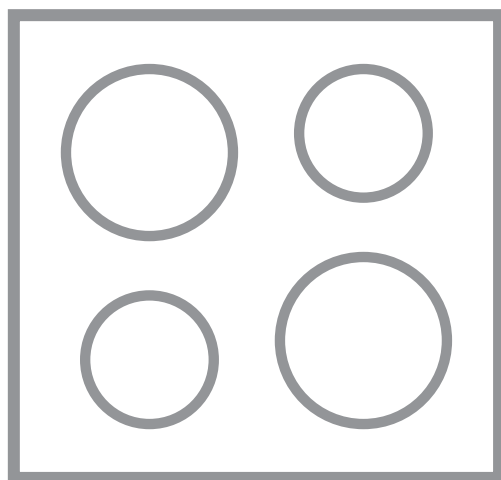


▶ IKK86681FB

EN	User Manual Hob	2
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	25

USER MANUAL



AEG

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. DAILY USE.....	9
6. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
7. CARE AND CLEANING.....	17
8. HINTS AND TIPS.....	17
9. TROUBLESHOOTING.....	20
10. TECHNICAL DATA.....	22
11. ENERGY EFFICIENCY.....	23
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	24

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result

of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer,

or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.

- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household (indoors) use only.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.



WARNING!

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

3.2 Built-in hobs

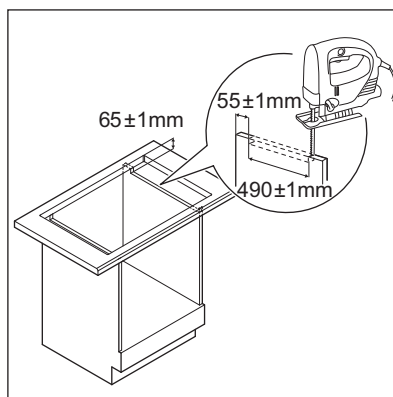
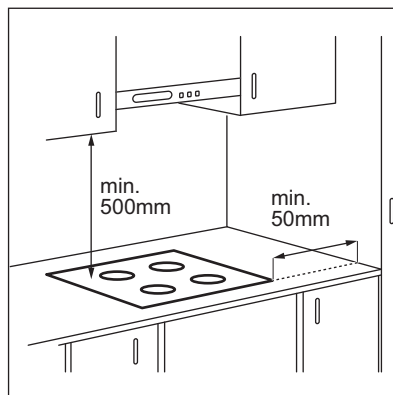
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

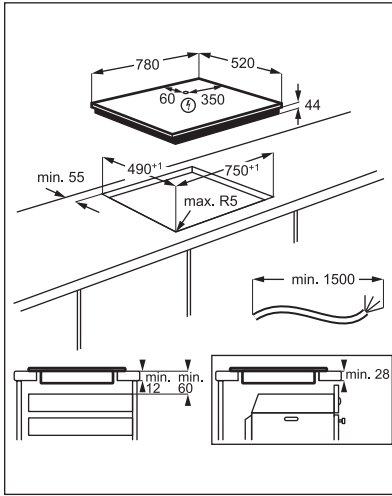
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

3.4 Assembly

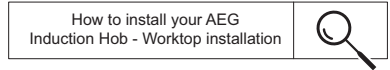
If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

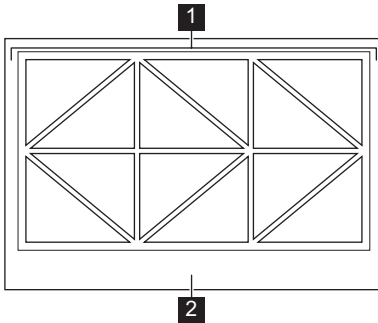


Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



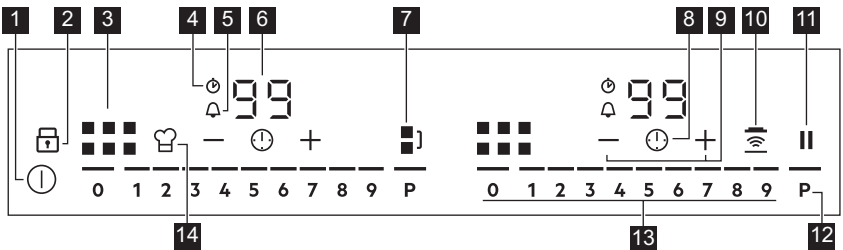
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout















- 1** Induction cooking surface
- 2** Control panel

4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.


	Sensor field	Comment
1		To activate and deactivate the hob.
2		To activate and deactivate Lock or Child Safety Device.
3		To show the active zone.
4		CountUp Timer indicator.
5		Count Down Timer indicator.
6	-	Timer display: 00 - 99 minutes.
7		To activate and deactivate Bridge and to switch between the modes.
8		To select Timer functions.
9		To increase and decrease the time.
10		To activate and deactivate Hob ² Hood.
11		To activate and deactivate Pause.
12		To activate PowerBoost.
13	-	To set a heat setting: 0 - 9.
14		To activate and deactivate PowerSlide.


5. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

Control bars come on after you activate the hob and go off after you deactivate the hob. When the hob is deactivated you can see only .

When you activate the hob and place the cookware in the correct position, the hob recognizes it and the appropriate control panel lights up. The red cooking zone indicator appears above the control bar and indicates the position of the pot.

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

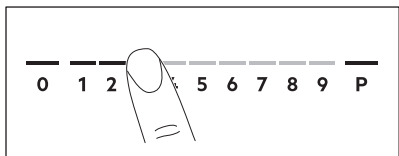
- you do not place any cookware on the hob for 50 seconds,
- you do not set the heat setting for 50 seconds after you place the cookware,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth). When you hear the acoustic signal, the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

5.3 Heat setting



Press the desired heat setting on the control bar. You can also move your finger along the control bar to set or change the heat setting for a cooking zone.

To deactivate a cooking zone, press 0.

