.



Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les voyants  et  s'allument. Appuyez sur la touche  ou  pour que **00** s'affiche.

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



4.8 Pause

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

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

Lorsque la fonction est activée,  les symboles et  peuvent être utilisés.



La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.


Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge. Le niveau de cuisson passe à 1. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Le symbole devient blanc. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

4.9 Verrou.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de la table de cuisson. Vous évitez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.





Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge et clignote. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Le symbole devient blanc.


 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.

Commencez par allumer la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne rouge pour activer la fonction. Le bandeau de commande disparaît. **Pour activer la fonction le temps d'une cuisson** : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Le bandeau de commande apparaît. Réglez le niveau de cuisson dans les 50 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de


cuisson avec , la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver complètement la fonction, allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Le bandeau de commande apparaît. Éteignez la table de cuisson.

4.11 Hob²Hood

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

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

Activation automatique de la fonction

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

Activation de l'éclairage

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



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

Modes automatiques



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




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

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


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

Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.


4. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.




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


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

Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.








Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.


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


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

4.12 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez d'abord la table de cuisson.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour activer la fonction. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume.
3. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :
 -  - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés
4. Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

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

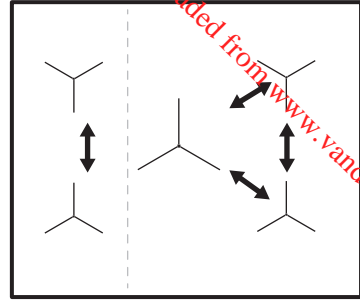
- vous appuyez sur 
- Minuterie indépendante se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

4.13 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.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de

cuisson possibles. Le niveau de cuisson peut être réglé sur 0 lorsque les autres zones consomment la puissance maximale disponible. C'est pourquoi vous ne pouvez activer aucune autre zone.

- L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients.



Downloaded from www.vandenborre.be

5. CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Récipients



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

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 ».

5.2 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.

5.3 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.

5.4 Exemples de cuisson

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que le riz, mélangez les plats de lait à mi-chemin de la procédure.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtes-lettes, rissolètes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à mi-cuisson.

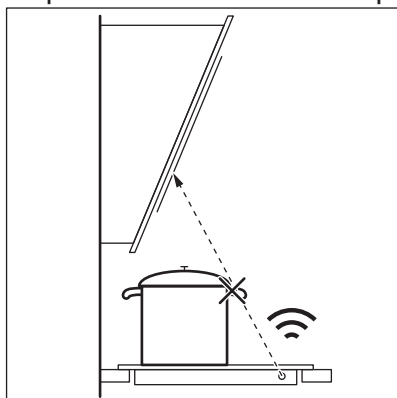
Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goufisch, bœuf braisé), cuire des frites.		
Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost is activated.			

5.5 Conseils pour Hob²Hood

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


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

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



Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas d'autre appareil télécommandé en même temps que la fonction de la table de cuisson.

Hottes de cuisinière dotées de la fonction Hob²Hood

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

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

- Utilisez toujours un récipient 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.

6.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut 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.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT







AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 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.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Pause est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.

Problème	Cause probable	Solution
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. Vous n'arrivez pas à activer l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
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 sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson 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 ou le capteur est endommagé.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Hob?Hood ne fonctionne pas.	Vous avez couvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
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 possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Dispositif de sécurité enfants ou Verrou. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

Problème	Cause probable	Solution
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

7.2 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. 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.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 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

8.2 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.

