

HK854400IS

Gebruiksaanwijzing
User manual
Notice d'utilisation

Benutzerinformation

Inductiekookplaat
Induction Hob
Table de cuisson à
induction
Induktions-Kochfeld

Wij danken u voor uw keuze voor een van onze producten van hoogwaardige kwaliteit.

Lees deze gebruiksaanwijzing alstublieft zorgvuldig door, zo kunt u zeker zijn van optimale en professionele prestaties van uw apparaat. De handleiding zal u in staat stellen om alle processen perfect en op de meest efficiënte wijze te laten verlopen. Wij adviseren u deze handleiding op een veilige plaats te bewaren, dan kunt u hem te allen tijde raadplegen. Geef deze handleiding ook aan een eventuele toekomstige eigenaar van het apparaat.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

INHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE	2	Slot	10
MONTAGE-INSTRUCTIES	4	De kinderbeveiliging	11
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	6	OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)	11
BEDIENINGSINSTRUCTIES	8	NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS	11
In- en uitgeschakeld	8	ONDERHOUD EN REINIGING	13
Schakelt de oven uit	8	PROBLEMEN OPLOSSEN	14
Temperatuurstelling	8	MILIEUBESCHERMING	15
Automatisch opwarmen	9	Verpakkingsmateriaal	15
De Powerfunctie in- en uitschakelen	9		
Timer gebruiken	9		
STOP+GO	10		

Wijzigingen voorbehouden



VEILIGHEIDSINFORMATIE



Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u deze verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Algemene veiligheid



WAARSCHUWING!

Mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Veiligheid kinderen

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het aan staat.

**WAARSCHUWING!**

Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat, voordat u het in gebruik neemt.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels op de kookplaat; deze kunnen zeer heet worden.
- Gebruikers met geïmplanteerde pacemakers moeten hun bovenlichaam op een afstand van ten minste 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.

**WAARSCHUWING!**

Brandgevaar! Oververhitte vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkoming van beschadiging van het apparaat

- Het glaskeramische oppervlak kan beschadigd raken als er voorwerpen op vallen.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op de glaskeramische plaat als deze over het oppervlak worden geschoven.
- Laat kookgerei niet droogkoken, om schade aan het kookgerei en het glaskeramische oppervlak te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei erop.
- Leg nooit aluminiumfolie over welk deel van het apparaat ook.
- De ventilatieruimte van 5 mm tussen het werkblad en de voorzijde van het onderliggende apparaat mag niet worden afgedekt.

**WAARSCHUWING!**

Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

MONTAGE-INSTRUCTIES



Noteer voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje. **Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.**

Modell HK854400IS		Prod.Nr. 949 593 269 01	
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG-ELECTROLUX		  	

Veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING!

Lees deze zorgvuldig!

Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit een beschadigd apparaat niet aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.

Alleen een geautoriseerde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

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

Verander de specificaties van dit product niet en wijzig het niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.

De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!

Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!

Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!

De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!

Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasma-
chine of oven!

Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen! Anders kan het hete kookgerei van de kookplaat worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.



WAARSCHUWING!

Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de bescherming tegen aanraking door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klem aansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.

- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang een voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C; of hoger). Neem contact op met onze serviceafdeling.

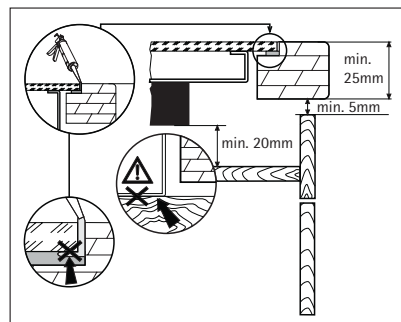
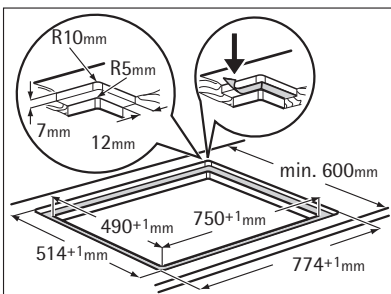
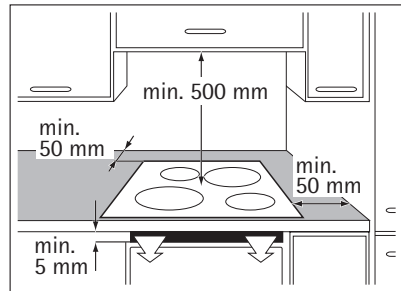
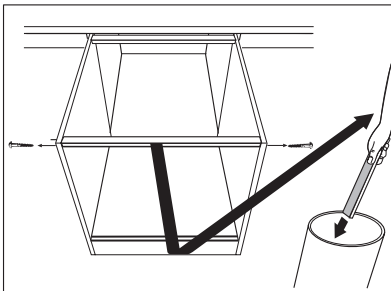
Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm.

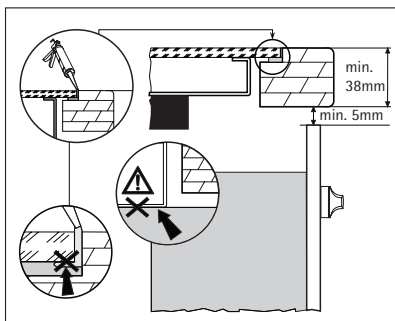
U dient te beschikken over de juiste scheidingsvoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

Plakken van de afdichting in de sponning

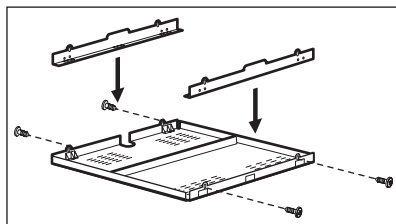
- De sponning in het keukenwerkblad reinigen.
- De bijgeleverde afdichtingstape aan de bovenkant van de sponning langs de randen van de uitsnijding vastplakken.
- Knip de afdichtingstape in vier stukken die overeenkomen met de lengte van de sponning.
- Voor de vier hoeken van de sponning moeten de uiteinden van de tapes in verstek geknipt worden. Plak de uiteinden niet over elkaar.
- Afdichtingstape vlak in de hoek van de sponning vastplakken, zodat er geen siliconenmiddel onder het keramische glas kan komen tijdens het voegen.
- Rek de afdichtingstape niet uit.

Montage



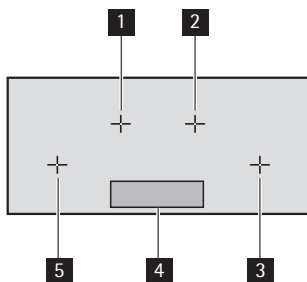


Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren), dan zijn de ventilatieruimte voor van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.



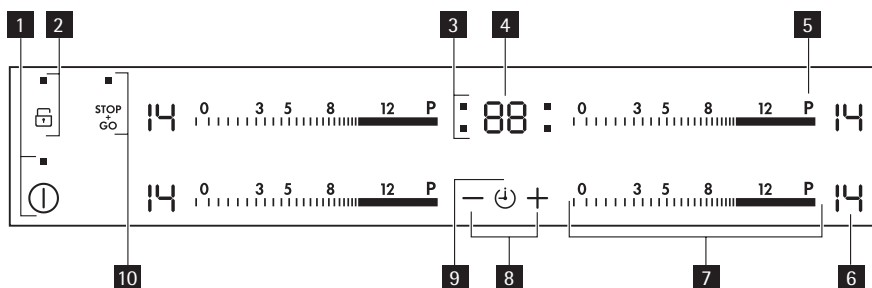
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling kookplaat



- 1** Inductiekookzone 2300 W met vermogensfunctie 3200 W
- 2** Inductiekookzone 2300 W met vermogensfunctie 3200 W
- 3** Inductiekookzone 2300 W met vermogensfunctie 3200 W
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Inductiekookzone 2300 W met vermogensfunctie 3200 W

Uitrusting bedieningsveld



Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen.

