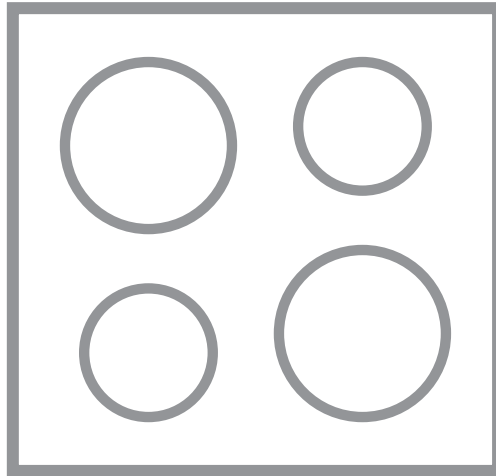


▶ CCE84751CB

NL	Gebruiksaanwijzing Kookplaat	2
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	29

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6
3. INSTALLATIE.....	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	11
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	13
6. EXTRA FUNCTIES.....	17
7. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	19
8. ONDERHOUD EN REINIGING.....	21
9. PROBLEEMOPLOSSING.....	23
10. TECHNISCHE GEGEVENS.....	26
11. ENERGIEZUINIGHEID.....	27
12. MILIEUBESCHERMING.....	27

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die

voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van iemand die instaat voor hun veiligheid of wanneer zij van een dergelijk persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- 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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuis en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een blusdeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijd klok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING: Brandgevaar:** Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat element na elk gebruik uit 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 rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Zorg voor een goede luchtventilatie in de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is, om het terugstromen

van gassen van apparaten in de ruimte die op gas of andere brandstoffen werken, zoals open haarden, te voorkomen.

- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd en dat de door het apparaat opgevangen lucht niet wordt overgebracht naar een kanaal dat wordt gebruikt om rook en stoom uit andere apparaten (centrale verwarmingssystemen, thermosifons, waterverwarmingstoestellen, enz.) af te zuigen.
- Wanneer het apparaat met andere apparaten werkt, mag het maximale vacuüm dat in de ruimte wordt gegenereerd niet groter zijn dan 0,04 mbar.
- Reinig het afzuigkapfilter regelmatig en verwijder vetafzettingen uit het apparaat om brandgevaar te voorkomen.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op de voeding is aangesloten, moet de elektrische installatie zijn uitgerust met een isoleerinrichting waarmee het apparaat van alle polen van het stopcontact kan worden losgekoppeld. Volledige ontkoppeling moet voldoen aan de voorwaarden van de overspanningscategorie III. De middelen voor ontkoppeling moeten worden opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- **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 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer de uitlaatlucht niet in een wandopening, tenzij de opening voor dat doel is ontworpen.
- Voor installatie zonder kanaal moet de ventilatoruitlaat direct tegen de muur worden geplaatst of door een extra kastwand worden gescheiden om toegang tot de ventilatorbladen te voorkomen.
- 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 voorwerpen die u in de lade opbergt.

- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met het aansluitschema of het installatieboekje.
- Bij een afvoer en waar de accessoires aanwezig of verplicht zijn (wandklep, raamschakelaar en/of raamopener) moeten elektrische aansluitingen worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien, in overeenstemming met het aansluitschema of het installatieboekje.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet

- aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een electricien om een beschadigde stroomkabel 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.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: 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.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voorafgaand aan het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden. De ventilatie moet periodiek worden gecontroleerd door een gekwalificeerd persoon.

- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Dit voorkomt elektrische schokken.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik nooit open vuur wanneer de geïntegreerde afzuigkap in werking is.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën als u ermee kookt.
- De dampen die erg hete olie vrijkomen, kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten kan bevatten, kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat

vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.

- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat.
- Verwijder het rooster of het afzuigkapfilter nooit wanneer de geïntegreerde afzuigkap of het apparaat in werking is.
- Gebruik de geïntegreerde kap nooit zonder het filter van de afzuigkap.
- Dek de inlaat van de geïntegreerde afzuigkap niet af met kookgerei.
- Open het deksel van de bodem niet wanneer de geïntegreerde afzuigkap of het apparaat in werking is.
- Plaats geen kleine of lichte voorwerpen in de buurt van de geïntegreerde afzuigkap, om het risico van beknelling te vermijden.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

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.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen

neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Service

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

2.6 Verwijdering



WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Voor informatie over het afvoeren van het apparaat dient u contact op te nemen met uw dealer, de door de fabrikant geautoriseerde of uw plaatselijke afvalverwerker.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. INSTALLATIE



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Serienummer

3.2 Ingebouwde kookplaten

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

3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende

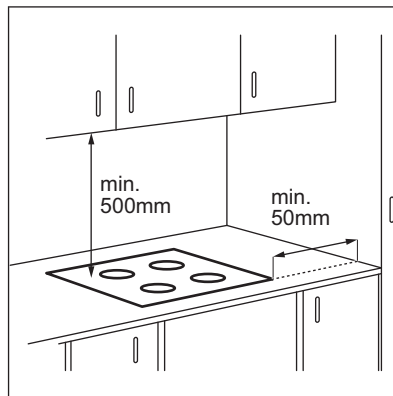
snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Het aansluitnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

Volg het aansluitingsschema van de kookplaat en het aansluitingsschema van de raamschakelaar in het installatieboekje en/of de labels onder de kookplaat.

3.4 De afdichting bevestigen - Geïntegreerde installatie

1. Reinig de sponningen in het keukenwerkblad.
2. Knip de meegeleverde afdichtstrip van 3 x 10 mm in 4 stukken. De strippen moeten dezelfde lengte hebben als de sponningen.
3. Snij de uiteinden van de strippen in een hoek van 45°. Ze moeten nauwkeurig in de hoeken van de sponningen passen.
4. Bevestig de strippen op de sponningen. Rek de strippen niet uit. Plak de uiteinden van de strippen niet over elkaar heen.

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.

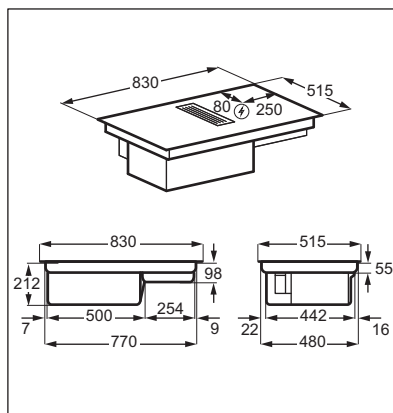


Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

INSTALLATIE AAN BOVENKANT

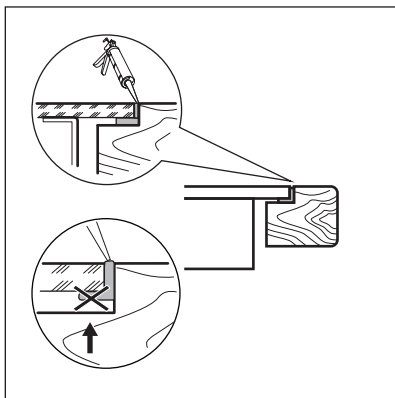
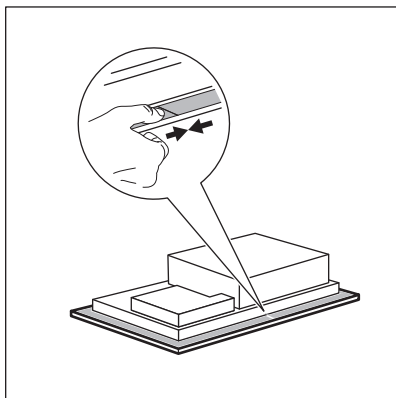
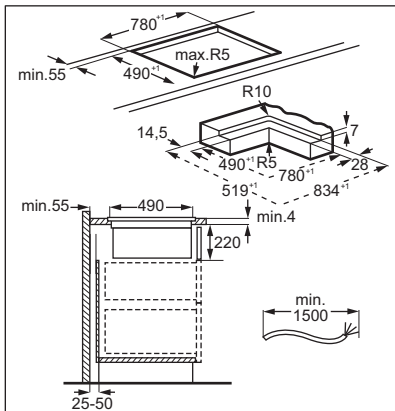
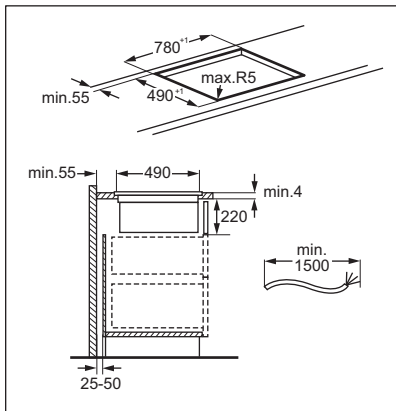
3.5 De afdichting bevestigen - Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond de plek waar het gat moet worden uitgezaagd.
2. Bevestig de meegeleverde afdichtstrip van 2 x 6 mm tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek de afdichtstrip niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.
3. Tel een paar millimeter bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