8.3 Câble d'alimentation

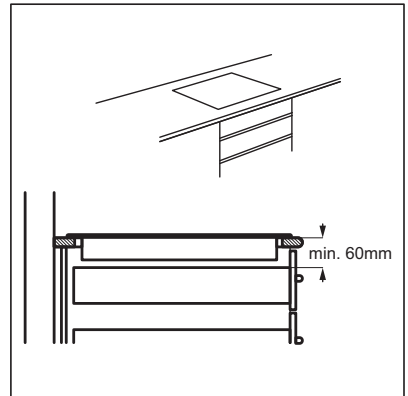
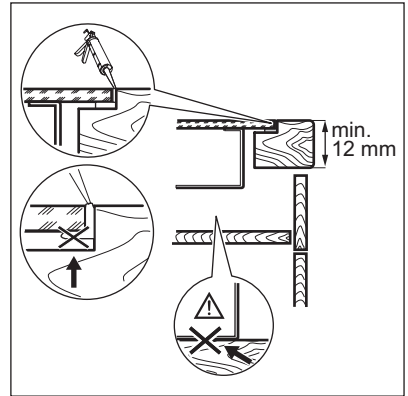
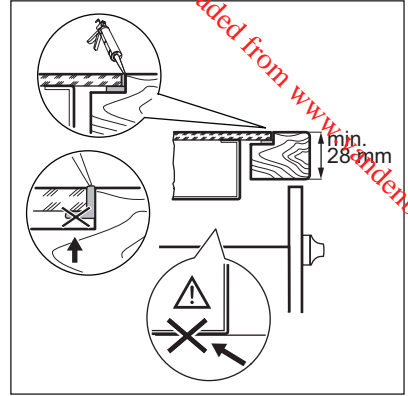
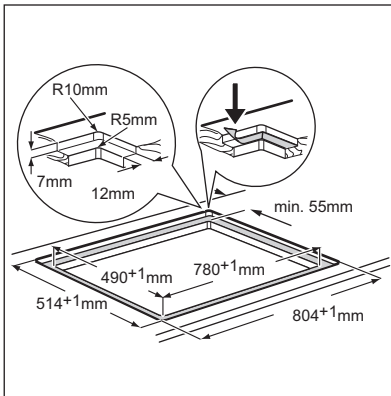
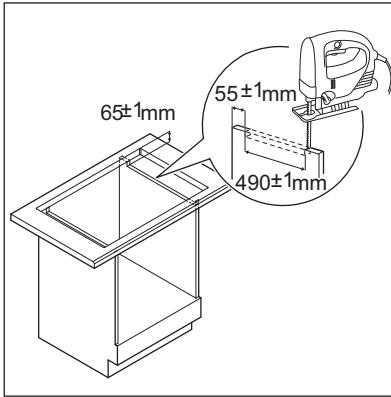
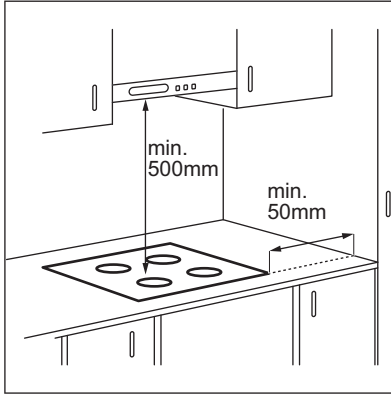
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

8.4 Fixation du joint dans la rainure

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Découpez le joint fourni en 4 bandes. Les bandes doivent être de la même longueur que les rainures.
3. Découpez les extrémités des bandes en angle de 45°. Elles doivent s'adapter précisément aux coins des rainures.
4. Fixez les bandes sur les rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Veillez à ce que le silicone ne s'infilte pas sous la vitrocéramique.

8.5 Montage



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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle IKE856511B
Type 61 D5A 04 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série
AEG

PNC 949 597 352 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7,35 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Power-Boost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	2300	3200	10	210 - 240
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

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

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	IKE856511B
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson	2
Nombre de zones de cuisson	1
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant centrale 24,0 cm

Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (cuisson électrique CE)	Avant centrale	190,6 Wh / kg
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson	Gauche	L 37.9 cm l 22.0 cm
	Droite	L 37.9 cm l 22.0 cm
Consommation d'énergie de la zone de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	186,8 Wh / kg
Consommation d'énergie de la zone de cuisson (EC electric cooking)	Droite	186,8 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		187,3 Wh / kg

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


10.2 Économie d'énergie

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

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

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	44
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	47
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	49
4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	50
5. TIPPS UND HINWEISE.....	56
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....	59
7. FEHLERSUCHE.....	59
8. MONTAGE.....	61
9. TECHNISCHE DATEN.....	63
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	64

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registreaeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage

oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien

Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der

Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder

das Kühlsystem beeinträchtigen können.

- Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.