	Sensorveld	te kiezen
1	①	schakelt de kookplaat in en uit
2	🔒	schakelt de toetsblokkering of het kinderslot in en uit
3	Kookzoneweergaven van timer	tonen voor welke zone u de tijd instelt
4	Timerdisplay	toont de tijd in minuten
5	P	Schakelt de powerfunctie in
6	Een kookstanddisplay	toont de kookstand
7	Bedieningsstrip	Bedieningsknop brander
8	+ / -	tijsinstellingen verhogen of verlagen
9	🕒	Kookzone selecteren
10	STOP + GO	schakelt in en uit STOP+GO

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld
1 - 14	De kookzone is ingeschakeld
u	De ^{STOP} GO -functie is in werking.
A	De automatische opwarmfunctie is ingeschakeld
P	Powerfunctie is ingeschakeld
E + cijfer	Er is een storing
≡ / = / -	OptiHeat Control (3 stappen restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte
L	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
F	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst

Display	Beschrijving
	Automatische veiligheidsuitschakeling is actief.

OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

≡ \ = \ _ Gevaar van brandwonden door restwarmte!

OptiHeat Control geeft het niveau van de restwarmte aan. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramik wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

In- en uitgeschakeld

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

Schakelt de oven uit

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

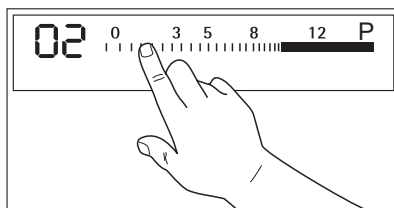
- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet hebt ingesteld nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u een of meer sensorvelden door voorwerpen hebt bedekt (een pan, doeken, enz.) langer dan 10 seconden. Het geluid blijft klinken totdat u het voorwerp hebt weggenomen.
- de kookplaat raakt oververhit (bijv. wanneer een pan droogkookt). Voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt moet de kookzone zijn afgekoeld.
- u gebruikt ongeschikt kookgerei. gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u hebt een kookzone niet uitgeschakeld of hebt de kookstand niet gewijzigd. Na enige tijd gaat branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld. Zie tabel.

Automatische uitschakeltijden

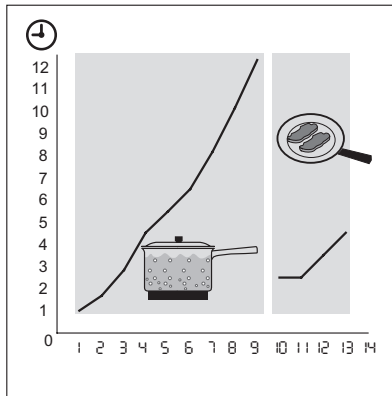
Temperatuurinstelling	-	-	-	-
Wordt uitgeschakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

Temperatuurinstelling

Raak de bedieningsstrip daar aan waar de gewenste kookstand zich bevindt. Corrigeer naar links of rechts, indien nodig. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.



Automatisch opwarmen



U kunt de gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie grafiek) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand.

De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Druk op **P** (**P** verschijnt op de display).
2. Raak onmiddellijk de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden **R** verschijnt op de display.

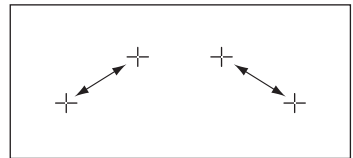
Wijzig de kookstand om de functie te stoppen.

De Powerfunctie in- en uitschakelen

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie wordt maximaal 5 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggedeschakeld naar kookstand 14. Om de inductiekookzone te activeren, druk op **P**, **P**. Raak een kookstand aan om uit te schakelen **1** - **14**.

Vermogensbeheer

Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De Powerfunctie verhoogt het vermogen tot het maximale niveau voor de ene kookzone van het paar, en verlaagt het vermogen in de tweede kookzone automatisch naar een lager niveau. Het display voor de gereduceerde zone wisselt af.



Timer gebruiken

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone wordt gebruikt voor één kooksessie.

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

U kunt de temperatuur instellen voordat of nadat u de timer hebt ingesteld.

- **kookzone selecteren:** raak  net zo vaak aan tot het lampje van de gewenste kookzone gaat branden.
- **De timer met aftelfunctie starten:** Raak  van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Wanneer het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, telt de tijd terug.
- **Resterende tijd controleren:** selecteer de kookzone met . Het lampje van de kookzone knippert sneller. De resterende tijd verschijnt.
- **De timer met aftelfunctie wijzigen:** selecteer de kookzone met  raak  of  aan.
- **Timer uitschakelen:** selecteer de kookzone met . Raak  aan. De resterende tijd telt af tot 00. Het lampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook  en  gelijktijdig aanraken.

Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en gaat 00 knipperen. Kookzone wordt uitschakeld.

- **Geluid uitschakelen:** raak  aan

CountUp Timer (Timer met optelfunctie)

Gebruik de CountUp Timer om te controleren hoe lang de kookzone wordt gebruikt.

- **Selectie van de kookzone (indien er meer dan 1 kookzone actief is):** raak  net zo vaak aan tot het lampje van de gewenste kookzone gaat branden.
- **Starten van CountUp Timer:** door  van de timer aan te raken gaat UP branden. Wanneer het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, telt de tijd op, waarbij het display schakelt tussen UP en verstreken tijd (minuten)
- **Verstreken tijd controleren:** selecteer de kookzone met . Het lampje van de kookzone knippert sneller. De verstreken tijd verschijnt.
- **Stoppen van CountUp Timer:** selecteer de kookzone met  en raak  of  aan om de timer uit te schakelen. Het lampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer als **kookwekker** gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak  aan. Raak  of  van de timer aan om de tijd te selecteren. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en gaat 00 knipperen.

- **Geluid uitschakelen:** raak  aan

STOP+GO

De -functie stelt alle kookzones in voor een warmhoudstand ().

Als  loopt, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.

 stopt de timerfunctie niet.

- Raak **voor het activeren** van deze functie  aan.  gaat aan.
- Raak **voor het uitschakelen** van deze functie  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt.

Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

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

Raak om deze functie te stoppen  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt.

Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt het ongewenste gebruik van de kookplaat.

Kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel de kookplaat in met . **Stel de kookstand niet in.**
- 4 seconden  aanraken. Het symbool  gaat branden.
- Schakel de kookplaat uit met .

Kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel de kookplaat in met . **Stel de kookstand niet in.** 4 seconden  aanraken. Het symbool  gaat branden.
- Schakel de kookplaat uit met .

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen voor een enkele kooksessie

- Schakel de kookplaat in met . Het symbool  gaat branden.
- 4 seconden  aanraken. **Stel de kookstand binnen 10 seconden in.** U kunt het apparaat inschakelen.
- Wanneer u de kookplaat uitschakelt met , wordt de kinderbeveiliging weer geactiveerd.

OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

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

Als deze functie is ingeschakeld, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u  aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de timer af gaat
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

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

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.



Zet kookgerei op de kruismarkering van de kookzone. Bedek de kruismarkering volledig. Het magnetische deel van de bodem van het kookgerei moet minimaal 120 mm bedragen. Inductiekookzones passen zich automatisch aan de grootte van de bodem van het kookgerei aan. Voor groot kookgerei kunt u twee kookzones gelijktijdig gebruiken.

Kookgerei voor inductiekookzones

-  Bij inductiekoken wekt een krachtig elektromagnetisch veld een vrijwel onmiddellijke warmte in het kookgerei op.

Kookmaterialen

- **geschikt:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, een meerlaags bodem (door de fabrikant specifiek gekenmerkt als geschikt).
- **niet geschikt:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Kookgerei is geschikt voor een inductiekookplaat als ...