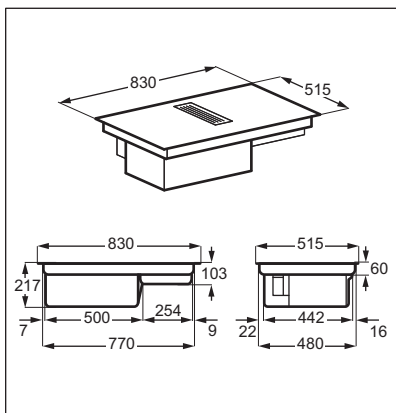


3.6 Montage

Raadpleeg het installatieboekje voor gedetailleerde informatie over het monteren van jouw kookplaat.




GEÏNTEGREERDE INSTALLATIE



Zoek de videotutorial "Hoe installeer je jouw AEG-stralingskookplaat" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

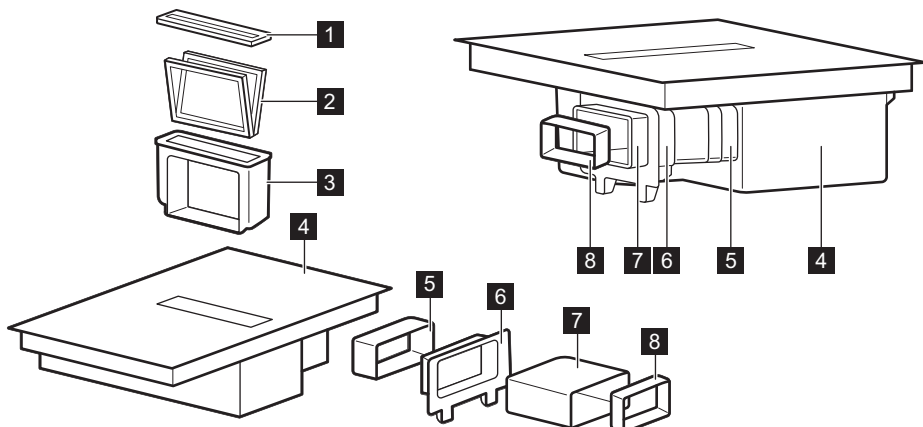
How to install your AEG
Extractor Hob 

Montage filterbehuizing

Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat je het filter in de behuizing plaatst, met de zilveren zijde naar buiten gericht. Zodra de filterbehuizing is gemonteerd, plaats je deze in de holte van de afzuigkap waarna je het rooster op de afzuigkap plaatst.

4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Productoverzicht



1 Raster

2 Filter

3 Filterbehuizing

4 Fornois

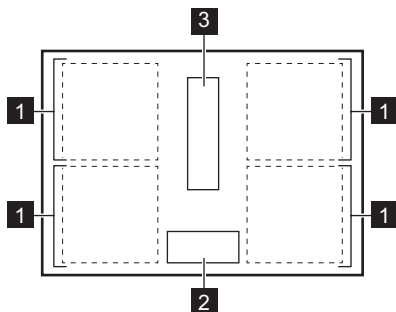
5 Slang

6 Achterwandbevestiging kast

7 Slang

8 Aanzetstuk

4.2 Indeling kookoppervlak

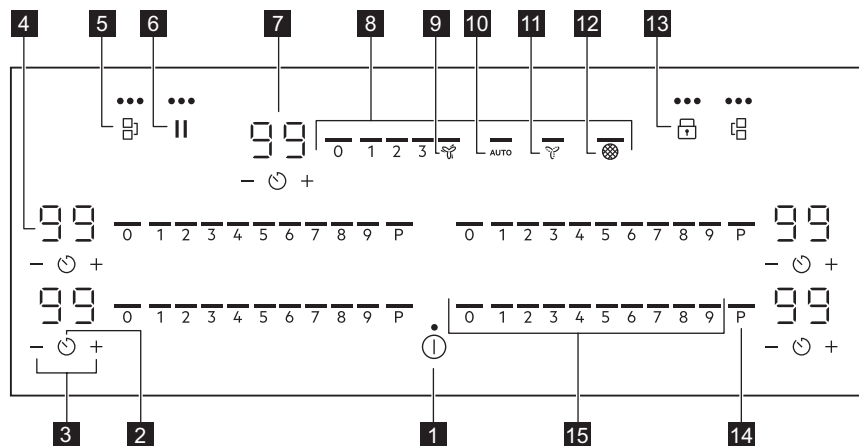


1 Inductiekookzone

2 Bedieningspaneel


3 Kap

4.3 Indeling van het bedieningspaneel


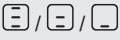


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tip-toets	Functie	Omschrijving
1 ①	AAN / UIT	Het apparaat in- en uitschakelen.
2 ⌚	Timer	De functie instellen.
3 + / -	-	De tijd verlengen of verkorten.
4 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
5 ■■	Bridge	De functie in- en uitschakelen.
6	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
7 -	Weergave afzuigkaptimer	De tijd in minuten weergeven.
8 -	Bedieningsbalk afzuigkap	Om een ventilatorsnelheid in te stellen.
9 🌿	Boost	De functie in- en uitschakelen.
10 AUTO	Automatische modus van de afzuigkap	De functie in- en uitschakelen.
11 🌿	Breeze	De functie in- en uitschakelen.
12 🕸	Indicatielampje afzuigkap-filter	Om aan te geven en eraan te herinneren dat de filters van de afzuigkap moeten worden gereinigd.

Tip-toets	Functie	Omschrijving	
13		Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
14	P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
15	-	Bedieningsbalk kookplaat	Het instellen van de kookstand.

4.4 Indicatielampjes op de display


Indicatielampje	Omschrijving
 + cijfer	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.

5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- en uitschakelen

Houd  ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

5.2 Vatendetectie

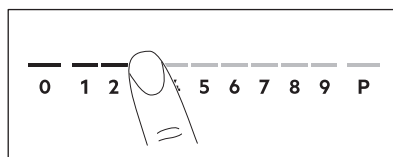
Deze functie geeft de aanwezigheid van kookgerei op de kookplaat aan en schakelt de kookzones uit als er tijdens een kooksessie geen kookgerei wordt gedetecteerd.

Als je kookgerei op een kookzone plaatst voordat je een kookstand selecteert, verschijnt het indicatielampje boven 0 op de regelbalk.

Als je kookgerei uit een geactiveerde kookzone verwijdt en deze tijdelijk opzij zet, gaan de indicatielampjes boven de bijbehorende regelbalk knipperen. Als je het kookgerei niet binnen 60 seconden terugplaatst op de geactiveerde kookzone, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Plaats het kookgerei terug op de kookzones binnen de aangegeven time-out om het koken te hervatten.

5.3 Warmte-instelling



1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk. De indicatielampjes boven de regelbalk verschijnen tot het geselecteerde warmte-instellingsniveau.
2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

5.4 PowerBoost

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



Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

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

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

5.5 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

Zolang het indicatielampje aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

5.6 Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie. Je kunt de functie voor de afzuigkap afzonderlijk instellen. Zie "Kantelfuncties".

Stel eerst de warmte-instelling voor de geselecteerde kookzone in en stel daarna de functie in.

1. Druk op . 00 verschijnt op het timerdisplay.
2. Druk op of om de tijd in te stellen (00-99 minuten).

3. Druk op om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.

Om de tijd te wijzigen: selecteer de kookzone met en druk op of .

Om de functie uit te schakelen:

selecteer de kookzone met en druk op . De resterende tijd telt terug naar 00.

De timer stopt met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Schakelt de kookzone uit. Druk op een willekeurig symbool om het signaal te stoppen en te knippen.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De kookstand toont 00.