5.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

☐ / = / - As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators ☐ / = / - appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,

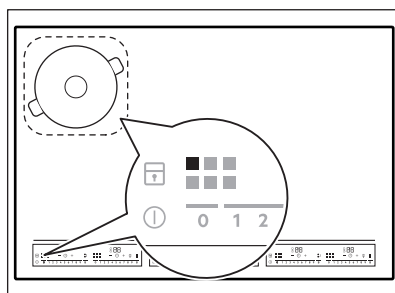
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.5 Using the hob

The induction cooking surface consists of 12 single triangular zones in total. The triangular zones may be activated separately or can be combined in pairs to create 6 standard cooking zones. The pairs of triangular zones can be further combined together in various ways.

Each pair of triangles is controlled by the appropriate control bar. Each square on the control panel represents one standard cooking zone on the induction cooking surface.



One pair of triangles works as a standard cooking zone.

Cookware

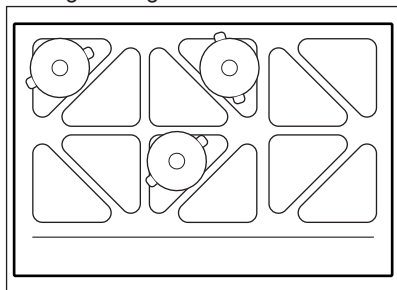
You may use various sizes of cookware: small, medium, large. To learn how the hob determines the cooking mode based on the cookware refer to "Induction cooking surface" below. For more information on cookware, refer to "Hints and tips".

5.6 Induction cooking surface

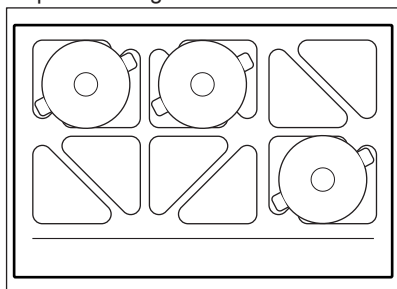
The hob automatically determines the mode applicable to the size and the shape of the cookware.

Place the cookware centrally on the selected area. The cookware should cover the selected area as much as possible.

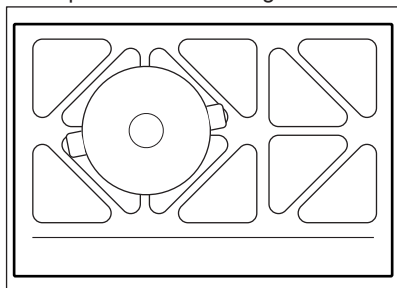
- Smaller cookware with the bottom diameter between 100 mm and 160 mm should be placed centrally on a single triangle.



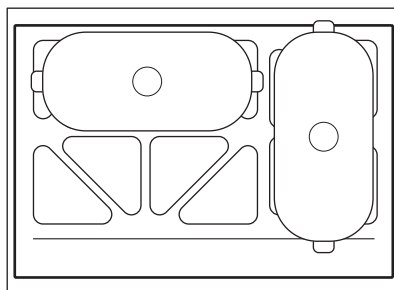
- Medium-sized cookware with the bottom diameter between 160 mm and 210 mm should be placed on a pair of triangles.



- Cookware with the bottom diameter between 240 mm and 350 mm should be placed on four triangles.

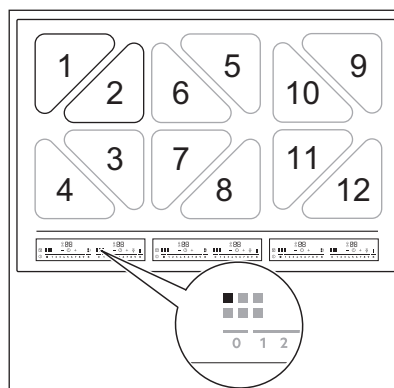


- Oval-shaped cookware (e.g. roasting tins) should be placed on vertical or horizontal Bridge combinations.

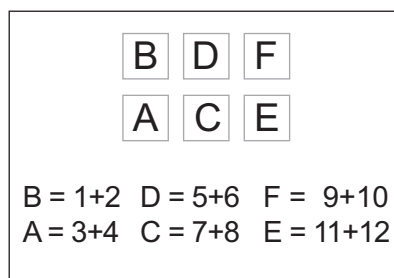


i The cookware must cover 3 or 4 triangles.

5.7 Using the control panel and zone indicators

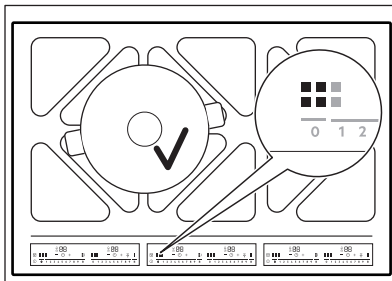
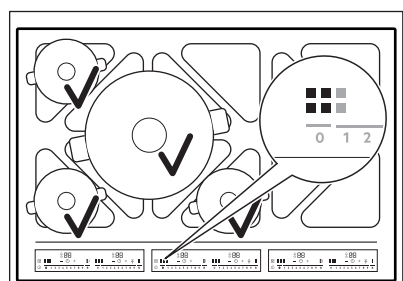
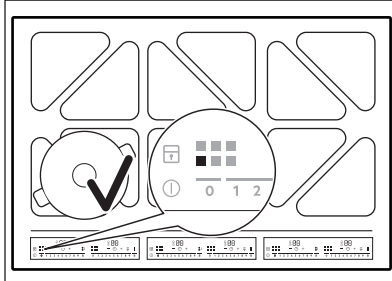
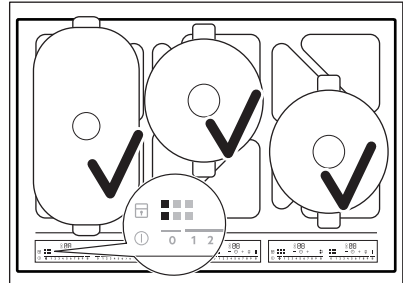
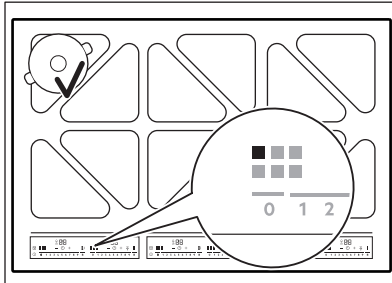


Two single triangles combined create a standard cooking zone and are indicated by the A B C D E F indicators.