2.3 Verwendung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

2.6 Entsorgung



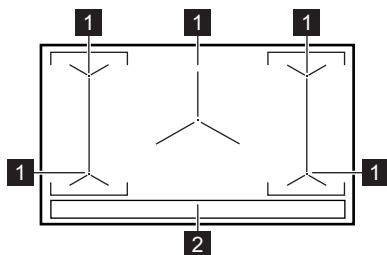
WARNING!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

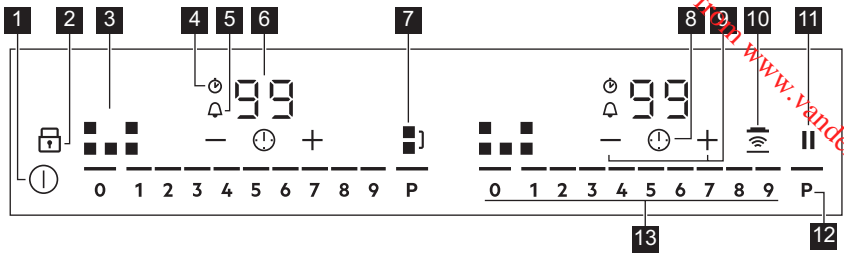
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



- 1 Induktionskochfläche
- 2 Bedienfeld

3.2 Bedienfeldanordnung



- 1 Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- 2 Ein- und Ausschalten der Tastensperre oder Kindersicherung.
- 3 Kochzonenanzeige.
- 4 Anzeige CountUp Timer.
- 5 Anzeige Kurzzeitmesser.
- 6 Timer-Anzeige: 00 - 99 Minuten.
- 7 Ein- und Ausschalten der Funktion Bridge.
- 8 Einstellen der Timer-Funktion.
- 9 Erhöhen oder Verringern der Zeit.
- 10 Ein- und Ausschalten der Funktion Hob²Hood.
- 11 Ein- und Ausschalten der Funktion Pause.
- 12 Einschalten der Funktion PowerBoost.
- 13 Einstellskala zum Einstellen der Kochstufe 0 - 9.

3.3 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

Die Anzeigen zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden. Die Anzeigen der benachbarten Kochzonen können auch dann leuchten, wenn Sie sie nicht benutzen.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, leuchten die Anzeigen weiterhin. Sie erlöschen, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

Die Einstellskalen werden nach Einschalten des Kochfelds angezeigt und nach Ausschalten des Kochfelds wieder ausgeschaltet.

Bei ausgeschaltetem Kochfeld ist nur ⓘ sichtbar.

4.2 Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden ein Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen.
- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden nach Abstellen des Kochgeschirrs eine Kochstufe einstellen.
- Wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.) ist. Wenn der Signalton ertönt, wird das Kochfeld ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einiger Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

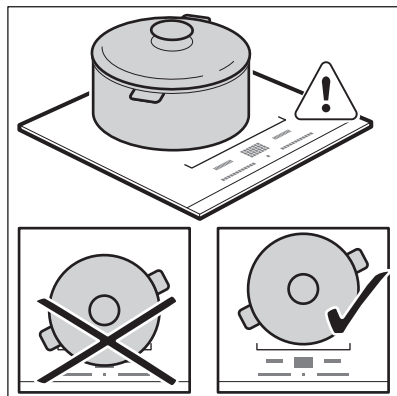
Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

4.3 Verwendung der Kochzonen

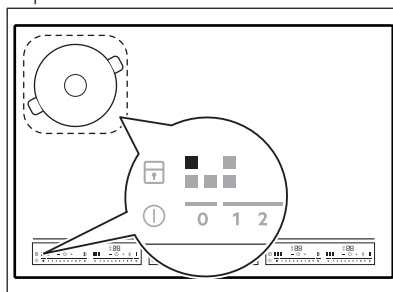


VORSICHT!

Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld. Elektronische Bauteile könnten beschädigt werden.



Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Wenn Sie das Kochgeschirr auf die richtige Stelle stellen, wird es vom Kochfeld erkannt und die entsprechende Einstellskala leuchtet auf. Die rote Kochzonenanzeige erscheint über der Einstellskala und zeigt die Position des Topfes an.



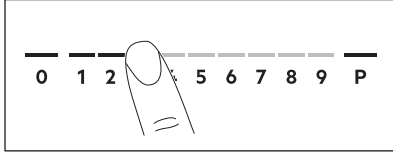
Jedes Quadrat auf dem Bedienfeld kennzeichnet eine Kochzone auf der Induktionskochfläche. Die Zonenanzeigen zeigen an, welche

Downloaded from www.vandenborre.be

Kochzone von der entsprechenden Einstellskala geregelt wird.