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

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

Geluiden tijdens de werking

Als u een van de volgende geluiden hoort

- krakend geluid: kookgerei is vervaardigd uit verschillende materialen (sandwichconstructie).
- fluiten: u gebruikt een of meer kookzones op hoog vermogen, en het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwichconstructie).
- zoemen: u kookt op hoog vermogen.
- tikken: er vinden elektrische schakelprocessen plaats.
- sissen, zoemen: de ventilator is aan.

De geluiden zijn normaal en geven geen defecten aan.

Energie besparen

-  • Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.

Öko Timer (Eco-timer)

-  Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone zichzelf eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. De verwarmingstijdreductie wordt bepaald door het kookniveau en de kooktijd.

Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdstip	Tips
 1	Bereide gerechten warmhouden	naar behoefte	Afdekken

Tem- pera- tuurin- stel- ling	Gebruik om:	Tijdstip	Tips
1-3	Hollandaise saus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Tussendoor mengen
1-3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden
3-5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis Reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren
5-7	Groenten stomen, vis smoren vlees	20-45 min	Voeg een paar eetlepels vocht toe
7-9	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
7-9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
9-12	Licht gebraden: kalfsoester, kalfs cordonbleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	naar behoefte	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
12-13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
14	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

De Powerfunctie is geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden water.

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

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



WAARSCHUWING!

Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat. Het reinigen van het apparaat met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **verboden**.



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

Vuil verwijderen:

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	• Er zijn 2 of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan. • Er ligt water op het bedieningspaneel of het paneel is met vetspatten bedekt. Bedieningspaneel schoonmaken • Schakel het apparaat opnieuw in en stel de temperatuur binnen 10 seconden in. • De kinderbeveiliging of toetsblokkering Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk "Bediening van het apparaat".
Er klinkt een geluid als het apparaat is uitgeschakeld.	Een of meer sensorvelden zijn bedekt. Maak de sensorvelden vrij.
De restwarmte-indicatie gaat niet branden.	De kookzone is niet heet omdat deze slechts kort was ingeschakeld. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de Klantenservice.
De kookstand wisselt	Het vermogensbeheer is actief. Zie hoofdstuk "Vermogensbeheer".
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt in- en uitgeschakeld. Na 5 seconden klinken er een of meer geluiden.	U hebt ① afgedekt . Maak het sensorveld vrij.
 gaat branden	• De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in. • Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. Schakel de kookzone uit. Schakel de kookzone weer in.
 gaat branden	• Geen pan op de kookzone. Zet een pan op de kookzone. • Geen correcte pan. Gebruik een geschikte pan. • De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de kookzone. Zet de pan op een kleinere kookzone.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
 en een cijfer gaan branden.	Het apparaat heeft een storing. Koppel het apparaat enige tijd los van de elektrische voeding. Haal de zekering uit de zekeringenkast in uw huis. Zet de zekering terug. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
 gaat branden	Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat er een pan is drooggekookt of omdat u een ongeschikte pan heeft gebruikt. Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit. Verwijder de hete pan. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden opnieuw in.  zou moeten verdwijnen, restwarmte-indicatie kan blijven staan. Laat het kookgerei afkoelen en controleer het aan de hand van het hoofdstuk "Kookgerei voor de inductiekookzone".
Er klinkt geen signaal wanneer u de toetsen van het bedieningspaneel aanraakt	De signalen gaan uit. Schakel de signalen in.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramische plaat (bevindt zich op de hoek van de kookplaat) en de foutmelding die wordt weergegeven. Bij foutieve bediening van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MILIEUBESCHERMING

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<, >PS<, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

Thank you for choosing one of our high-quality products.

To ensure optimal and regular performance of your appliance please read this instruction manual carefully. It will enable you to navigate all processes perfectly and most efficiently. To refer to this manual any time you need to, we recommend you to keep it in a safe place. And please pass it to any future owner of the appliance.

We wish you much joy with your new appliance.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION	16	STOP+GO	24
INSTALLATION INSTRUCTIONS	17	Lock	24
PRODUCT DESCRIPTION	20	The child safety device	24
OPERATING INSTRUCTIONS	21	OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)	24
On and Off	21	HELPFUL HINTS AND TIPS	25
Automatic Switch Off	21	CARE AND CLEANING	26
The heat setting	22	WHAT TO DO IF...	27
Automatic Heat Up	22	ENVIRONMENT CONCERNS	28
Switching the Power function on and off	23	Packaging material	28
Using the Timer	23		

Subject to change without notice



SAFETY INFORMATION



For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

General safety



WARNING!

Persons (including children) with reduced physical sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person responsible for their safety.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance when it is on.

**WARNING!**

Start the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- Risk of burns! Do not put metallic objects, for example cutlery or saucepan lids, on the cooking surface, as they can become hot.
- Users with an implanted pacemaker must keep their upper body minimum 30 cm from induction cooking zones that are switched on.

**WARNING!**

Fire danger! Overheated fats and oils can catch fire very quickly.

Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, or fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let electricity bonds tangle.

How to prevent a damage to the appliance

- If the objects or cookware fall on the glass ceramic, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if you move them on the surface.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass ceramics.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not cover the parts of the appliance with aluminium foil.
- Do not cover the ventilation space of 5 mm between the worktop and front of the unit below it.

**WARNING!**

If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electric shock.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



Before the installation, note down the serial number (Ser. Nr.) from the rating plate. The rating plate of the appliance is on its lower casing.

Modell HK854400IS		Prod.Nr. 949 593 269 01	
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG-ELECTROLUX		  	

Safety instructions



WARNING!

You must read these!

Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.

Only an authorised service technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.

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

Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!

Keep the minimum distances to other appliances and units!

Install anti-shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!

Protect the cut surfaces of the worktop against moisture with a correct sealant!

Seal the appliance to the work top with no space left with a correct sealant!

Protect the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!

Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, hot cookware can be hit off the hob when you open doors or windows.



WARNING!

Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single-phase or two-phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak your local Service Force Centre.

The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.

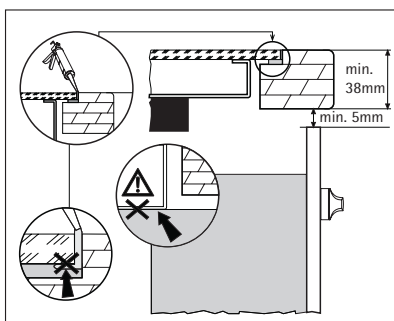
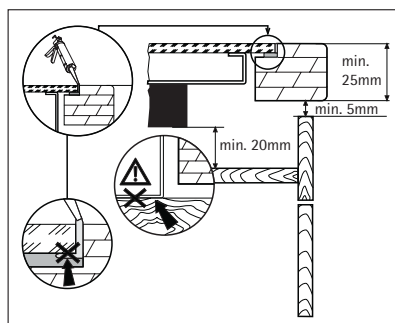
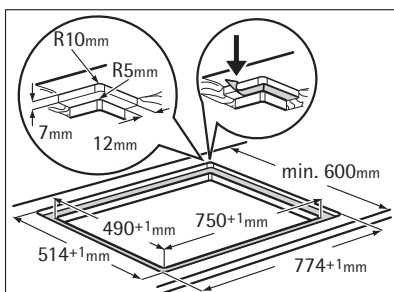
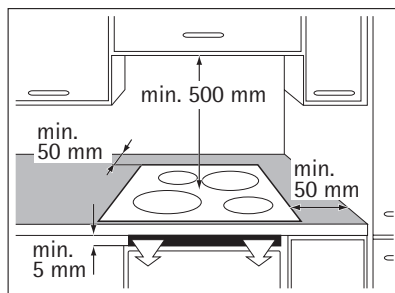
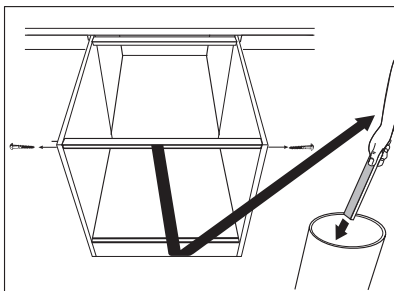
You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Sticking the seal to the rabbet

- Clean the rabbet in the work surface.
- Bond the supplied sealing tape onto the upper surface of the rabbet along the edges of the cut-out section.
- Cut the sealing tape into four pieces relating to the length of the edges of the rabbet.