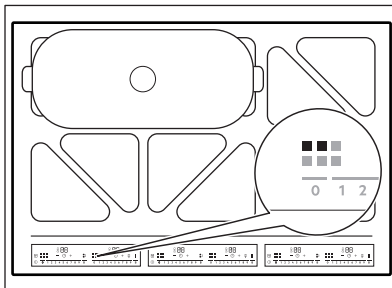


Zone indicators indicate which standard cooking zone is controlled by the appropriate control bar. The hob has 6 control bars.

Cookware positions and zone indicators

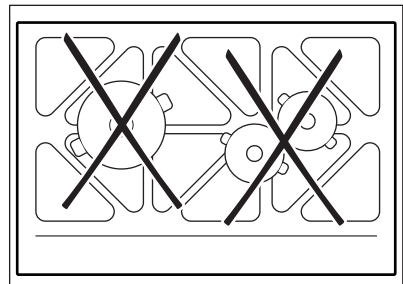


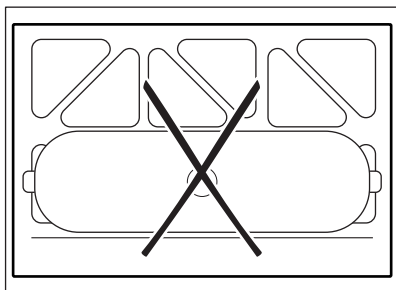
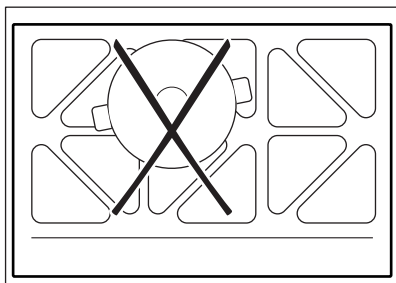
For the combination indicated above, there are four active control bars. The left front pot is indicated by A indicator visible on the first control bar. The left rear pot is indicated by B indicator on the second control bar. The middle pot is indicated by indicators A B C D visible on the third control bar. The right front pot is indicated by C indicator visible on the fourth bar.




i It is not possible to use more than 4 pots in this combination.


5.8 Incorrect cookware positions





5.9 Bridge

If you place cookware on two or more standard cooking zones and the heat setting level is set to **0**,  appears.



If the default configuration is not appropriate for your cookware, press  repeatedly to choose the desired configuration manually.

The following modes are available:

- Centre
- Vertical
- Horizontal
- Standard cooking zone

The cooking zone indicators change automatically to show the possible combination.

All single triangles of one mode are controlled by one control bar which lights up.

When you change the heat setting,  disappears. When the heat setting is set to **0**,  comes on again.

5.10 PowerBoost


This function activates more power for the appropriate induction cooking zone,

depending on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

It is not possible to use the function when Bridge is activated in the Centre, Vertical or Horizontal mode.

To activate the function for the cooking zone: touch **P**. The symbol turns red.

The function deactivates automatically.






 For maximum duration values, refer to "Technical data".


5.11 Timer







• Count Down Timer


You can use this function to set the length of a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.





To activate the function or change the time: touch . The timer digits **00** and the indicators  and  light up on the display.  turns red, and  turns white.

 If the timer is not set, all indicators disappear after 3 seconds.

Touch  or  to set the time (00 - 99 minutes). After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators , , and  disappear.  stays red.



When the timer finishes counting down, a signal sounds and **00** flashes. To stop the signal, touch .



To deactivate the function: touch .

The indicators  and  light up. Use  or  to set **00** on the display. Alternatively, set the heat level to **0**. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.

• CountUp Timer





You can use this function to monitor how long a cooking zone operates.





To activate the function: touch  twice. The indicator  turns red, the timer starts automatically.

To deactivate the function: touch . When the indicators light up, touch .


-  **Minute Minder**






You can use this function as a Minute Minder when the hob is activated but the cooking zones do not operate. To see the Timer symbols, place a pot on a cooking zone.


To activate the function: touch  until the indicator  turns red. Touch  or  to set the time. The function starts

automatically after 4 seconds. The indicators , , and  disappear.  stays red.

When you set the function, you can remove the pot.

When the time comes to an end, a signal sounds and **00** flashes. Touch  to stop the signal.

To deactivate the function: touch . The indicators  and  light up. Use  or  to set **00** on the display.






 The function has no effect on the operation of the cooking zones.


6. ADDITIONAL FUNCTIONS


6.1 Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

 When the function is active,  and  symbols can be used. The function does not stop the timer functions:  and .


To activate the function: touch . The symbol turns red. The heat setting is lowered to 1.

To deactivate the function: touch . The symbol turns white. The previous heat setting comes on.


6.2 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.


To activate the function: touch . The symbol turns red and blinks.


To deactivate the function: touch . The symbol turns white.

 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.3 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob. Do not set the heat setting. Touch  until it turns red and the control bar disappears.

To deactivate the function: activate the hob. Do not set the heat setting. Touch  until it turns white and the control bar appears. Deactivate the hob.

6.4 PowerSlide

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking surface.


The function divides the cooking area into three vertical cooking zones that have different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjusts the pre-set power level


accordingly. You can place the cookware on the left, centre, or right vertical bridge.


General information:

- For this function, use cookware with the minimum bottom diameter of 160 mm.
- The zone indicator indicates both zones in a bridge even if only one of the zones is used.
- You may adjust the heat setting manually only if at least one of the zones is activated automatically.
- You can change the heat settings for each position separately. When you deactivate the hob, it remembers your heat settings and applies it next time you activate the function.
- If you want to change the heat setting, lift up the cookware and place it on a different zone. Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.