4.4 Kochstufe

Berühren Sie zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe für eine Kochzone die Einstellskala an der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Einstellskala.



Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen und die Kochstufe einstellen, bleibt diese noch 2 Minuten, nachdem Sie den Topf entfernt haben, aktiv. Die Einstellskala und die Kochzonenanzeige blinken 2 Minuten lang. Stellen Sie den Topf innerhalb dieser Zeit wieder auf die Kochzone, wird die Kochstufe wieder eingeschaltet. Anderenfalls wird sie ausgeschaltet.

4.5 Funktion Bridge

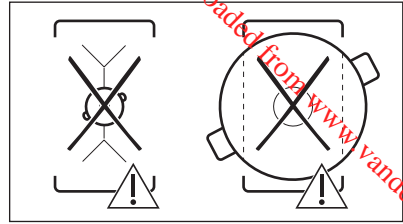
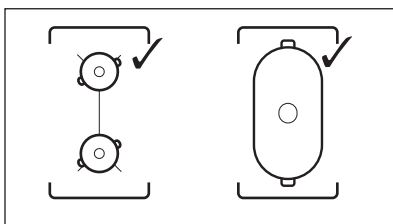
Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Sie können diese Funktion für großes Kochgeschirr verwenden.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf zwei Kochzonen. Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken.

leuchtet weiß.

2. Schalten Sie die Funktion mit ein.

3. Stellen Sie die Kochstufe ein. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen.



Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

4.6 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

Berühren Sie **P**, um die Funktion für die Kochzone einzuschalten.

Das Symbol wird rot.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.

Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

4.7 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.





1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion oder Ändern der Zeit.

Die Timerziffern **00** und die Anzeigen **+** und **-** erscheinen im Display. leuchtet rot und weiß.

Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen alle Anzeigen nach 4 Sekunden.

2. Berühren Sie **+** oder **-**, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.

Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die

Anzeigen ,  und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Berühren Sie zum Ausschalten des

Signaltons .

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie

. Die Anzeigen  und  leuchten im

Display. Verwenden Sie  oder , um **00** auf dem Display einzustellen. Sie

können auch die Kochstufe auf **0** stellen.

Es ertönt ein Signalton und der Timer wird ausgeschaltet.

CountUp Timer (Garzeitmesser)



Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

Berühren Sie zum Einschalten der

Funktion  zweimal.

Die Anzeige  leuchtet rot und der Timer zählt die Zeit automatisch hoch.



Ausschalten der Funktion: Berühren Sie

. Berühren Sie , wenn die Anzeigen leuchten.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind.


Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone, um das Bedienfeld anzuzeigen.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige  rot leuchtet.

2. Berühren Sie  oder , um die Zeit einzustellen.


Die Funktion startet automatisch nach 4

Sekunden. Die Anzeigen ,  und 




erlöschen.  leuchtet weiterhin rot.

Wenn Sie diese Funktion einstellen, können Sie den Topf entfernen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Berühren Sie , um das akustische Signal auszuschalten.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie

. Die Anzeigen  und  leuchten

Verwenden Sie  oder , um **00** auf dem Display einzustellen.



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

4.8 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Wenn die Funktion eingeschaltet ist,

können die Symbole  und  verwendet werden.


Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der

Funktion .

Das Symbol leuchtet rot. Die Kochstufe wird auf 1 herunterschaltet.

Berühren Sie zum Ausschalten der

Funktion . Das Symbol leuchtet weiß. Es wird wieder die vorherige Kochstufe eingeschaltet.

4.9 Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der

Funktion .

Das Symbol leuchtet rot und blinkt.

Berühren Sie zum Ausschalten der

Funktion . Das Symbol wird weiß




Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.





4.10 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.


Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie keine Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige rot leuchtet. Die Einstellskala erlischt.

Vorübergehendes Einschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:

Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet. Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskala erscheint. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 50 Sekunden ein. Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

Schalten Sie zum vollständigen Ausschalten der Funktion das Kochfeld ein und wählen Sie keine Kochstufe.

Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskala erscheint. Schalten Sie das Kochfeld aus.

4.11 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Schalten Sie es ein, bevor Sie die Funktion nutzen. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Automatikbetrieb der Funktion

Stellen Sie für den automatischen Betrieb den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds aus.