1. Druk op .
2. Druk op of om de tijd in te stellen.

De timer stopt met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Druk op een willekeurig symbool om het signaal te stoppen en te knippen.

Om de functie uit te schakelen: druk op en . De resterende tijd telt terug naar 00.

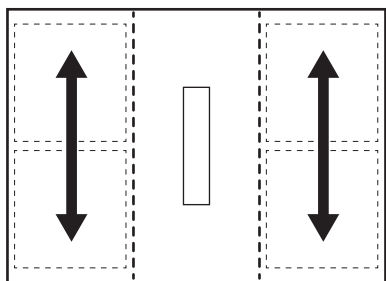
5.7 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van . Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.

- De warmte-instelling van de als eerste gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen wordt verdeeld tussen de andere kookzones volgens de volgorde van selectie.
- Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de kookstand van de laatst geselecteerde kookzone. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.
- De afzuigkap is altijd beschikbaar als elektrische belasting.

Zie de afbeelding voor mogelijke combinaties waarin vermogen over de kookzones kan worden verdeeld.



5.8 Afzuigkapfuncties



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

De afzuigkap in- en uitschakelen

De afzuigkap kan naast de kookplaat werken tijdens de kooksessie, maar ook als de kookplaat is uitgeschakeld.

1. Druk op een van de ventilatorsnelheidsniveaus (1-3) op de bedieningsbalk van de afzuigkap om de afzuigkap te activeren.

Er klinkt een signaal en er verschijnen indicatoren boven de bedieningsbalk van de afzuigkap.

2. Pas de ventilatorsnelheid naar wens aan door op een van de beschikbare niveaus op de bedieningsbalk van de afzuigkap te drukken.
3. Om de afzuigkap uit te schakelen, druk je op 0 op de bedieningsbalk van de afzuigkap.

De indicatielampjes boven de bedieningsbalk van de afzuigkap verdwijnen.

AUTO

De functie past automatisch het ventilatorsnelheidsniveau aan op basis van de geselecteerde kookstand van de kookplaat.

Als je de kookplaat voor de eerste keer gebruikt, wordt de functie standaard geactiveerd.

Je kunt de functie inschakelen terwijl de kookplaat aan staat, maar geen van de kookzones actief is of op enig moment tijdens de kooksessie.



Als je de functie activeert terwijl de kookplaat is uitgeschakeld, geen van de kookzones werkt en er geen restwarmte zichtbaar is op het bedieningspaneel, wordt de functie na enkele seconden vanzelf uitgeschakeld.

1. Houd ingedrukt **i** om de kookplaat in te schakelen.
2. Druk op AUTO om de functie te activeren.

Er klinkt een signaal en er verschijnt een indicator boven het symbool.

3. Plaats kookgerei op de kookplaat en selecteer een kookstandniveau. Verhoog of verlaag de warmte-instelling naar wens.

De afzuigkap reageert op het warmte-instellingsniveau en verhoogt of verlaagt het ventilatorsnelheidsniveau overeenkomstig. De indicatielampjes boven de bedieningsbalk van de kap verschijnen.

4. Druk op 0 op de bedieningsbalk van de kookplaat om een kookzone uit te schakelen of om de kookplaat uit **i** te schakelen.

Als de restwarmte-indicator verschijnt, AUTO blijft de ventilatorsnelheid aanpassen. Als de resterende warmte laag is, Breeze kan ook beginnen te werken.

- Om de functie tijdens het koken uit te schakelen en over te schakelen naar de handmatige modus van de

afzuigkap, druk je op AUTO of op een andere instelling op de bedieningsbalk van de afzuigkap.

Er klinkt een signaal en het indicatielampje boven het symbool verdwijnt.

Automatische modi - ventilatorsnelheidsniveaus

Afzuigkapmodus	Restwarmteniveau (kookplaat staat uit)	Restwarmteniveau (kookplaat staat aan)	Koken	Roosteren
0				
H1	-	-	-	1
H2	-	-		1
H3	-			2
H4	-		1	3



Als je de kookplaat uitschakelt terwijl AUTO deze draait, wordt de functie onthouden voor de volgende kooksessie.

- Als de timer de afzuigkap uitschakelt voor AUTO, wordt de functie uitgeschakeld. De indicatielampjes boven 0 en AUTO verdwijnen.
- In beide gevallen AUTO wordt de volgende keer dat je de kookplaat aanzet geactiveerd.

Afzuigkaptimer

Gebruik de functie om aan te geven hoelang de afzuigkap moet werken.

Het is niet mogelijk om de timer van de afzuigkap in te stellen terwijl de afzuigkap is uitgeschakeld.

- Druk op naast de bedieningsbalk van de afzuigkap.
- Druk op of op om de tijd in te stellen (00-99 minuten).
- Druk op om de timer te starten. De timer begint af te tellen.
 - Zodra de timer klaar is met aftellen, stopt de afzuigkap met werken.
 - Het is mogelijk om de timer van de afzuigkap in te stellen terwijl AUTO aanstaat. Als AUTO de afzuigkap uitschakelt voordat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de timer gereset.

Boost

De functie activeert de afzuigkapventilator op zijn maximale snelheidsniveau.




Druk op om de functie te activeren. Er klinkt een signaal en er verschijnt een indicator boven het symbool. De functie kan gedurende maximaal 10 minuten ononderbroken werken. Daarna verandert de instelling van de ventilatorsnelheid automatisch in 3. Je kunt de functie zo nodig opnieuw activeren.

Breeze

De functie stelt de ventilator van de afzuigkap in op een extra lage snelheid. De ventilator begint te draaien op een

minimaal geluidsniveau onmiddellijk nadat de functie is geactiveerd. Je kunt de functie na het koken gebruiken om eventuele aanhoudende geuren of stoom te verwijderen.

De functie inschakelen als de kookplaat uit staat:

1. Druk op .
Er klinkt een signaal en er verschijnt een indicator boven het symbool. Er verschijnt een timer die is ingesteld op 60 minuten op het display naast de bedieningsbalk van de afzuigkap.
2. Pas de timer zo nodig aan met  of .



Nadat de timer klaar is met aftellen, wordt de afzuigkap automatisch uitgeschakeld.




5.9 Menustructuur

De tabel toont de basismenustructuur.

Gebruikersinstellingen

Symbool	Instellingen	Mogelijke opties
b	Geluid	Aan / Uit (--)
h	Afzuigkapmodus	1 - 4
E	Alarm-/foutgeschiedenis	De lijst met recente alarmen/fouten.

Gebruikersinstellingen invoeren: houd  ingedrukt. Houd vervolgens  ingedrukt. De instellingen verschijnen op de timer van de linker kookzones.

Navigeren door het menu: het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de achterste timer en de waarde verschijnt op de voorste timer. Om tussen de instellingen te navigeren, druk je op  op de timer aan de voorzijde. Druk op  of  op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.


Om het menu te verlaten: druk op .

OffSound Control

Je kunt de geluiden in / uitschakelen in Menu > Gebruikersinstellingen.

 Zie "Menustructuur".

Wanneer de geluiden uit zijn, kun je het geluid nog steeds horen als:

- u  aanraakt,
- de timer gaat uit,
- druk je op een inactief symbool.

6. EXTRA FUNCTIES

6.1 Automatische uitschakeling



De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones en de afzuigkap zijn uitgeschakeld,
- u geen kookstand of ventilatorsnelheid instelt na het inschakelen van de kookplaat,
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een signaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

- Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- het apparaat wordt te heet (bijv. als een steelpan droog kookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.



De relatie tussen de kookstand / ventilatorsnelheid en de tijd waarna het apparaat uitschakelt:

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

Instelling ventilatorsnelheid	De afzuigkap wordt uitgeschakeld na
	10 uur
1 - 3	10 uur
	10 minuten


6.2 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken. De snelheid van de afzuigkapventilator daalt tot snelheid 1. Als je de functie activeert terwijl de afzuigkap in de automatische modus werkt, wordt de snelheid van de afzuigkapventilator niet verlaagd.

Als de functie in werking is kunnen  en  worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.


De functie stopt de timerfuncties niet.

1. Om de functie in te schakelen:

druk op .

De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1. De snelheid van de afzuigkapventilator daalt tot snelheid 1.