Activating the function

To activate the function, press . When the function is activated, the symbol turns red and the control bar displays the pre-set power level.

-  If there is no cookware detected on the cooking zones, after 9 minutes an acoustic signal sounds and the cooking zones deactivate automatically.

Press  to resume this function.




Adjusting power level



To adjust the power level, choose the heat setting on the control bar.



Deactivating the function


To deactivate the function, press .


6.5 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes out. Press  for 3 seconds.  or

 appears. Press  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
 -  - the sounds are on
- To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

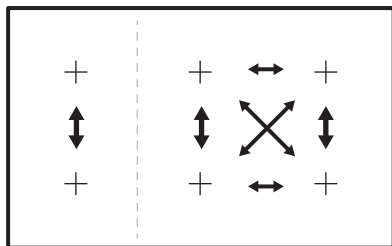
When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch 
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

6.6 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- For cooking zones that have a reduced power, the control panel shows the maximum possible heat settings. The heat setting may be 0 when the other pots consume the maximum available power. As a result, you cannot activate any other zone.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.
- The activation of the function depends on the number and size of pots. Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



6.7 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and the temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan manually.

i For most of the hoods, the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to the hood user manual.

Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes the temperature of the cookware and adjusts the speed of the fan automatically.

Automatic modes

	Auto- matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1






	Auto- matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

¹⁾ The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

²⁾ The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

³⁾ This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.


Changing the automatic mode




1. Deactivate the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Touch  for 3 seconds.
4. Touch  repeatedly until  comes on.
5. Touch  to select an automatic mode.


i To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.




i When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually. To do that, touch  when the hob is active. The symbol turns white. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change


the fan speed manually. When you press , you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again, you set the fan speed to 0, which deactivates the hood fan. The symbol turns red. To start the fan again at the fan speed 1 touch .

 To activate the automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

 If the function is not active,  deactivates after 10 seconds. When the hob is restarted,  lights up again.

Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so, set the automatic mode to H1 – H6.

 The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

7. CARE AND CLEANING

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar,


otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

8. HINTS AND TIPS

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

8.1 Cookware

 For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

i Refer to "Induction cooking surface" in "Daily use".

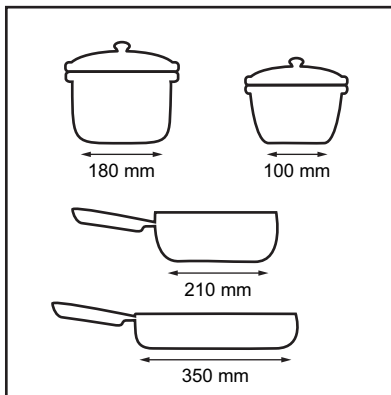
- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

i Refer to "Technical data".

Cookware types

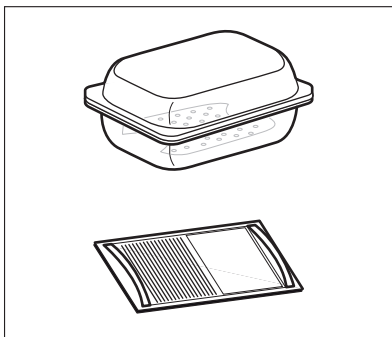
Depending on the cookware type you use, the hob determines the appropriate bridge mode. For example:

Single triangles, standard cooking zones, centre mode



Vertical mode, horizontal modes

i The cookware must cover 3 or 4 single triangles.



WARNING!

Do not use baking tray.

8.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

8.4 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power

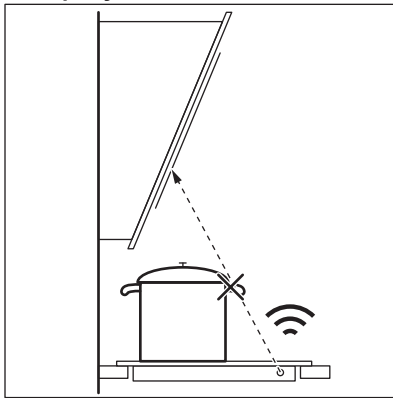
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

8.5 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:


- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood in the picture is only exemplary.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .


9. TROUBLESHOOTING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.

Problem	Possible cause	Remedy
	You do not set the heat setting for 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Additional functions".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones. You cannot activate one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the control panel.	Remove the object from the control panel.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Additional functions".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Additional functions".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.

Problem	Possible cause	Remedy
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area.	Use only one pot. Refer to "Daily use".
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the

servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model IKK86681FB
Typ 62 D6A 06 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 597 919 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Made in: Germany
7.35 kW



10.2 Cooking zones specification

Induction cooking surface	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]
Single triangle	1150	1600	10
Standard cooking zone	2000	3000	10
Centre zone	4200	-	-
Vertical zone	3200	-	-
Horizontal left zone	4100	-	-
Horizontal right zone	3200	-	-

The power of the cooking zones can be different from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

Cookware sizes

Bridge mode	Cookware dimension (minimum)	Cookware dimension (maximum)
Single triangle	100 mm	160 mm
Standard cooking zone	160 mm	210 mm
Centre zone	240 mm	350 mm
Vertical zone	The area of 3 single triangles	The area of 4 single triangles
Horizontal zone	The area of 3 single triangles	The area of 4 single triangles

For more information on the recommended cookware dimensions, refer to "Induction cooking surface" in "Daily use".


11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol .
Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28
3. INSTALLATION.....	30
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	32
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	33
6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	38
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	42
8. CONSEILS.....	43
9. DÉPANNAGE.....	46
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	48
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	49
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	50

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 peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez 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'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **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'entrez 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.
- 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.

- **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.
- 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
- 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.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- 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.



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.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet 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.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium 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.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

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.

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

3. 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.