Automatikmodi

	Auto- mati- sche Ein- schal- tung der Be- leuch- tung	Ko- chen ¹⁾	Braten ²⁾
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 ³⁾	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 1	Lüfterge- schwin- digkeit 1
Modus H3	Ein	Aus	Lüfterge- schwin- digkeit 1
Modus H4	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 1	Lüfterge- schwin- digkeit 1
Modus H5	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 1	Lüfterge- schwin- digkeit 2






	Auto- mati- sche Ein- schal- tung der Be- leuch- tung	Ko- chen ¹⁾	Braten ²⁾
Modus H6	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 2	Lüfterge- schwin- digkeit 3

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikbetrieb.


2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikbetrieb.

3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

Ändern des Automatikbetriebs


- Schalten Sie das Gerät aus.
- Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
- Berühren Sie  3 Sekunden lang.
- Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird.
- Berühren Sie  des Timers, um einen automatischen Modus auszuwählen.

Wenn Sie nach Beendigung des Kochvorgangs das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

-  Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über ihr Bedienfeld einzustellen.


Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit


Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.

Berühren Sie  bei eingeschaltetem Kochfeld.

Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern.

Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe.

Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet.








Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.





Zum erneuten Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

4.12 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus.

- Berühren Sie 3 Sekunden lang , um die Funktion einzuschalten. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
- Berühren Sie  3 Sekunden lang.  oder  leuchtet.
- Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:
 -  - der Signalton ist ausgeschaltet
 -  - der Signalton ist eingeschaltet
- Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

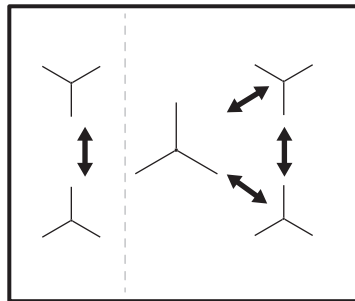
- Bei der Berührung von 

- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

4.13 Power-Management - Funktion

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3700 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.

- Für die Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, zeigt das Bedienfeld die höchstmöglichen Kochstufen an. Die Kochstufe beträgt möglicherweise 0, wenn die anderen Kochzonen die maximale verfügbare Leistung verbrauchen. Infolgedessen können Sie keine weitere Kochzone einschalten.
- Die Aktivierung der Funktion hängt von der Größe und Anzahl der Töpfe ab.



5. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Kochgeschirr



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.



Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlmail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Stufe geschaltet ist;
- Ein Magnet von Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

5.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung des Kochfelds hin.

5.3 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

5.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4 - 5	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.

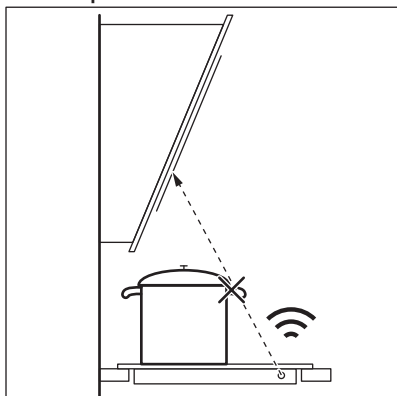
Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
6 - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.			

5.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:


- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht mit der Hand oder einem Kochgeschirrgriff. Siehe Abbildung.

Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Benutzen Sie keine anderen ferngesteuerten Geräte, wenn Sie diese Funktion des Kochfelds verwenden.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

6. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff,

Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

7. FEHLERSUCHE



WARNUNG!



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.

Störung	Mögliche Ursache	Problemlösung
	Sie haben mindestens 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten. Sie können eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Zonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Power-Management“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Hob ² Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.

Downloaded from www.vandenborre.be

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseiung
 und eine Zahl leuchtet auf.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Verbinden Sie das Kochfeld nach 30 Sekunden wieder mit der Spannungsversorgung. Tritt das Problem weiterhin auf, rufen Sie den autorisierten Kundendienst an.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