2. Om de functie uit te schakelen,

druk op .


De vorige kookstand / ventilatorsnelheid gaat aan.


6.3 Blokkering


U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Het voorkomt dat de warmte-

instelling/snelheid van de afzuigkap per ongeluk wordt gewijzigd.

Stel eerst de kookstand/snelheid van de afzuigkap in.




Om de functie in te schakelen: druk op .



Om de functie uit te schakelen: druk nogmaals op .


 De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.




6.4 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt onbedoeld gebruik van de kookplaat en de afzuigkap.


Om de functie te activeren: druk op . Stel geen kookstand / afzuigkap in. Houd  3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje boven het symbool verschijnt. Schakel de kookplaat uit met .

 Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Het indicatielampje hierboven  brandt.

Om de functie uit te schakelen: druk op . Stel geen kookstand / afzuigkap in. Houd  3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Schakel de kookplaat uit met .



Koken met de functie ingeschakeld: druk op en  druk vervolgens  3 seconden op tot het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met  de -functie, werkt weer.



6.5 Bridge

 De functie werkt als de pan de middelpunten van beide zones bedekt.

Deze functie verbindt twee kookzones en ze werken als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones.

Om de functie voor linker-/rechterkookzones te activeren: raak  /  aan. Om de warmte-instelling in te stellen of te wijzigen, raakt u een van de linker/rechter regelsensoren aan.


Om de functie uit te schakelen: raak  /  aan. De kookzones werken onafhankelijk van elkaar.

7. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen

 Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** 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 op de onderkant van het kookgerei plakt.

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan.

Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

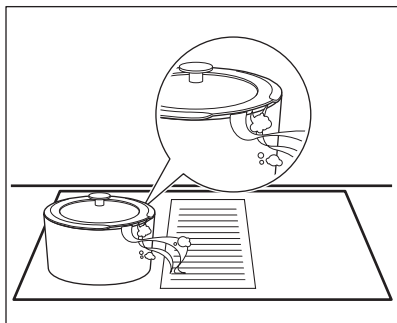
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.



Raadpleeg de technische gegevens.

Geventileerde stoomdeksels

Om de kooksessies naast de afzuigkap verder te optimaliseren, kun je de speciale stoomgeventileerde deksels met jouw kookgerei gebruiken. De deksels zijn ontworpen om de stoom die in de pan wordt geproduceerd naar de afzuigkap te leiden, waardoor ongewenste kookgeuren en overmatige vochtigheid in de keuken tot een minimum worden beperkt. De deksels zijn verkrijgbaar in verschillende maten om te passen bij de meest voorkomende soorten kookgerei. Ga voor meer informatie naar onze website.



7.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.

- sissend, brommend: de ventilator werkt.

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

7.3 Öko Timer (Eco-timer)

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

7.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

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



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Harden: pluizige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
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	Stoom groenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Stoom aardappelen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
4 - 5	Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zachtjes bakken: escalope, kalfsvlees cordon bleu, cutlets, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Zware friet, hash browns, lendensteaks, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Kook water, kook pasta, braadvlees (goulash, stoofvlees), frietjes bakken.		
P	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is ingeschakeld.		

7.5 Aanwijzingen en tips voor de afzuigkap

- Het rooster dat de afzuigkap bedekt is gemaakt van aluminium en roestvrij staal. Je kunt er potten op zetten als de afzuigkap niet werkt. Het zal geen schade veroorzaken.
- Wanneer de AUTO-modus in werking is, start de ventilator aan het begin van elke kooksessie op een lage snelheid. De snelheid neemt geleidelijk toe. Je kunt ook de snelheid van de ventilator handmatig aanpassen.
- Bij installatie van de uitlaat moet je een raamschakelaar installeren. Je moet het apart kopen omdat het niet bij de afzuigkap wordt geleverd. De raamschakelaar moet worden geïnstalleerd door een bevoegde technicus. Raadpleeg het installatieboekje.

8. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.

8.2 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.

8.3 De afzuigkap schoonmaken

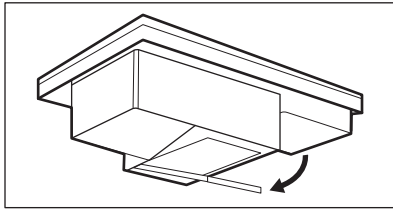
Raster

Het rooster drijft de lucht de kap in. Bovendien beschermt het rooster het afzuigkapsysteem en voorkomt het dat er per ongeluk vreemde voorwerpen in vallen. Je kunt het rooster handmatig of in een vaatwasser wassen.

Waterreservoir

Onder de kap bevindt zich een waterreservoir. Dit verzamelt het condenswater dat bij elk kookproces ontstaat. Vergeet niet om het waterreservoir regelmatig te legen.

Plaats voor u het waterreservoir opent er een bak onder om water op te vangen. Om het waterreservoir te openen schuift u de vergrendelingen naar buiten en opent u ze een voor een.



WAARSCHUWING!

Voorkom dat er water in de afzuigkap komt.

Als er water of andere vloeistoffen in het afzuigkapsysteem terechtkomen:

- schakel de afzuigkap eerst uit,
- til het rooster op en reinig het gebied rond de kap voorzichtig met een vochtige doek of spons en een mild schoonmaakmiddel,
- veeg het overtollige vocht op de bodem van de afzuigkap weg met een spons of een droge doek,
- schakel de afzuigkap in, stel het ventilatorsnelheidsniveau in op 2 of hoger en laat de kap enige tijd draaien om het resterende vocht te verwijderen.

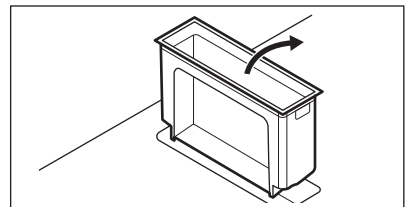
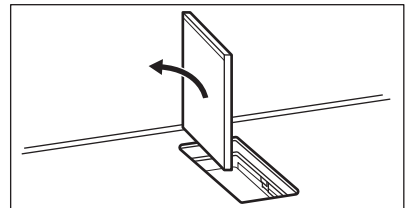
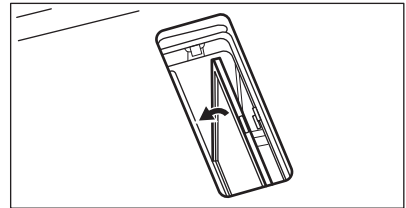
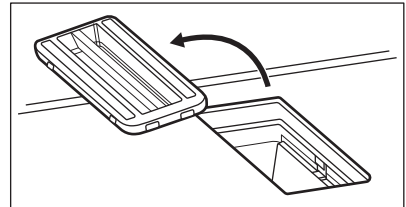
8.4 Het filter van de afzuigkap reinigen

Het filter voorkomt dat vetdeeltjes in het afzuigkapsysteem terechtkomen. Reinig en regenereer het filter regelmatig.

Normaal reinigen

Reinig het filter zodra het opgebouwde vet zichtbaar wordt. De reinigingsfrequentie is afhankelijk van de hoeveelheid vet en olie die bij het koken wordt gebruikt. Het verdient aanbeveling om het filter elke 10 - 20 uur, of zo nodig vaker, te reinigen.

1. Verwijder het filter en de filterbehuizing voorzichtig. Ze bevinden zich direct onder het rooster in het midden van de kookplaat.




2. Reinig de holte van de afzuigkap met een reinigingsschuim.

3. Was het filter en de filterbehuizing handmatig in warm water zonder reinigingsmiddelen of schuursponzen te gebruiken. U kunt ze ook in de vaatwasser bij 65 -70 °C (met een programma langer dan 90 minuten) wassen, zonder afwasmiddelen en zonder vaat in dezelfde lading. Alleen de plastic onderdelen kunnen worden gereinigd met reinigingsmiddelen.
4. Droog het filter gedurende 20 - 30 minuten in de oven op 70 °C.
Gebruik hiervoor niet de heteluchtovenfunctie.

Zet het filter en de filterbehuizing weer op hun plaats vast wanneer ze volledig zijn gedroogd.