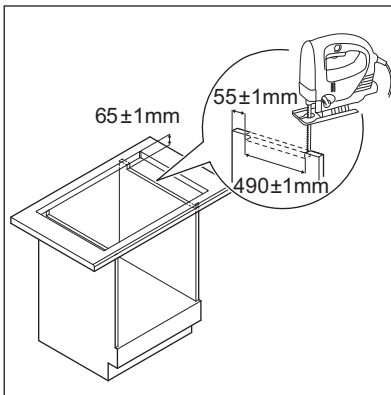
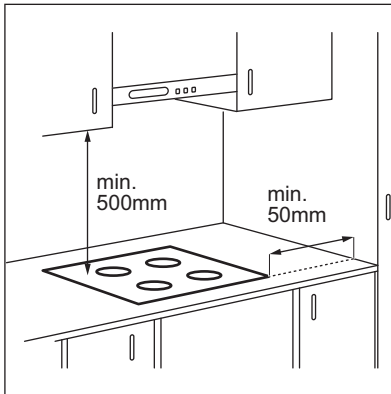
3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.

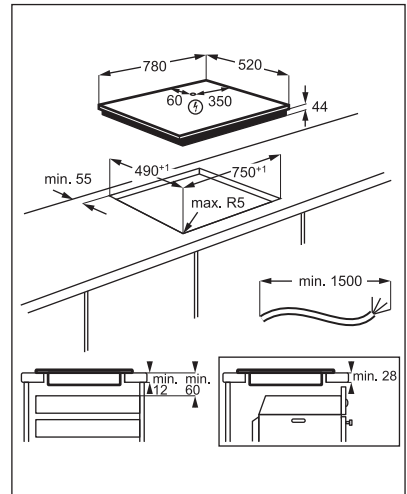
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



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.



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



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

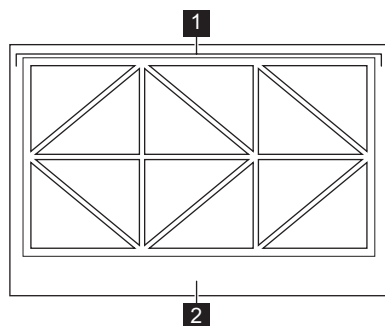
How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



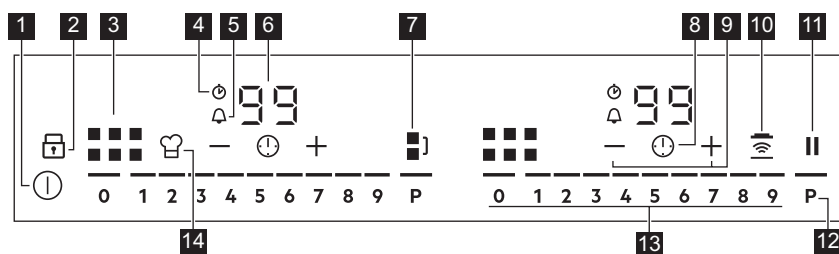
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson

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






4.2 Description 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 sensible	Commentaire
1	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson.
2	Pour activer et désactiver la fonction Touches Verrouil ou Dispositif de sécurité enfant.
3	Pour indiquer la zone active.
4	Voyant CountUp Timer.
5	voyant Minuteur à rebours.
6 -	Affichage du minuteur : 00 - 99 minutes.
7	Pour activer et désactiver Bridge et pour basculer entre les modes.

	Touche sensitive	Commentaire
8		Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
9	+ / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10		Pour activer et désactiver la fonction Hob ² Hood.
11		Pour activer et désactiver la fonction Pause.
12	P	Pour activer PowerBoost.
13	-	Pour sélectionner un niveau de cuisson : 0 - 9.
14		Pour activer et désactiver la fonction PowerSlide.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche ① enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

Les bandeaux de sélection s'allument lorsque vous mettez en fonctionnement la table de cuisson et s'éteignent lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson est à l'arrêt, seule la touche ① est visible.

Lorsque vous mettez en fonctionnement la table de cuisson et que vous placez le récipient dans la bonne position, la table de cuisson le reconnaît et le bandeau de sélection correspondant s'allume. Le voyant rouge de la zone de cuisson s'allume au-dessus du bandeau de sélection et indique la position du récipient.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

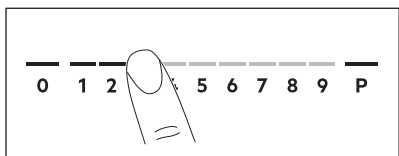
- vous n'avez placé aucun récipient sur la table de cuisson pendant 50 secondes,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes après avoir posé le récipient,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Lorsque vous entendez le signal sonore, la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

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

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures

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

5.3 Réglages de la température



Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Vous pouvez également déplacer votre doigt le long du bandeau de sélection pour régler ou modifier le niveau de cuisson d'une zone de cuisson.

Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

5.4 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,

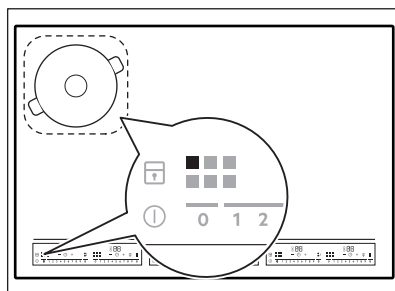
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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

5.5 Utilisation de la hotte

La surface de cuisson à induction se compose de 12 zones triangulaires au total. Les zones triangulaires peuvent être activées séparément ou combinées par paires pour créer 6 zones de cuisson standard. Les paires de zones triangulaires peuvent être combinées de différentes façons.

Chaque paire de triangles est contrôlée par le bandeau de sélection approprié. Chaque carré du bandeau de commande représente une zone de cuisson standard sur la surface de cuisson à induction.



Une paire de triangles fonctionne comme une zone de cuisson standard.