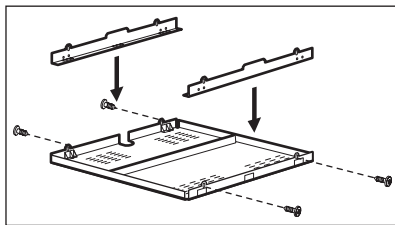
- For the four corners of the rabbet the ends of the sealing tapes must be cut into mitres. Do not bond the ends over one another.
- Bond the sealing tape flush into the corner of the rabbet, so that no silicon compound can get under the glass ceramic when grouting.
- Do not extend the tapes.

Assembly



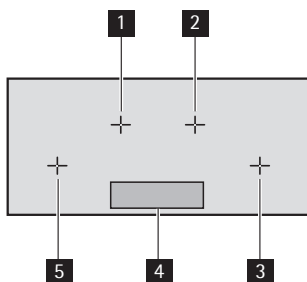


If you use a protection box (additional accessory), the front ventilation space of 5 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary.



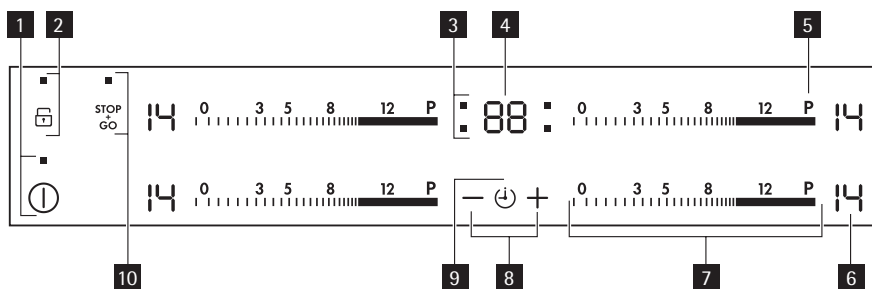
PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout



- 1** Induction cooking zone 2300W, with Power function 3200W
- 2** Induction cooking zone 2300W, with Power function 3200W
- 3** Induction cooking zone 2300W, with Power function 3200W
- 4** Control panel
- 5** Induction cooking zone 2300W, with Power function 3200W

Control panel layout

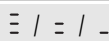


Use the sensor fields to operate the appliance. Indicators, displays and sounds tell which functions operate.

	sensor field	function
1	①	starts and stops the hob
2		starts and stops the key lock or child lock
3	cooking zones' indicators of timer	shows for which zone you set the time
4	the timer display	shows the time in minutes
5	P	starts the Power function

	sensor field	function
6	a heat setting display	shows the heat setting
7	a control bar	to set the heat setting
8	+ / -	increases or decreases the time
9		selects the cooking zone
10		starts and stops STOP+GO

Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is off
	The cooking zone operates
	The ^{STOP} _{GO} function operates.
	The automatic heat up function is on
	Power function is on
	There is a malfunction
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / keep warm / residual heat
	Lock / The child safety function is on
	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone
	The automatic switch off is on.

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

≡ \ = \ - Risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control indicates the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

OPERATING INSTRUCTIONS

On and Off

Touch  for 1 second to start or stop the appliance.

Automatic Switch Off

The function stops the hob automatically if:

- all cooking zones are off.
- you do not set the heat setting after you start the hob.

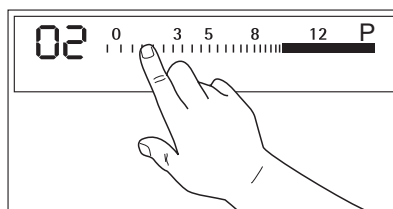
- you cover a sensor field with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than 10 seconds. The sound operates until you remove the object.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use the hob again, the cooking zone must be cool.
- you use incorrect cookware. **F** comes on and after 2 minutes the cooking zone stops automatically.
- you do not stop a cooking zone or change the heat setting. After some time **-** comes on and the hob stops. See the table.

Automatic Switch Off times

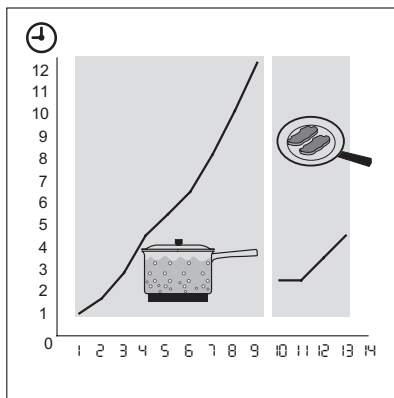
Heat setting	0 - 3	4 - 6	7 - 8	9 - 14
Stops after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

Touch the control bar at the heat setting.
Change to the left or the right, if it is necessary.
Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



Automatic Heat Up



You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the graphic), and then decreases to the necessary heat setting.

To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch **P** (**P** comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds **18** comes on in the display.

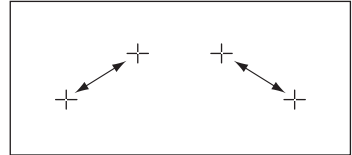
To stop the function change the heat setting.

Switching the Power function on and off

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 5 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting 14. To switch on, touch **P**, **P** comes on. To switch off, touch a heat setting **1** - **14**.

Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the figure). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair and automatically decreases in the second cooking zone to a lower power level. The display for the reduced zone alternates.



Using the Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for one cooking session.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **Selection of the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **Starting the Count Down Timer:** touch **+** of the timer to set the time (**00** - **99** minutes). When the indicator of the cooking zone flashes slower, the time counts down.
- **Checking the remaining time:** select the cooking zone with . The indicator of the cooking zone flashes faster. Display shows the remaining time.
- **Changing the Count Down Timer:** select the cooking zone with touch **+** or **-**.
- **Stopping the timer:** select the cooking zone with . Touch **-**. The remaining time counts backwards to **00**. The indicator of the cooking zone goes out. To switch off You can also touch **+** and **-** at the same time.

When the time elapses, the sound operates and **00** flashes. The cooking zone switches off.

- **Stopping the sound:** touch

CountUp Timer (Count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **Selection of the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate):** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **Starting the CountUp Timer:** touch **-** of the timer **UP** comes on. When the indicator of the cooking zone flashes slower, the time counts up, display switches between **UP** and time elapsed (minutes)
- **Checking the elapsed time:** select the cooking zone with . The indicator of the cooking zone flashes faster. Display shows the elapsed time.
- **Stopping the CountUp Timer:** select the cooking zone with and touch **+** or **-** to switch off the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while cooking zones do not operate. Touch . Touch **+** or **-** of the timer to select the time. When the time elapses, the sound operates and flashes.

- **Stopping the sound:** touch

STOP+GO

The function sets all cooking zones that operate to a Keep Warm setting ().

When operates, you cannot change the heat setting.

does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch . comes on.
- **To deactivate** this function touch . The heat setting that you set before comes on.

Lock

You can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.

To start this function touch . The symbol comes on for 4 seconds.

The Timer stays on.

To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on.

When you stop the appliance, you also stop this function.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Starting the child safety device

- Start the hob with . **Do not set the heat settings**.
- Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Stop the hob with .