Het filter regenereren

De kookplaat heeft een ingebouwde teller om u eraan te herinneren dat het filter moet worden schoongemaakt. De teller start automatisch opnieuw wanneer je de afzuigkap voor de eerste keer inschakelt. Na 100 uur gebruik begint het filterindicatielampje  te knipperen om aan te geven dat het filter moet worden schoongemaakt. De melding blijft 30 seconden aan nadat je de afzuigkap en de kookplaat hebt uitgeschakeld. De

melding blokkeert het gebruik van de kookplaat niet.



Het maximale aantal regeneratiecycli is 6 - 7. Daarna moet het filter worden vervangen door een nieuw filter.

1. Reinig het filter handmatig of in de vaatwasser, zoals hierboven beschreven (normaal reinigen).
2. Zet het filter 60 minuten in een oven op 80 - 110 °C. Gebruik hiervoor niet de heteluchtovenfunctie.
3. Monteer het filter en de filterbehuizing terug.
Stel de teller opnieuw in.

De teller resetten

1. Maak het filter eerst schoon en regenereer het en monteer het dan terug in de kap.
2. Druk kort op  terwijl het indicatielampje knippert.
De teller wordt opnieuw gestart.



WAARSCHUWING!
Een oververzadigd filter kan brandgevaar opleveren.

9. PROBLEEMOPLOSSING





WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Stel gedurende 60 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.
Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones.	De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct.	Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld  geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.	Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tip-toetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
Het indicatielampje boven het symbool  gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
De bedieningsbalk knipt.	Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De pan is niet geschikt.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
De bedieningsbalk voor de afzuigkap knippert en de afzuigkap start niet of gaat uit.	De ventilator kan in bepaalde omstandigheden vanzelf uitschakelen, bijvoorbeeld wanneer de kamer niet goed geventileerd wordt.	Open het venster (mogelijk moet je de vensterschakelaar installeren, zie "Aanwijzingen en tips voor de kap"). Druk op een willekeurig symbool. De afzuigkap werkt weer.
De ventilator van de afzuigkap werkt niet goed als de functies van de afzuigkap worden geactiveerd.	De omgevingstemperatuur rond de afzuigkap is te hoog. Er is onvoldoende luchtcirculatie in en rondom de afzuigkap.	Schakel de kookplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht ten minste 10 seconden en sluit het dan opnieuw aan. Andere suggesties: Probeer de temperatuur van het omliggende gebied af te koelen. Verwijder het afzuigkapfilter en verwijder het resterende vocht uit de binnenkant van de afzuigkap. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'. Laat het afzuigkapsysteem gedurende één dag drogen en activeer de afzuigkap vervolgens opnieuw.
De stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd, wordt niet voldoende geabsorbeerd door de afzuigkap.	De deksels op het kookgerei zijn niet goed geplaatst.	Als uw kookgerei geen geventileerde deksels heeft, zorg er dan voor dat u de deksels kantelt zodat de vrijgekomen stoom naar de afzuigkap gericht is. Raadpleeg "Aanwijzingen en tips" voor informatie over de speciale stoomdeksels met ventilatie die worden aanbevolen voor gebruik met de geïntegreerde afzuigkap.
	Het filter van de kap is oververzadigd.	Reinig het afzuigkapfilter en reset de melding. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je 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 je contact op met een erkende servicedienst.

9.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct

gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

Model CCE84751CB
Type 66 D4A 01 AA
Inductie 7.35 kW
Seriennr.
AEG

PNC 949 597 950 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW



10.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 210
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het

materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

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

11. ENERGIEZUINIGHEID

11.1 Productinformatie*

Modelnummer	CCE84751CB	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone	Links voor	L 22,3 cm W 22,0 cm
Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone	Links achter	L 22,3 cm W 22,0 cm
Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone	Rechtsvoor	L 22,3 cm W 22,0 cm
Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone	Rechtsachter	L 22,3 cm W 22,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	179,6 Wh / kg
	Links achter	189,1 Wh / kg
	Rechtsvoor	187,3 Wh / kg
	Rechtsachter	189,1 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	186,3 Wh / kg	

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU 66/2014. Voor Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.


EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.


11.2 Energiebesparing

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

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

12. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een

correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation

bij u in de buurt of neem contact op met
de gemeente.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	29
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	33
3. INSTALLATION.....	35
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	38
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	40
6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	45
7. CONSEILS.....	47
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	49
9. DÉPANNAGE.....	51
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	55
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	55
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	56

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à moins qu'ils soient correctement surveillés ou instruits quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veuillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **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'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec une couverture anti-feu ou un couvercle, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **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.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encadrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt 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, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Aérez suffisamment la pièce où est installé l'appareil pour éviter le reflux de gaz provenant d'appareils utilisant d'autres combustibles, y compris les flammes nues.
- Assurez-vous que les aérations ne sont pas bouchées et que l'air aspiré par l'appareil ne provient pas d'un conduit d'évacuation des fumées et vapeurs émises par d'autres appareils (systèmes de chauffage central, thermosiphons, chauffe-eau, etc.).
- Lorsque l'appareil fonctionne avec d'autres appareils, le vide maximal généré dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar.
- Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte et éliminez les dépôts de graisse de l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est directement branché sur l'alimentation secteur, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une coupure omnipolaire. La déconnexion complète doit être conforme aux conditions de surtension de catégorie III. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **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 cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- N'installez pas le conduit d'évacuation de l'air dans une cavité du mur, sauf si cette cavité est spécialement conçue pour cela.
- Pour une installation sans conduit, la sortie du ventilateur doit être positionnée directement contre le mur ou doit être séparée par une paroi de placard supplémentaire, afin d'empêcher l'accès aux lames du ventilateur.
- 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.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- En cas d'installation d'échappement, et lorsque les accessoires sont présents ou obligatoires (vanne murale, interrupteur fenêtre et/ou ouvre fenêtre), les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le 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 une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) 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 puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. La ventilation doit être contrôlée régulièrement par un professionnel qualifié.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte intégrée est activée.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

**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 s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Ne retirez jamais la grille ou le filtre de la hotte lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en marche.
- N'utilisez jamais la hotte intégrée sans le filtre de la hotte.
- Ne couvrez pas l'entrée de la hotte intégrée avec des ustensiles de cuisine.
- N'ouvrez pas le couvercle inférieur lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en fonctionnement.
- Ne placez pas d'objets petits ou légers à proximité de la hotte intégrée pour éviter qu'ils se coincent.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Service

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

2.6 Mise au rebut**AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut, contactez votre revendeur, un professionnel agréé par le fabricant ou votre déchetterie locale.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

3.3 Câble de connexion

- 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 supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

3.4 Installation du joint - Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Découpez le joint de 3x10 mm 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.

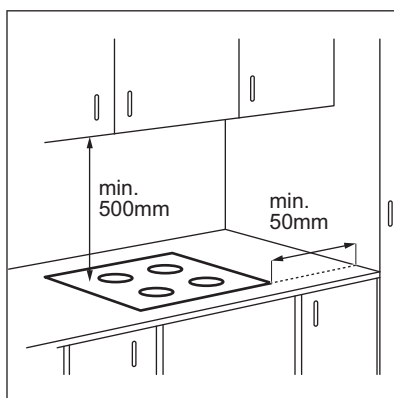
3.5 Installation du joint - Installation superposée

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint de 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

3.6 Assemblage

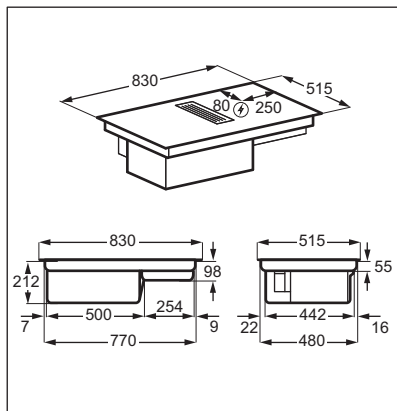
Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des informations détaillées sur le montage de votre table de cuisson.

Suivez le schéma de connexion de la table de cuisson et le schéma de connexion du commutateur de fenêtre présenté dans le livret d'installation et/ou les étiquettes sous la table de cuisson.