Récipients de cuisson

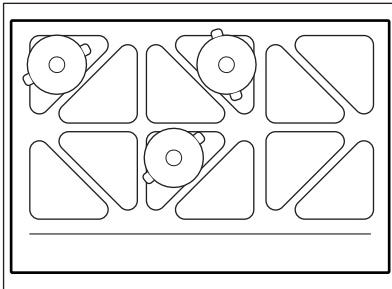
Vous pouvez utiliser des récipients de tailles différentes : petites, moyennes, grandes. Pour découvrir comment la table de cuisson détermine le mode de cuisson en fonction du récipient, reportez-vous au paragraphe « Surface de cuisson à induction » ci-dessous. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

5.6 Surface de cuisson à induction

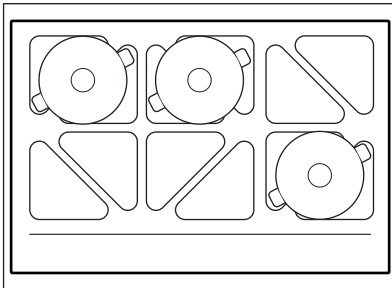
La table de cuisson détermine automatiquement le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile.

Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée. Le récipient doit recouvrir la zone sélectionnée autant que possible.

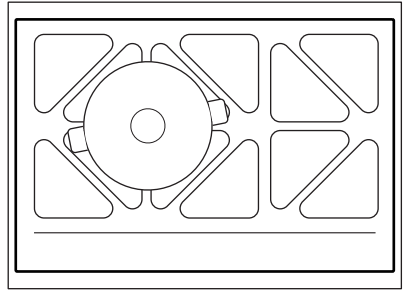
- Placez les petits récipients avec un fond d'un diamètre compris entre 100 mm et 160 mm au centre, sur un seul triangle.



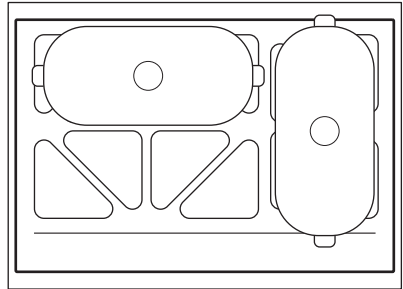
- Placez les récipients de taille moyenne avec un fond d'un diamètre compris entre 160 mm et 210 mm sur une paire de triangles.



- Placez les grands récipients avec un fond d'un diamètre compris entre 240 mm et 350 mm sur quatre triangles.

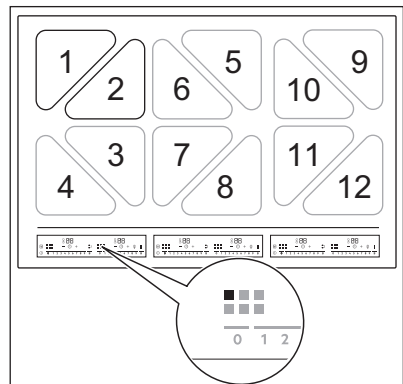


- Les récipients de cuisson ovales (par exemple les plats à rôti) doivent être posés sur des combinaisons Bridge en position verticale ou horizontale.

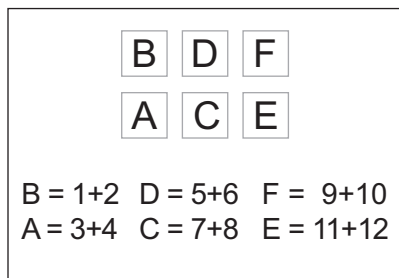


Le récipient doit couvrir 3 ou 4 triangles.

5.7 Utilisation du bandeau de commande et des voyants des zones

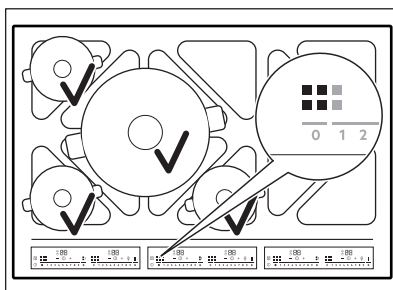
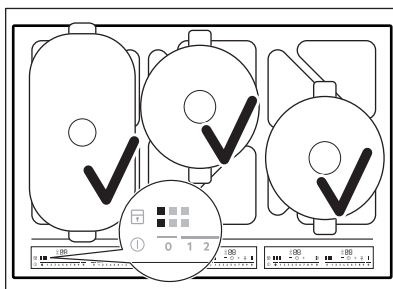
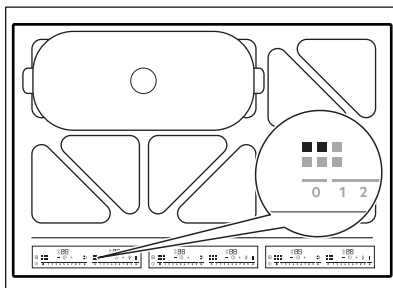
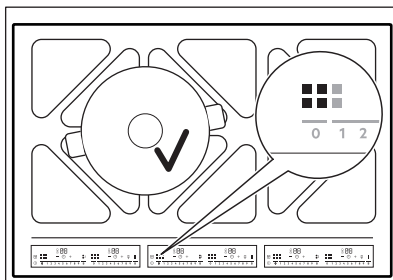
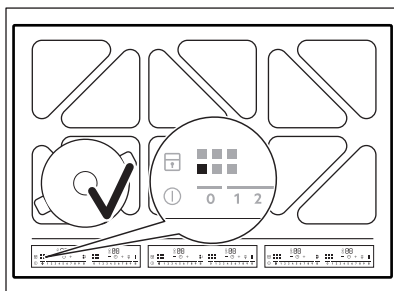
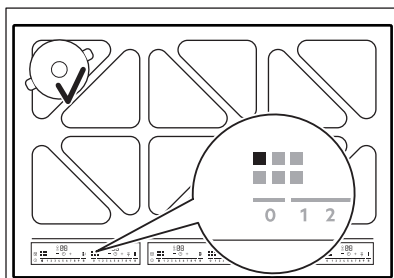


Deux triangles seuls combinés créent une zone de cuisson standard et sont indiqués par les voyants A B C D E F.



Les voyants des zones indiquent quelle zone de cuisson standard est contrôlée par le bandeau de sélection approprié. La table de cuisson est dotée de 6 bandeaux de sélection.