Switching off the child safety device

- Start the hob with . **Do not set the heat settings**. Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Stop the hob with .

Overriding the child safety device for one cooking session

- Start the hob with . The symbol comes on.
- Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in less than 10 seconds.** You can operate the hob.
- When you stop the hob with , the child safety device operates again.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. comes on, the sound is on. Touch **+**, comes on, the sound is off.

When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down

- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch  ,  comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS



Use the induction cooking zones with suitable cookware.



Put the cookware on the cross which is on the cooking surface. Cover the cross fully. The magnetic part of the bottom of the cookware must be 120mm minimum. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

Cookware for induction cooking zones



In induction cooking a powerful electromagnetic field generates an almost instant heat inside the cookware.

Cookware material

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

Cookware is correct for an induction hob if ...

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



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Operating noises

If you can hear

- cracking noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistling: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to any defects.

Energy saving



- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.

Öko Timer (Eco Timer)



To save the energy, the heater of the cooking zone switches itself off earlier than count down timer signal. The heating time reduction depends on cooking level and cooking time.

Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
 1	Keep cooked foods warm	as required	Cover
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix occasionally
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
3-5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add a few tablespoons of liquid
7-9	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
9-12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips		

The Power function is suitable for heating large quantities of water.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.

Always use cookware with clean bottom.

**WARNING!**

Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.



Scratches or dark stains on the glass ceramic have no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot start the appliance or operate it.	• You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel • Start the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • The child safety device or key lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating the appliance.
A sound operates when the appliance is off.	You covered one or more sensor fields. Uncover the sensor fields.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone is supposed to be hot, speak to the After Sales Service.
Heat setting alternates	The Power management is active. See the section Power management.
A sound operates and appliance starts and stops again. After 5 seconds one more sound operates.	You covered ①. Uncover the sensor field.
 comes on	• The automatic switch-off operates. Stop the appliance and start it again. • Overheating protection for the cooking zone operates. Switch off the cooking zone. Switch on the cooking zone again.

Problem	Possible cause and remedy
 comes on	• No cookware on the cooking zone. Put cookware on the cooking zone. • Not correct cookware. Use the correct cookware. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. Move cookware to a smaller cooking zone.
 and number come on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If  comes on again, speak to the after sales service.
 comes on	There is an error in the appliance, because a cookware boils dry or you use not correct cookware. Overheating protection for the cooking zone operates. The automatic switch-off operates. Switch off the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds switch on the cooking zone again.  should disappear, residual heat indicator can stay. Cool down the cookware and check it with the section Cookware for the induction cooking zone.
There is no signal when you touch panel keys	The signals are off. Switch on the signals.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the Customer Care Department. Give the data from the rating plate, three-digit-letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the cooking surface) and an error message that comes on.

If you operated the appliance incorrectly, the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, even during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material



The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<, >PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	29	STOP+GO	38
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	31	Verrouillage	38
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	34	Le dispositif de sécurité enfants	38
NOTICE D'UTILISATION	35	OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)	38
Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt	35	CONSEILS UTILES	39
Dispositif d'arrêt de sécurité	35	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	41
Le niveau de cuisson	36	EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	42
Démarrage automatique de la cuisson	36	EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	43
Activation et désactivation de la fonction	36	Emballage	43
Booster	36		
Utilisation du minuteur	37		

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants



AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.



AVERTISSEMENT

La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couverts et couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction mises en fonctionnement.



AVERTISSEMENT

Danger d'incendie ! Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil à l'aide de feuilles d'aluminium.
- Laissez un espace ouvert de 5 mm sous le plan de travail et à l'avant de l'appareil pour la ventilation.

**AVERTISSEMENT**

Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Avant d'installer l'appareil, notez le numéro de série qui figure sur la plaque signalétique. **La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.**

Modell HK854400IS	Prod.Nr. 949 593 269 01
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. 7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	CE   

Avertissement importants

**AVERTISSEMENT**

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil.

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur.

Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !

La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.

Protégez l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre ! Les récipients chauds sur la table de cuisson risquent de tomber lors de l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.

**AVERTISSEMENT**

Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

- La borne d'alimentation est sous tension.

- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ; ou plus). Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

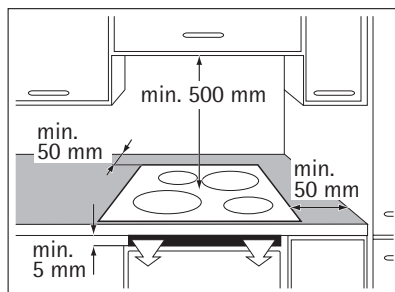
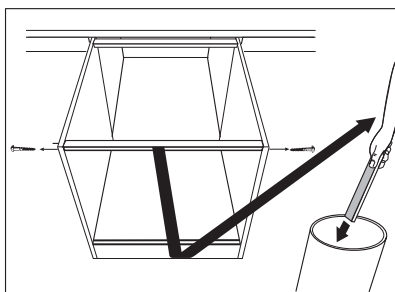
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

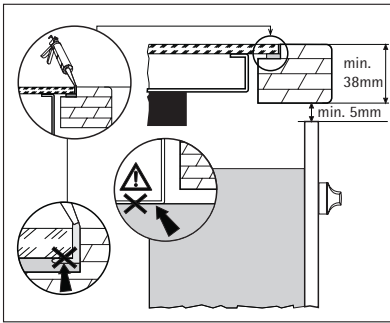
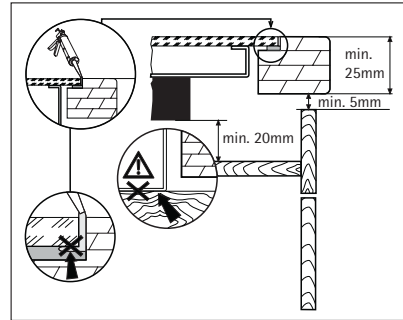
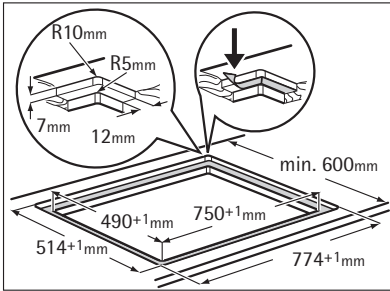
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

Mise en place du joint dans la feuillure

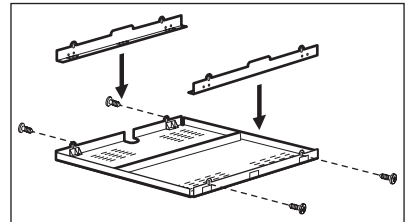
- Nettoyez la feuillure du plan de travail.
- Collez le joint autocollant livré avec l'appareil, le long du bord supérieur de la rainure.
- Coupez le joint autocollant en quatre morceaux correspondant à la longueur de la feuillure.
- Pour les quatre coins de la feuillure, coupez les quatre extrémités du joint autocollant en onglet. Faites en sorte que les extrémités ne se chevauchent pas.
- Collez le joint autocollant de sorte qu'il arrive à ras du coin de la rainure, afin d'éviter que du silicone ne s'introduise sous la vitrocéramique au moment de faire les joints.
- Lorsque vous collez le joint autocollant, ne l'étirez pas.

Montage



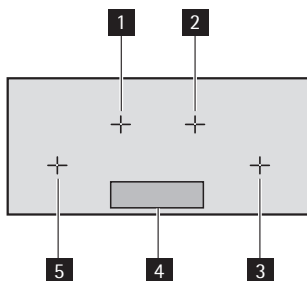


Si vous utilisez un boîtier de protection (accessoire supplémentaire), l'espace ouvert de ventilation de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.