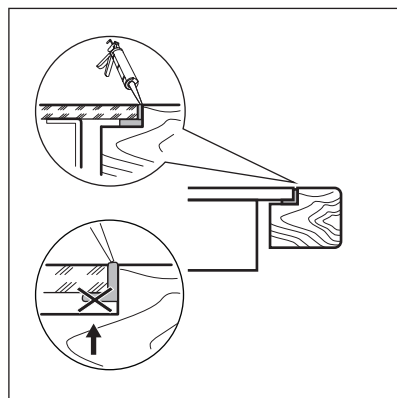
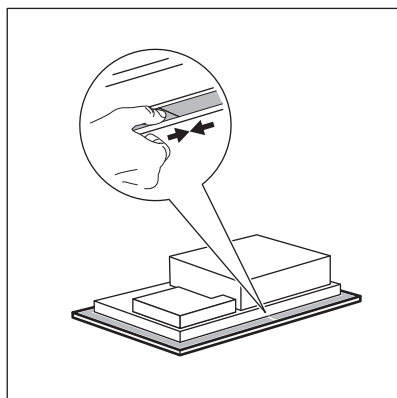
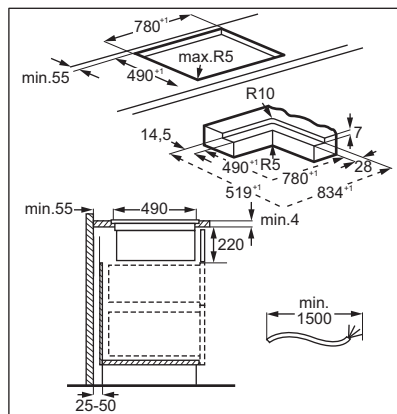
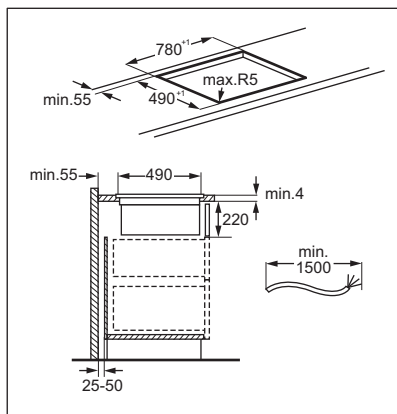
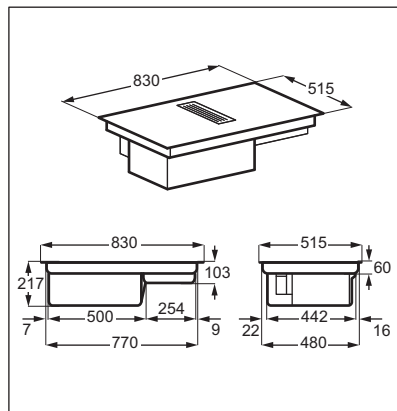


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE



Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à hotte AEG » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Extractor Hob



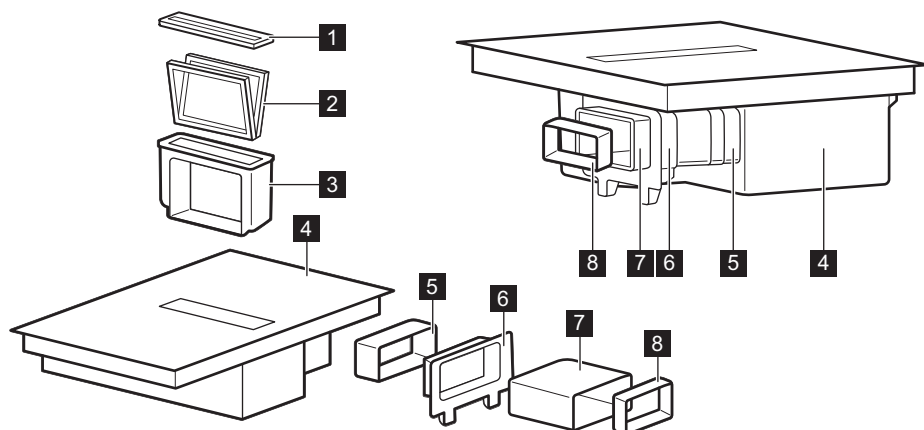
le côté argenté tourné vers l'extérieur.
Une fois le boîtier du filtre monté, placez-
le à l'intérieur de la cavité de la hotte et
placez la grille sur la hotte.

Montage du boîtier du filtre

Avant la première utilisation, veuillez à
placer le filtre à l'intérieur du boîtier, avec

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Présentation du produit



1 Grille

2 Filtre

3 Boîtier du filtre

4 Table de cuisson

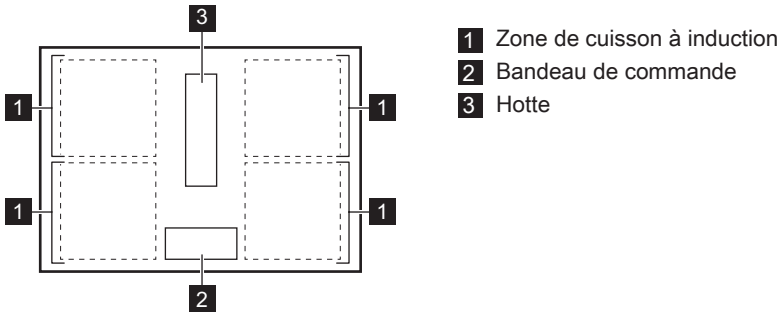
5 Tuyau

6 Raccord de la paroi arrière du
meuble

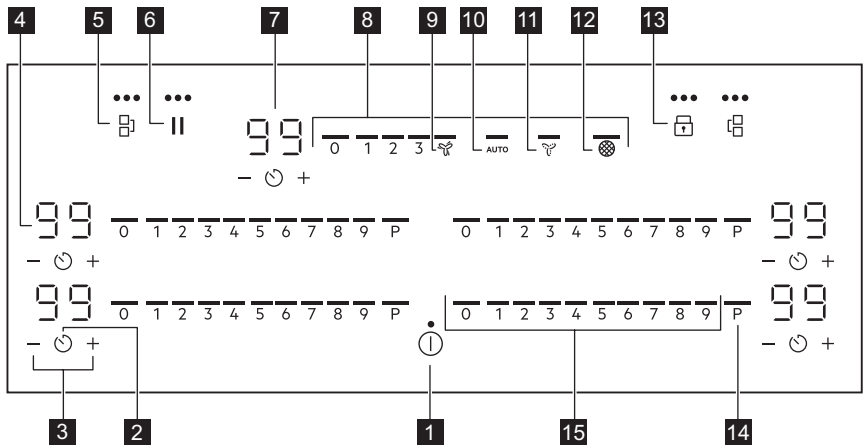
7 Tuyau

8 Adaptateur

4.2 Agencement des zones de cuisson









4.3 Configuration du bandeau de commande





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

Touche sensitive	Fonction	Description
1	ⓘ	MARCHE / ARRÊT Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	⏵	Minuteur Pour régler la fonction.
3	+ / -	- Pour augmenter ou diminuer la durée.
4	-	Affichage du minuteur Pour indiquer la durée, en minutes.

Touche sensitive	Fonction	Description
5 	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
6 	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
7 -	Affichage du minuteur de la hotte	Pour indiquer la durée, en minutes.
8 -	Bandeau de sélection de la hotte	Pour régler la vitesse du ventilateur.
9 	Boost	Pour activer et désactiver la fonction.
10 AUTO	Mode automatique de la hotte	Pour activer et désactiver la fonction.
11 	Breeze	Pour activer et désactiver la fonction.
12 	Voyant du filtre de la hotte	Pour indiquer et rappeler le nettoyage des filtres de la hotte.
13 	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
14 P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
15 -	Bandeau de sélection de la table de cuisson	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.4 Voyants de l'affichage


Voyant	Description
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

5.2 Détection de récipient

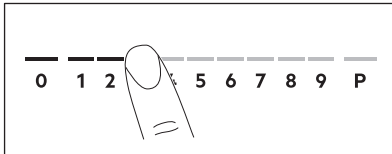
Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 60 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veuillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

5.3 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.

2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

5.4 PowerBoost

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



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

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

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.5 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



AVERTISSEMENT!

☐ / ☐ / ☐ Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs ☐ / ☐ / ☐ s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.





L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.




5.6 Minuteur



Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session. Vous pouvez régler séparément la fonction de la hotte. Reportez-vous à la section « Fonctions de la hotte ».

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.




Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.



Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

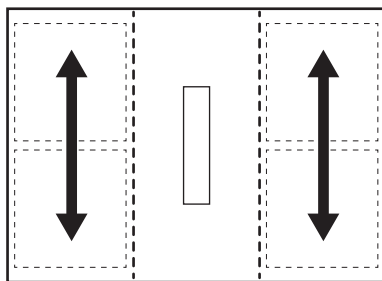
Pour désactiver la fonction : appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

5.7 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de . Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.
- L'extracteur de la hotte est toujours disponible en tant que charge électrique.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



5.8 Fonctions de la hotte



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de la hotte

La hotte peut fonctionner avec la table de cuisson pendant une cuisson, ainsi que lorsque la table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur l'un des niveaux de vitesse du ventilateur (1-3) sur le bandeau de sélection pour activer la hotte.

Un signal sonore retentit et les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection de la hotte apparaissent.

2. Réglez la vitesse du ventilateur selon vos besoins en appuyant sur l'un des niveaux disponibles sur le bandeau de sélection de la hotte.
3. Pour désactiver la hotte, appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la hotte.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection de la hotte disparaissent.

AUTO

La fonction règle automatiquement le niveau de vitesse du ventilateur en fonction du niveau de cuisson sélectionné sur la table de cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, la fonction est généralement activée par défaut.

Vous pouvez activer la fonction lorsque la table de cuisson est allumée, mais qu'aucune zone de cuisson n'est active, ou à tout moment pendant la cuisson.



Si vous activez la fonction alors que la table de cuisson est éteinte, qu'aucune zone de cuisson ne fonctionne et que la chaleur résiduelle n'est pas visible sur le bandeau de sélection, la fonction s'éteint automatiquement au bout de quelques secondes.

1. Maintenez la touche ① enfoncée pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur AUTO pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.

3. Placez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et sélectionnez un niveau de cuisson. Augmentez ou diminuez le niveau de cuisson à votre guise.

La hotte réagit selon le niveau de cuisson, en augmentant ou en diminuant la vitesse du ventilateur en conséquence. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection de la hotte apparaissent.

4. Appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la table de cuisson pour désactiver une zone de cuisson ou sur ① pour éteindre la table de cuisson.

Si le voyant de chaleur résiduelle apparaît, la fonction AUTO continuera à régler la vitesse du ventilateur. Si la chaleur résiduelle est faible, la fonction Breeze peut également commencer à fonctionner.

5. Pour désactiver la fonction pendant la cuisson et passer en mode manuel sur la hotte, appuyez sur AUTO ou sur tout autre réglage du bandeau de sélection de la hotte.

Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît.

Modes automatiques - niveaux de vitesse du ventilateur

Mode hotte	Niveau de chaleur résiduelle (table de cuisson éteinte)			Niveau de chaleur résiduelle (table de cuisson allumée)			Cuisson	Friture
0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3



Si vous éteignez la table de cuisson pendant que AUTO est activée, la fonction sera enregistrée pour la prochaine session de cuisson.

Minuteur de la hotte

Utilisez cette fonction pour indiquer la durée de fonctionnement de la hotte.

Il est impossible de régler le minuteur de la hotte lorsque celle-ci est à l'arrêt.

1. Appuyez sur à côté du bandeau de sélection de la hotte.
2. Appuyez sur ou pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur pour démarrer le minuteur.

Le minuteur lance le décompte.

- Une fois le décompte terminé, la hotte se met à l'arrêt.
- Il est possible de régler le minuteur de la hotte lorsque la fonction AUTO est activée. Si AUTO désactive la hotte avant la fin du temps défini, le minuteur sera réinitialisé.
- Si le minuteur désactive la hotte avant AUTO, la fonction sera désactivée. Les voyants au-dessus de 0 et AUTO disparaîtront.
- Dans les deux cas, la fonction AUTO sera activée la prochaine fois que vous mettez en fonctionnement la table de cuisson.

Boost

La fonction active le ventilateur de la hotte à sa vitesse maximale.

Appuyez sur pour activer la fonction. Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.

La fonction peut rester active sans interruption pendant au plus 10 minutes. Après ce laps de temps, la vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Vous pouvez activer la fonction à nouveau, si nécessaire.

Breeze

La fonction règle le ventilateur de la hotte à une vitesse très faible. Le ventilateur commence à fonctionner à un niveau sonore minimal immédiatement après l'activation de la fonction. Vous pouvez utiliser cette fonction après la cuisson pour éliminer toute odeur ou vapeur persistante.

Pour activer la fonction lorsque la table de cuisson est éteinte :

1. Appuyez sur la touche . Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît. Un minuteur réglé sur 60 minutes apparaît sur l'écran à côté du bandeau de sélection de la hotte.
2. Réglez le minuteur en utilisant la touche ou , si nécessaire. Une fois le compte à rebours terminé, la hotte s'éteint automatiquement.



5.9 Structure des menus

Le tableau indique la structure du menu de base.




Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	Marche / Arrêt (--)
h	Mode hotte	1 - 4
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour accéder aux paramètres

utilisateur : maintenez la touche  enfoncée. Ensuite, maintenez la touche  enfoncée. Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson à gauche.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une

valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur .


OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


6.1 Arrêt automatique


La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson, ainsi que la hotte, sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson / le réglage de la vitesse du ventilateur et le délai après lequel l'appareil s'éteint :



Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

Réglage de la vitesse du ventilateur	La hotte se met à l'arrêt après
	10 heures
1 - 3	10 heures


Réglage de la vitesse du ventilateur	La hotte se met à l'arrêt après
	10 minutes

6.2 Pause


Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour les zones de cuisson activées. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1. Lorsque vous activez la fonction alors que la hotte fonctionne en mode automatique, la vitesse du ventilateur de la hotte ne diminue pas.

Lorsque la fonction est activée,  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. **Pour activer la fonction** : appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1.

2. **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur .

Le niveau de cuisson / le réglage de la vitesse du ventilateur précédent s'affiche.

6.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous évitez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson / de la vitesse de la hotte.

Réglez d'abord le niveau de cuisson / la vitesse de la hotte.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur .






La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.

6.4 Dispositif de sécurité enfant


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

Pour activer la fonction : appuyez sur


. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte.



Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .






La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez

sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

Cuisson avec la fonction activée :

appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.



6.5 Bridge



La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones.

Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson.

Pour activer la fonction des zones de cuisson gauche / droite : appuyez sur les touches  / . Pour régler ou

modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande gauche / droite.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur [] / []. Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

7. CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Le fond du récipient 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.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients 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.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

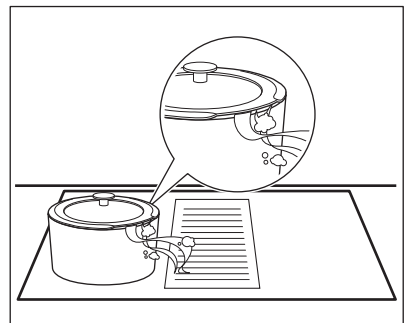
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Couvercles d'évacuation de la vapeur

Pour optimiser davantage la cuisson avec la hotte, vous pouvez utiliser les couvercles d'évacuation de la vapeur spéciaux avec votre ustensile. Les couvercles permettent d'orienter la vapeur produite à l'intérieur de la casserole vers la hotte, atténuant ainsi les odeurs de cuisson indésirables et l'humidité excessive dans la cuisine. Les couvercles peuvent être achetés séparément sous différentes tailles correspondantes à la plupart des types d'ustensiles courants. Pour plus d'informations, consultez notre site Internet.



7.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

7.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive

automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

7.4 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	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	Cuisinez avec un couvercle.
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 d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuisez des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Tourner à mi-cuisson.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Tourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

7.5 Conseils pour utiliser la hotte

- La grille qui recouvre la hotte est fabriquée en aluminium et en acier inoxydable. Vous pouvez y poser des casseroles lorsque la hotte est désactivée. Cela ne causera aucun dommage.
- Lorsque le mode AUTO est activé, le ventilateur démarre à faible vitesse au début de chaque session de cuisson. La vitesse augmente

progressivement. Vous pouvez également régler la vitesse du ventilateur manuellement.

- En cas d'installation du système d'évacuation, vous devez installer un commutateur de fenêtre. Vous devez l'acheter séparément, car il n'est pas fourni avec la hotte. Le commutateur de fenêtre doit être installé par un technicien agréé. Reportez-vous à la notice d'installation.