Position des récipients et voyants des zones

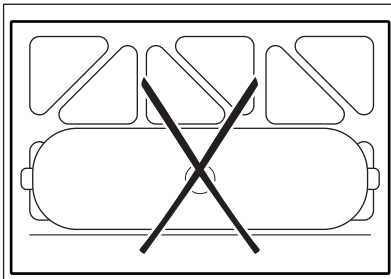
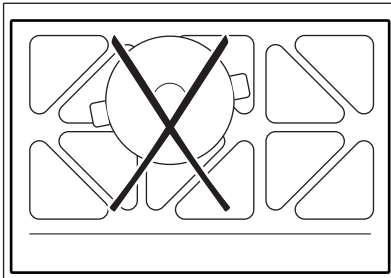
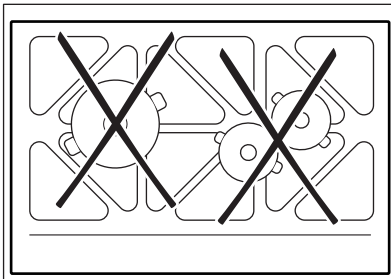


Pour la combinaison indiquée ci-dessus, il existe quatre bandeaux de sélection actifs. La zone avant gauche est indiquée par le voyant A visible sur le premier bandeau de sélection. La zone arrière gauche est indiquée par le voyant B visible sur le deuxième


bandeau de sélection. La zone centrale est indiquée par les voyants A, B, C, D visibles sur le troisième bandeau de sélection. La zone avant droite est indiquée par le voyant C visible sur le quatrième bandeau de sélection.


i Il n'est pas possible d'utiliser plus de 4 récipients dans cette combinaison.

5.8 Mauvaises positions du récipient



5.9 Bridge

Si vous placez un récipient sur deux zones de cuisson standard ou plus et que le niveau de cuisson est réglé sur **0**,  apparaît.



Si la configuration par défaut n'est pas adaptée à votre récipient, appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour choisir manuellement la configuration souhaitée.

Les modes suivants sont disponibles :

- Central
- Vertical
- Horizontal
- Zone de cuisson standard

Les voyants de la zone de cuisson changent automatiquement pour indiquer les combinaisons possibles.

Tous les triangles seuls d'un mode sont contrôlés par un bandeau de sélection qui s'allume.

Lorsque vous modifiez le niveau de cuisson,  disparaît. Lorsque le niveau de cuisson est réglé sur **0**,  s'allume de nouveau.

5.10 PowerBoost

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


La fonction n'est pas disponible quand Bridge est activé en mode Central, Vertical ou Horizontal.

Pour activer la fonction pour la zone de cuisson : appuyez sur **P**. Le symbole devient rouge.

La fonction se désactive automatiquement.






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


5.11 Minuteur







•  **Minuteur à rebours**
Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.


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

Pour activer la fonction ou modifier



l'heure : appuyez sur . Les chiffres du minuteur **00** et les voyants  et  s'affichent.  devient rouge et  devient blanc.

 Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 3 secondes.

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



Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et **00** clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les voyants  et  s'affichent.



Appuyez sur  ou  pour régler **00** sur l'affichage. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur **0**. Un signal sonore retentit alors et le minuteur est annulé.

• **CountUp Timer**

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









Pour activer la fonction : appuyez sur  deux fois. Le voyant  devient

rouge, le minuteur démarre automatiquement.


Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Quand les voyants s'affichent, appuyez sur .



• **Minuteur**



Vous pouvez utiliser cette fonction comme un Minuteur lorsque la table de cuisson est en fonctionnement, mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. Pour voir les symboles Minuteur, placez un récipient sur une zone de cuisson.


Pour activer la fonction : appuyez sur , jusqu'à ce que le voyant  devienne rouge. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure. La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes. Les voyants ,  et  disparaissent.  reste rouge.

Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les voyants  et  s'affichent.

Appuyez sur  ou  pour régler **00** sur l'affichage.






 Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.


6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


6.1 Pause

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

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

 Lorsque la fonction est activée, les symboles  et  peuvent être utilisés. La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur :  et .


Pour activer la fonction : appuyez sur . Le symbole devient rouge. Le niveau de cuisson est réduit à 1.


Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le symbole devient blanc. Le niveau de cuisson précédent s'affiche.

6.2 Touches Verrouil

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur . Le symbole devient rouge et clignote.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le symbole devient blanc.




Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.


6.3 Dispositif de sécurité enfant

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

Pour activer la fonction : mettez en fonctionnement la table de cuisson. Ne sélectionnez pas le niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'il devienne rouge et que le bandeau de sélection disparaisse.

Pour désactiver la fonction : mettez en fonctionnement la table de cuisson. Ne sélectionnez pas le niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'il devienne blanc et que le bandeau de sélection apparaisse. Mettez à l'arrêt la table de cuisson.

6.4 PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la surface de cuisson à induction.


Cette fonction divise la zone de cuisson en trois zones verticales ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du

réceptacle et ajuste le niveau de puissance prédéfini en fonction. Vous pouvez placer le réceptacle sur le bridge vertical de gauche, du centre ou de droite.


Informations générales :

- Pour cette fonction, utilisez un réceptacle dont le diamètre du fond mesure 160 mm minimum.
- L'indicateur de la zone indique les deux zones comme un bridge, même si une seule zone est utilisée.
- Vous pouvez régler le niveau de cuisson manuellement, uniquement si au moins une des zones est activée automatiquement.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, elle mémorise les niveaux de cuisson et les réutilisera la prochaine fois que vous activerez cette fonction.
- Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le réceptacle et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le réceptacle de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, appuyez sur . Lorsque la fonction est activée, le symbole devient rouge et le bandeau de sélection affiche le niveau de puissance préréglé.




Si aucun réceptacle n'est détecté sur les zones de cuisson, au bout de 9 minutes, un signal sonore retentit et les zones de cuisson se désactivent automatiquement. Appuyez sur  pour reprendre cette fonction.