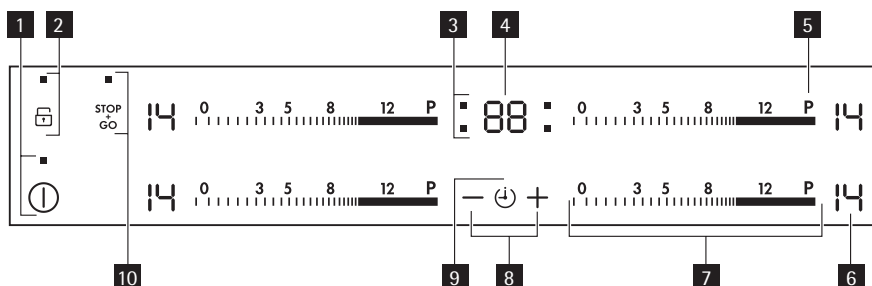
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 2** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 3** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W

Description du bandeau de commande

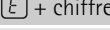
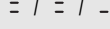


Les touches sensibles permettent de commander l'appareil. Des voyants, des affichages et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	Touche sensitive	Fonction
1	①	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la table de cuisson
2	🔒	Activation et désactivation de la fonction de verrouillage des touches ou de la Sécurité enfants
3	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Affichage de la zone à laquelle se réfère le temps sélectionné
4	Affichage du minuteur	Affichage de la durée en minutes
5	P	Activation de la fonction Booster
6	Indicateur du niveau de cuisson	Affichage du niveau de cuisson
7	bandeau de commande	Pour régler le niveau de cuisson
8	+ / -	Augmentation ou diminution de la durée
9	🕒	Sélection d'une zone de cuisson

	Touche sensitive	Fonction
10	STOP +GO	Activation et désactivation de la fonction STOP +GO

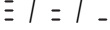
Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
	La zone de cuisson est à l'arrêt.
	La zone de cuisson fonctionne.
	La fonction ^{STOP} _{GO} est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	La fonction Booster est activée.
	Il y a une anomalie.
	OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
	La sécurité enfants est activée.
	Ustensile de cuisine inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson
	L'arrêt de sécurité est activé.

OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle – 3 niveaux)



AVERTISSEMENT

 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les foyers de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

NOTICE D'UTILISATION

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

Dispositif d'arrêt de sécurité

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentira tant que vous n'aurez pas enlevé l'objet.
- en cas de surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu). Avant de réutiliser la table de cuisson, laissez refroidir la zone de cuisson.

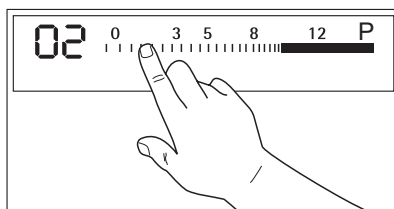
- vous utilisez des récipients qui ne sont pas adaptés. **F** s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.
- vous n'avez pas mis à l'arrêt une zone de cuisson ou modifié le niveau de cuisson. Après un certain temps, **-** s'allume et la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

Temporisation de l'arrêt automatique

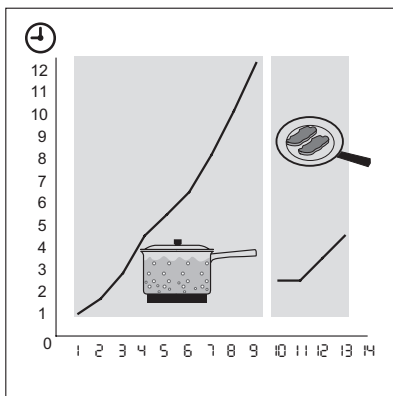
Niveau de cuisson	0 1 - 3	4 - 6	7 - 8	9 - 14
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure.

Le niveau de cuisson

Appuyez, sur le bandeau de commande, sur le niveau de cuisson souhaité. Corrigez-le au besoin en effleurant une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



Démarrage automatique de la cuisson



Il est possible d'atteindre rapidement le niveau de cuisson désiré en activant la fonction de Démarrage automatique de la cuisson. Cette fonction permet d'atteindre le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le graphique) puis de descendre progressivement au niveau de cuisson souhaité.

Activation de la fonction Chauffe automatique pour un zone de cuisson :

1. Appuyez sur **P** (**P** s'affiche).
2. Sélectionnez immédiatement du doigt la température souhaitée. Après 3 secondes **0** s'affiche.

Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

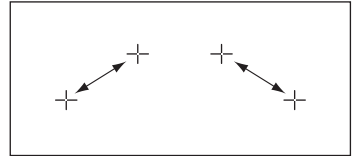
Activation et désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 5 minutes. Passé ce

délai, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson 14. Pour l'activer, appuyez sur **P**, **P** s'allume alors. Pour la désactiver, appuyez sur un niveau de cuisson **1** - **14** quelconque.

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster attribue la puissance maximale à l'une des zones de cuisson de la paire et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone au minimum. L'écran de la zone correspondante affiche plusieurs valeurs en alternance.



Utilisation du minuteur

Minuteur progressif

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

Réglez le minuteur après avoir sélectionné la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après le réglage du minuteur.

- **Sélection d'une zone de cuisson** : appuyez plusieurs fois sur **⏻** jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Utilisation du minuteur progressif** : appuyez sur **+** du minuteur pour régler la durée (**00** - **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte de la durée est activé.
- **Contrôle du temps restant** : sélectionnez la zone de cuisson avec **⏻**. Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.
- **Modification de la durée du minuteur progressif** : sélectionnez la zone de cuisson avec **⏻** et appuyez sur **+** ou **-**.
- **Arrêt du minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson avec **⏻**. Appuyez sur **-**. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour mettre à l'arrêt, vous pouvez aussi appuyer sur **+** et **-** en même temps.

Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson s'éteint.

- **Désactivation du signal sonore** : appuyez sur **⏻**

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Utilisez la fonction CountUp Timer pour contrôler le temps de fonctionnement de la zone de cuisson.

- **Sélection de la zone de cuisson (si plus d'une zone en cours d'utilisation)** : appuyez plusieurs fois sur **⏻** jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Activation de la fonction CountUp Timer** : appuyez sur **-** du minuteur, **UP** s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte est progressif, l'affichage alterne entre **UP** et la durée écoulée (minutes)
- **Contrôle du temps écoulé** : sélectionnez la zone de cuisson avec **⏻**. Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps écoulé.

- **Désactivation du CountUp Timer:** sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur **+** ou **-** pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Compte-minutes

Vous pouvez vous servir du minuteur comme **sablier** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur . Appuyez sur **+** ou **-** du minuteur pour régler la durée. Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote.

- **Désactivation du signal sonore :** appuyez sur 

STOP+GO

La fonction  permet de mettre simultanément tous les foyers de cuisson allumés en position de maintien au chaud ().

Lorsque  fonctionne, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

 n'interrompt pas le minuteur.

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

Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire du niveau de cuisson par exemple.

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

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

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

Le dispositif de sécurité enfants

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

Activation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**. Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Lorsque vous mettez la table de cuisson à l'arrêt avec , la Sécurité enfants est de nouveau activée.

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur ① pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur ,  s'allume, le signal sonore est désactivé.

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

- quand vous appuyez sur ①
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur ① pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur ,  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

CONSEILS UTILES

 Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

 Déposez le récipient de cuisson sur la croix dessinée sur la table de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 120 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

 Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

Matériau de l'ustensile

- **adapté** : un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).
- **non adapté** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

 **Le fond du récipient de cuisson** doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").

- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquètement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Öko Timer (Minuteur Eco)



Pour réaliser des économies d'énergie, le foyer s'éteint automatiquement avant le signal du minuteur. La réduction du temps de cuisson dépend de la puissance et de la durée de la cuisson.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
 1	Conserver les aliments cuits au chaud	selon besoin.	Recouvrir
1-3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuer de temps en temps.
1-3	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson.
3-5	Riz et plats à base de riz ; cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min.	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
5-7	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson, la viande	20-45 min.	Ajouter quelques cuillères à soupe de liquide.
7-9	Faire cuire à la vapeur des pommes de terre	20-60 min.	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7-9	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min.	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.