7.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das

Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

8.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

8.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

8.4 Anbringen der Dichtung im Falz

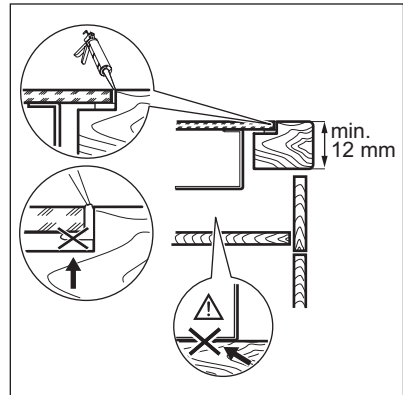
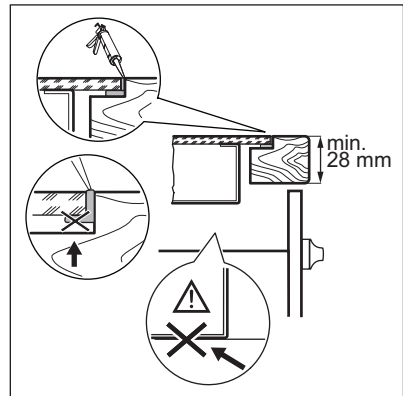
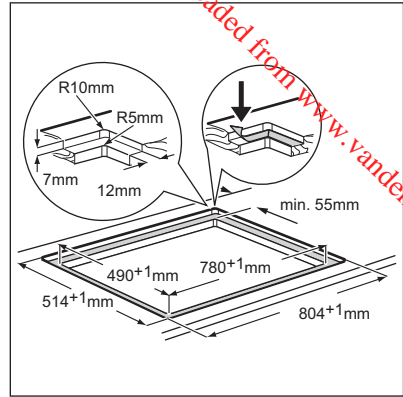
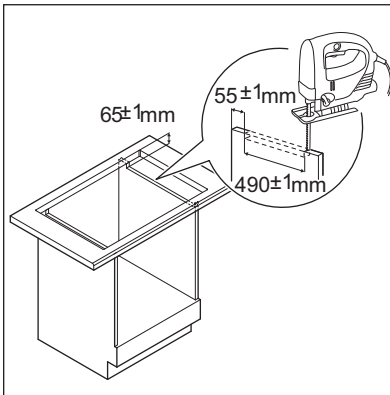
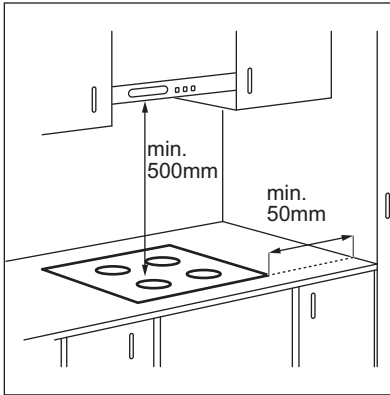
1. Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen dieselbe Länge wie die Falze haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45 Grad. Sie

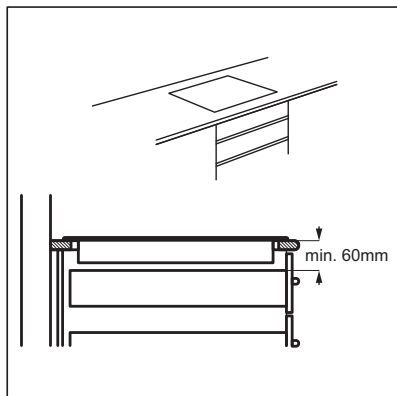
müssen exakt in die Ecken der Falze passen.

4. Bringen Sie die Streifen in den Falzen an. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.

8.5 Montage





Wird das Gerät über einer Schublade montiert, kann die Lüftung des Kochfelds die Gegenstände, die in der Schublade gelagert sind, während des Garvorgangs erwärmen.

Downloaded from www.vandenborre.be

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell IKE85611B
 Typ 61 D5A 04 AA
 Induktion 7.35 kW
 Ser. Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 352 00
 220 - 240 V/400 V 2N, 50 - 60 Hz
 Made in Germany
 7.35 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne Mitte	2300	3200	10	210 - 240
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 210
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation		IKE8565 HB
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochflächen		2
Anzahl der Kochzonen		1
Heiztechnologie		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne Mitte	24,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC Elektrische Kochzone)	Vorne Mitte	190,6 Wh/kg
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 37.9 cm B 22.0 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Rechts	L 37.9 cm B 22.0 cm
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	186,8 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Rechts	186,8 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		187,3 Wh/kg


EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

10.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu

Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.aeg.com/shop



Downloaded from www.vandenbroucke.be
806333839-B-092018



AEG