Réglage du niveau de puissance

Pour régler le niveau de puissance, choisissez le niveau de cuisson sur le bandeau de sélection.

Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

6.5 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Désactivez la table de cuisson. Appuyez sur **1** pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint. Appuyez sur **1** pendant 3 secondes. **b0** ou **b1** apparaît.

Appuyez sur **+** sur le minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- **b1** - les signaux sonores sont désactivés
 - **b0** - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson se mette à l'arrêt automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur **b1**, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur **1**
- Minuteur se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

6.6 Gestion alimentation

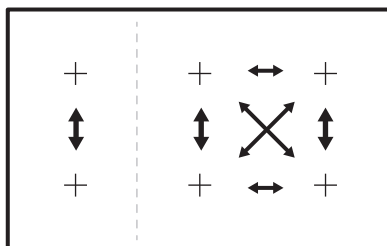
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- 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 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale en une phase, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles. Le niveau de cuisson peut être réglé sur 0 lorsque les autres zones consomment la puissance maximale

disponible. C'est pourquoi vous ne pouvez activer aucune autre zone.

- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.
- L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients.

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



6.7 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également faire fonctionner la ventilation manuellement.

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

Utilisation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est réglée au départ sur H5. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du

réceptif et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
Mode H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
Mode H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
Mode H2 ³⁾	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
Mode H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2






	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
Mode H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

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

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

3) Ce mode active la ventilation et l'éclairage et ne s'adapte pas à la température.

Modifier du mode automatique

1. Mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez sur  jusqu'à ce que  s'allume.
5. Appuyez sur  pour sélectionner un mode automatique.







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



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation



Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est en fonctionnement. Le symbole devient blanc. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse de ventilation.

En appuyant sur la touche , la vitesse de ventilation est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse de ventilation reviendra à 0, désactivant ainsi la ventilation de la hotte. Le symbole devient rouge. Pour réactiver la ventilation à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, mettez à l'arrêt puis en fonctionnement la table de cuisson.



Si la fonction n'est pas activée,  se désactive au bout de 10 secondes. Lorsque vous mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson,  se rallume.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement l'éclairage dès que vous mettez en fonctionnement la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

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

7.2 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. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 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



Reportez-vous au paragraphe « Surface de cuisson à induction » dans le chapitre « Utilisation quotidienne ».

- 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.

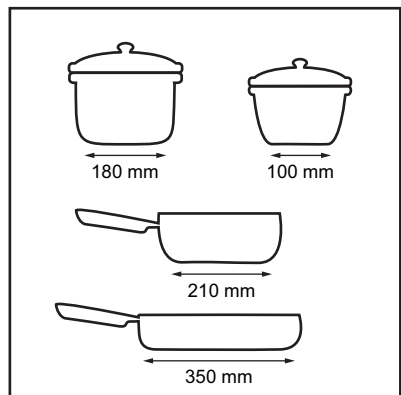


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Types de récipients

En fonction du type de récipient que vous utilisez, la table de cuisson détermine le mode Bride adapté. Par exemple :

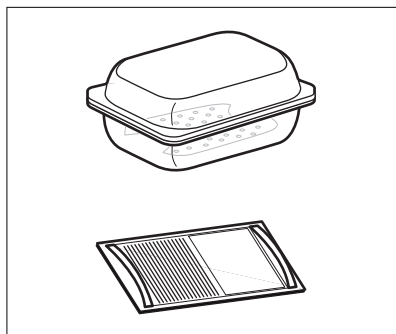
Triangles seuls, zones de cuisson standard, mode Central



Mode Vertical, mode Horizontal



Le récipient doit couvrir 3 ou 4 triangles seuls.



AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de plateau de cuisson.

8.2 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.

8.3 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.

8.4 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.

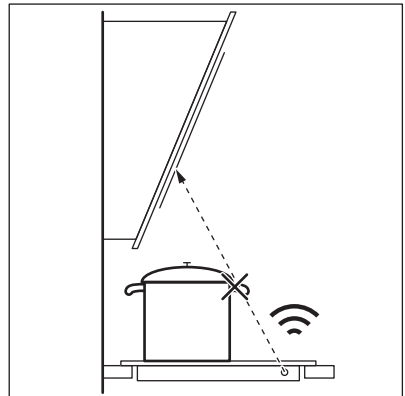
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuisez des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
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.		

8.5 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.


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



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction,

reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

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.
	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 ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 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 « Fonctions supplémentaires ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. Vous n'arrivez pas à activer l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».

Problème	Cause possible	Solution
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 le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
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.
Hob ² Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	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 « Fonctions supplémentaires ».
 s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Fonctions supplémentaires ».
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. 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 ».

Problème	Cause possible	Solution
	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si E 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.
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.

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 IKK86681FB
 Type 62 D6A 06 AA
 Induction 7.35 kW
 Numéro de série.....
 AEG

PNC 949 597 919 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
 Fabriqué en : Allemagne
 7.35 kW



10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Surface de cuisson à induction	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost (W)	PowerBoost durée maximale [min]
Triangle seul	1150	1600	10
Zone de cuisson standard	2000	3000	10
Zone centrale	4200	-	-
Zone verticale	3200	-	-
Zone horizontale gauche	4100	-	-
Zone horizontale droite	3200	-	-

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.

Dimensions des ustensiles de cuisine

Mode Bridge	Dimensions du récipient (minimum)	Dimensions du récipient (maximum)
Triangle seul	100 mm	160 mm
Zone de cuisson standard	160 mm	210 mm
Zone centrale	240 mm	350 mm
Zone verticale	La zone de 3 triangles seuls	La zone de 4 triangles seuls
Zone horizontale	La zone de 3 triangles seuls	La zone de 4 triangles seuls

Pour plus d'informations sur les dimensions recommandées des récipients de cuisson, reportez-vous au paragraphe « Surface de cuisson à induction » dans la section « Utilisation quotidienne ».


11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE


11.1 Économie d'énergie

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

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

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

www.aeg.com/shop



867372975-A-402021



AEG