Niveau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
9-12	Cuisson à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolottes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	selon besoin.	Retourner à mi-cuisson.
12-13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, longe de bœuf, steaks	5-15 min.	Retourner à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, de la viande (goulasch, bœuf en daube), grande friture pour frites.		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



AVERTISSEMENT

Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.

Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.



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

Retrait des salissures :

- **Retirez immédiatement :** plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez :** les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
- Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Cause possible et solution
Impossible de mettre en fonctionnement l'appareil ou de le faire fonctionner.	• Vous avez effleuré 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensible à la fois. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • La sécurité enfants, la fonction verrouillage des touches ou la fonction Stop+Go est activée. Reportez-vous au chapitre Utilisation de l'appareil.
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles. Dégagez les touches sensibles.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée qu'un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, contactez le service après-vente.
Le niveau de cuisson varie	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre Gestion de la puissance.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis s'arrête. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert ①. Dégagez la touche sensitive.
 s'allume	• L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement. • La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Mettez la zone de cuisson à l'arrêt. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement.
 s'allume	• Aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Plat de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson adapté. • Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre s'affichent.	Erreur du système électronique. Débranchez l'appareil de l'alimentation pendant quelques instants. Déconnectez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Rebranchez. Si  s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente.

Symptôme	Cause possible et solution
 s'allume	Erreur du système électronique car un récipient brûle ou vous n'utilisez pas un plat de cuisson adapté. La protection anti-sur-chauffe de la zone de cuisson est activée. L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le plat de cuisson chaud. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement après 30 secondes environ.  doit disparaître. Le voyant de chaleur résiduel peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez s'il figure au chapitre Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction.
Aucun signal sonore quand vous appuyez sur les touches du bandeau	Les signaux sont désactivés. Activez les signaux sonores.

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

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au Service Après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Danke, dass Sie sich für eines unserer hochqualitativen Produkte entschieden haben.

Lesen Sie für eine optimale und gleichmäßige Leistung Ihres Gerätes diese Benutzerinformation bitte sorgfältig durch. Sie wird Ihnen helfen, alle Vorgänge perfekt und äußerst effizient zu steuern. Damit Sie diese Benutzerinformation bei Bedarf stets zur Hand haben, empfehlen wir Ihnen, sie an einem sicheren Ort aufzubewahren. Und geben Sie diese Benutzerinformation bitte an einen eventuellen neuen Besitzer dieses Gerätes weiter.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	44	Verriegelung	53
MONTAGEANLEITUNG	46	Die Kindersicherung	53
GERÄTEBESCHREIBUNG	49	OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)	54
GEBRAUCHSANWEISUNG	50	PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	54
Ein- und Ausschalten	50	REINIGUNG UND PFLEGE	56
Abschaltautomatik	50	WAS TUN, WENN ...	57
Die Kochstufe	51	UMWELTTIPPS	58
Ankochautomatik	51	Verpackungsmaterial	58
Ein-/Ausschalten der Power-Funktion	51		
Verwenden des Timers	52		
STOP+GO	53		

Änderungen vorbehalten



SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie dem Käufer die Bedienungsanleitung mit. Jeder, der dieses Gerät benutzt, sollte mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen vertraut sein.

Allgemeine Sicherheit



WARNUNG!

Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung sowie Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.



WARNUNG!

Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Träger von implantierten Herzschrittmachern müssen sich mindestens 30 cm von eingeschalteten Kochfeldern fernhalten.



WARNUNG!

Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett kann sich sehr schnell entzünden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie entflammbare Flüssigkeiten, entflammbares Material oder Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Alufolie), nicht in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren können. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.

Vermeiden von Schäden am Gerät

- Wenn Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf das Glaskeramikkochfeld fallen lassen, kann dieses beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik beim Verschieben verkratzen.
- Lassen Sie Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verkochen. Andernfalls kann das Kochgeschirr oder die Glaskeramik beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Decken Sie Geräteteile nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Der Lüftungsspalt zwischen Arbeitsfläche und Gerätevorderseite von 5 mm darf nicht verdeckt sein.

**WARNUNG!**

Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Spannungsversorgung aus. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

MONTAGEANLEITUNG



Notieren Sie **vor der Montage** des Geräts die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden. **Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.**

Modell HK854400IS	Prod.Nr. 949 593 269 01
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. 7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	CE

Sicherheitshinweise

**WARNUNG!**

Bitte Folgendes unbedingt lesen!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Anbieter.

Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle installiert, angeschlossen oder repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Verwenden Sie Einbaugeräte erst nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten.

Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

Halten Sie unbedingt alle Gesetze, Verordnungen, Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden!

Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Bodenschutz direkt unter dem Gerät installiert werden!

Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!

Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, z. B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen, geschützt ist!

Das Gerät darf nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern installiert werden! Andernfalls kann heißes Kochgeschirr durch das Öffnen von Türen oder Fenstern vom Kochfeld gestoßen werden.

**WARNUNG!**

Es besteht Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom. Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch fachgerechten Einbau gewährleistet sein.

- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem qualifizierten Elektriker fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss eine Netzanschlussleitung des Typs H05BB-F Tmax 90°C (oder höher) verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine Spezialanschlussleitung (Typ H05BBB-F Tmax 90°C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Kundendienst.

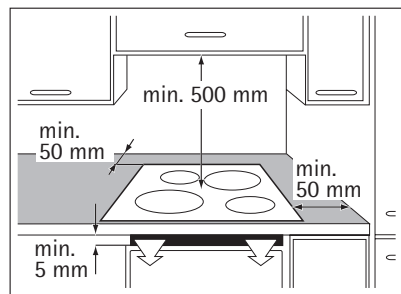
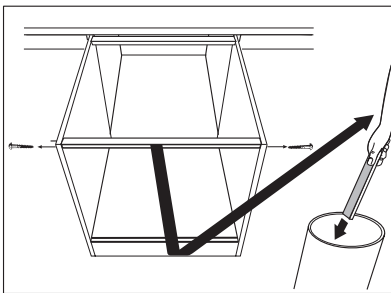
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle abzuklemmen.

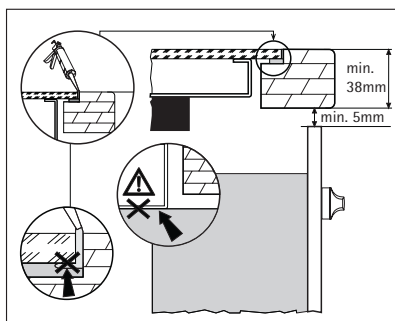
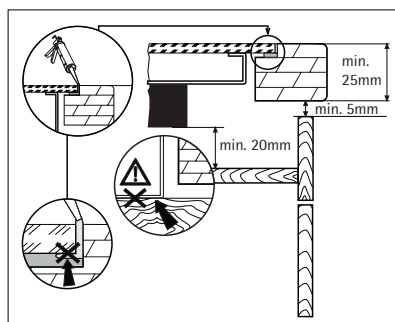
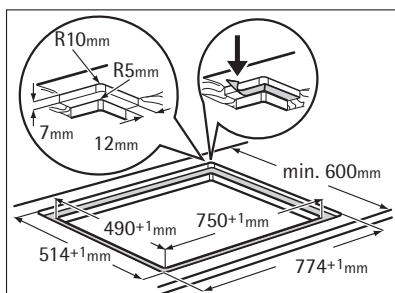
Geeignete Isolierungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.