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un 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 nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

8.2 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.

8.3 Nettoyage de la hotte

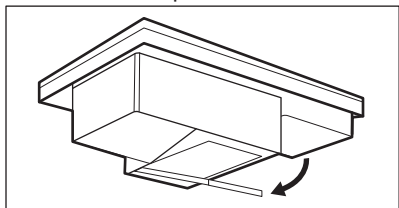
Grille

La grille achemine l'air vers la hotte. De plus, elle protège le système de la hotte et empêche les corps étrangers de tomber à l'intérieur par accident. Vous pouvez laver la grille à la main ou dans un lave-vaisselle.

Réservoir d'eau

Un réservoir d'eau est situé sous la hotte. Il recueille la condensation créée pendant chaque processus de cuisson. N'oubliez pas de vidanger régulièrement le réservoir d'eau.

Avant d'ouvrir le réservoir d'eau, placez un récipient ou un plateau sous celui-ci pour recueillir l'eau. Pour ouvrir le réservoir d'eau, faites glisser les loquets et ouvrez-les un par un.



AVERTISSEMENT!

Veillez à ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans la hotte.

Si de l'eau ou d'autres liquides pénètrent dans le système de la hotte :

- éteignez d'abord la hotte ;
- soulevez la grille et nettoyez soigneusement la surface de la hotte avec un chiffon ou une éponge humide et un produit de nettoyage doux ;
- essuyez l'excès de liquide accumulé au fond de la cavité de la hotte à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon sec ;
- allumez la hotte, réglez la vitesse du ventilateur sur 2 ou plus et laissez-la

fonctionner pendant un certain temps pour évacuer l'humidité résiduelle.

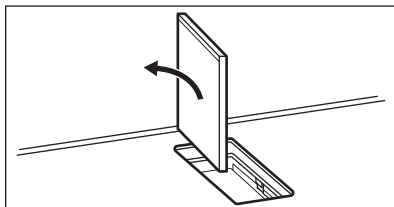
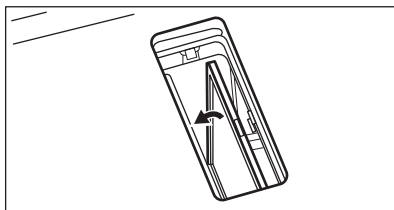
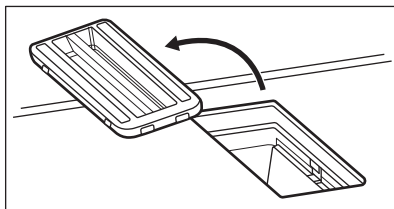
8.4 Nettoyage du filtre de la hotte

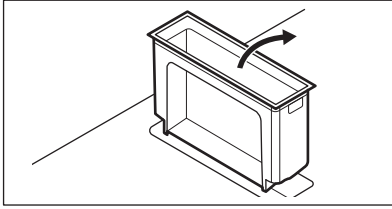
Le filtre empêche les particules de graisse de pénétrer dans le système de la hotte. Nettoyez régulièrement le filtre et régénérez-le périodiquement.

Nettoyage normal

Nettoyez le filtre dès que la graisse accumulée est visible. La fréquence de nettoyage varie selon la quantité de graisse et d'huile utilisée dans la cuisson. Il est recommandé de nettoyer le filtre toutes les 10-20 heures, ou plus fréquemment, si nécessaire.

1. Retirez le filtre et son boîtier avec précaution. Ils se trouvent sous la grille, au centre de la table de cuisson.






2. Nettoyez la cavité de la hotte à l'aide d'une mousse de nettoyage.
3. Lavez manuellement le filtre et son boîtier à l'eau chaude, sans utiliser de détergents ou d'éponges abrasives. Vous pouvez également les laver dans un lave-vaisselle à 65-70 °C (en utilisant un programme de plus de 90 minutes), sans détergents et sans vaisselle dans la même charge. Seules les pièces en plastique peuvent être nettoyées avec des détergents.
4. Séchez le filtre pendant 20 à 30 minutes au four à 70 °C. Assurez-vous d'utiliser une fonction de four sans ventilateur.

Remettez le filtre et le boîtier du filtre en place une fois qu'ils sont complètement secs.

Régénération du filtre

La table de cuisson est équipée d'un compteur intégré qui vous rappelle qu'une régénération du filtre est nécessaire. Le compteur démarre automatiquement lorsque vous allumez la hotte pour la première fois. Après 100 heures d'utilisation, le voyant du

filtre  commence à clignoter pour signaler qu'il est temps de régénérer le filtre. La notification reste allumée pendant 30 secondes après avoir éteint la hotte et la table de cuisson. La notification ne vous empêche pas d'utiliser la table de cuisson.




Le nombre maximal de cycles de régénération est de 6-7. Passé ce délai, le filtre doit être remplacé par un nouveau.

1. Nettoyez le filtre manuellement ou au lave-vaisselle, comme décrit ci-dessus (nettoyage normal).
2. Placez le filtre dans le four à 80-110 °C pendant 60 minutes. Assurez-vous d'utiliser une fonction de four sans ventilateur.
3. Remontez le filtre et le boîtier du filtre dans leurs emplacements.

Réinitialisez le compteur.

Réinitialisation du compteur

1. Nettoyez et régénérez d'abord le filtre, puis replacez-le à l'intérieur de la hotte.
 2. Appuyez brièvement sur  pendant que l'indicateur clignote.
- Le compteur redémarre.



AVERTISSEMENT!
Un filtre fissuré peut présenter un risque d'incendie.


9. DÉPANNAGE







AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée 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.

Problème	Cause possible	Solution
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de 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 « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
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 a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.

Problème	Cause possible	Solution
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
Le bandeau de sélection de la hotte clignote et la hotte ne démarre pas ou s'éteint.	Le ventilateur peut s'arrêter seul dans certaines conditions, par exemple lorsque la pièce n'est pas correctement aérée.	Ouvrez la fenêtre (il peut s'avérer nécessaire d'installer le commutateur de fenêtre, reportez-vous à la section « Conseils pour utiliser la hotte »). Appuyez sur n'importe quel symbole. La hotte fonctionne à nouveau.

Problème	Cause possible	Solution
Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas correctement lorsque les fonctions de la hotte sont activées.	<p>La température ambiante autour de la hotte est trop élevée.</p> <p>La circulation d'air est insuffisante à l'intérieur et autour de la hotte.</p>	<p>Mettez à l'arrêt la table de cuisson et débranchez-la de la prise secteur. Attendez au moins 10 secondes, puis rebranchez-la.</p> <p>Autres suggestions : Essayez de refroidir la température des alentours. Retirez le filtre de la hotte et éliminez l'humidité résiduelle de l'intérieur de la hotte. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ». Laissez sécher le système de la hotte pendant une journée, puis activez à nouveau la hotte.</p>
La vapeur produite pendant la cuisson n'est pas suffisamment absorbée par la hotte.	Les couvercles des ustensiles de cuisson ne sont pas correctement placés.	<p>Si vos récipients ne disposent pas de couvercles ventilés, assurez-vous d'incliner les couvercles de sorte que la vapeur libérée soit dirigée vers la hotte.</p> <p>Reportez-vous à la section « Conseils » pour plus d'informations sur les couvercles d'évacuation de la vapeur qui sont recommandés pour être utilisés avec la hotte intégrée.</p>
	Le filtre de la hotte est fissuré.	Nettoyez le filtre de la hotte et réinitialisez la notification. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	<p>Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement 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.</p>

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique.

Assurez-vous d'utiliser correctement la

table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle CCE84751CB
Type 66 D4A 01 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 597 950 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisine [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

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

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits*

Identification du modèle	CCE84751CB
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	Induction

Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant gauche	L 22,3 cm l 22,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière gauche	L 22,3 cm l 22,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant droite	L 22,3 cm l 22,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 22,3 cm l 22,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	179,6 Wh / kg
	Arrière gauche	189,1 Wh / kg
	Avant droite	187,3 Wh / kg
	Arrière droite	189,1 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		186,3 Wh / kg

* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.


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


11.2 Économie d'énergie

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

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

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

www.aeg.com/shop



867373344-C-522022

AEG