Dichtung in Falz einkleben

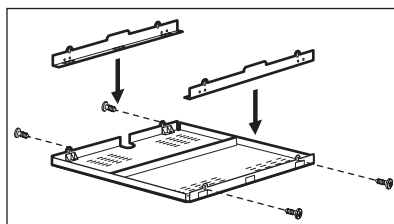
- Den Falz in der Arbeitsplatte reinigen.
- Das mitgelieferte Dichtungsband auf die Falzoberseite entlang der Ausschnittkanten aufkleben.
- Das Dichtungsband entsprechend der Kantenlänge des Falzes in vier Stücke schneiden.
- Für die vier Ecken des Falzes müssen die Dichtungsbänder entsprechend zugeschnitten werden. Die Enden nicht übereinander kleben.
- Das Dichtungsband bündig in die Ecken des Falzes kleben, damit beim Verfugen keine Silikonmasse unter die Glaskeramikfläche gelangen kann.
- Das Dichtungsband beim Aufkleben nicht dehnen.

Montage



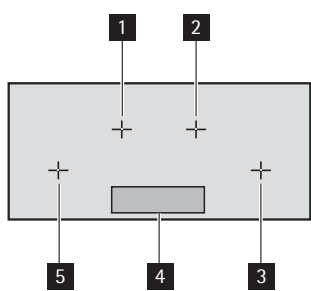


Falls Sie einen Schutzkasten (optionales Zubehör) verwenden, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 5 mm und die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig.



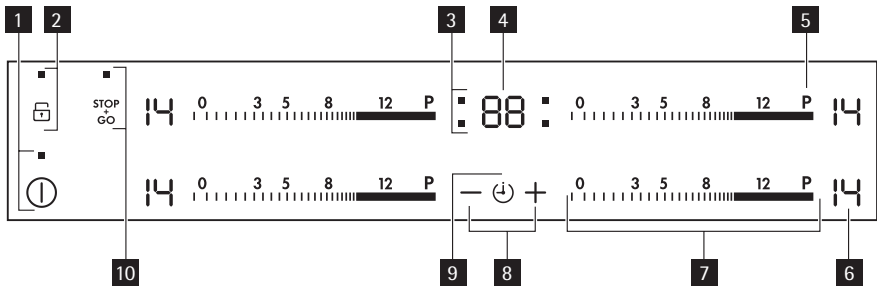
GERÄTEBESCHREIBUNG

Ausstattung des Kochfelds



- 1** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
- 2** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
- 3** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
- 4** Bedienfeld
- 5** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W

Ausstattung des Bedienfelds



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Anzeigen, Kontrolllampen und akustische Signale informieren über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	①	Ein- und Ausschalten des Kochfelds
2		Ein- und Ausschalten der Tastensperre oder der Kindersicherung
3	Kochzonenanzeigen für den Timer	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt ist
4	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten
5	P	Startet die Power-Funktion
6	Anzeige der Kochstufen	Zeigt die Kochstufe an
7	Einstellskala	Zum Einstellen der Kochstufe
8	+ / -	Erhöhen oder verringern der Zeit
9		Auswählen der Kochzone

	Sensorfeld	Funktion
10	STOP + GO	Ein- und Ausschalten von STOP+GO

Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion ^{STOP} / _{GO} ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist eingeschaltet.
	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
+ Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme
	Die Tastensperre/Kindersicherung ist aktiviert.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Abschaltautomatik ist aktiv.

OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

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

GEBRAUCHSANWEISUNG

Ein- und Ausschalten

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

Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Sie stellen nach dem Einschalten des Kochfelds keine Kochstufe ein.
- Sie bedecken ein Sensorfeld länger als 10 Sekunden mit einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.). Ein Signalton ist zu hören, bis Sie den Gegenstand entfernen.
- Das Kochfeld wird zu heiß (z.B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Kochfeld erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol leuchtet auf und die Kochzone wird nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.

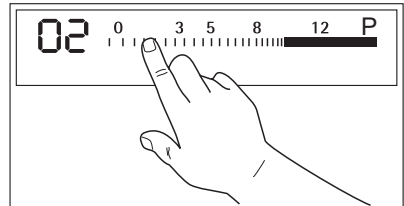
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol  auf und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Siehe Tabelle.

Automatische Abschaltzeiten

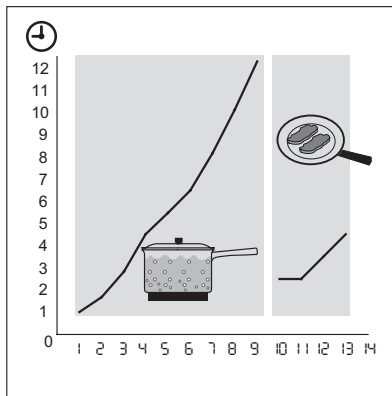
Kochstufe	  - 	 - 	 - 	 - 
Abschaltung nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Die Kochstufe

Berühren Sie die Einstellskala für die Kochstufe. Möchten Sie eine andere Kochstufe einstellen, berühren Sie die Skala weiter links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display gibt die eingestellte Kochstufe an.



Ankochautomatik



Bei Aktivierung der Ankochautomatik wird die gewünschte Kochstufe in kürzerer Zeit erreicht. Bei Verwendung dieser Funktion wird für eine bestimmte Zeit (siehe Grafik) die höchste Kochstufe eingestellt und dann auf die erforderliche Kochstufe zurückgeschaltet. So aktivieren Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone:

1. Berühren Sie **P** ( erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden erscheint  auf dem Display.

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

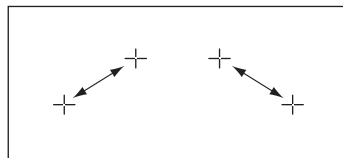
Ein-/Ausschalten der Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 5 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf Kochstufe 14 zurück. Berühren Sie zum Einschalten **P**,

 leuchtet auf. Berühren Sie zum Abschalten der Funktion eine der Kochstufen von  - .

Power-Management

Das Power-Management verteilt die Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Die Power-Funktion erhöht die Leistung bis zur maximalen Kochstufe bei einer Kochzone eines Paares und senkt gleichzeitig bei der anderen Kochzone die Leistung auf ein niedrigeres Niveau. Die Anzeige der Kochzone mit reduzierter Leistung schaltet um.



Verwenden des Timers

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie  am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Die verbleibende Zeit erscheint in der Anzeige.
- **Einstellung des Kurzzeitmessers ändern:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus und berühren Sie  oder .
- **Ausschalten des Timers:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Berühren Sie . Die Restzeit läuft rückwärts bis 00. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch  und  gleichzeitig berühren.

Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Verwenden Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswahl der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Aktivieren der Funktion CountUp Timer:** Berühren Sie  am Timer und  leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit aufsummiert; die Anzeige wechselt zwischen  und der abgelaufenen Zeit (in Minuten).
- **Überprüfen der abgelaufenen Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Die abgelaufene Zeit erscheint in der Anzeige.

- **Ausschalten der Funktion CountUp Timer:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus und berühren Sie **+** oder **-**, um den Timer auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Sie können den Timer als einen **Kurzzeitwecker** benutzen, wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Berühren Sie . Berühren Sie **+** oder **-** am Timer, um die Zeit einzustellen. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

STOP+GO

Mit der Funktion  werden alle eingeschalteten Kochzonen auf Warmhalten () geschaltet.

Ist  aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Bei  läuft der Timer weiter.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** der Funktion .  leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** der Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird wieder eingestellt.

Verriegelung

Das Bedienfeld kann mit Ausnahme von  verriegelt werden. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Berühren Sie  zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Der Timer bleibt eingeschaltet.

Berühren Sie  zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Die Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird ein versehentliches Bedienen des Kochfelds verhindert.

Aktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.**
- Berühren Sie 4 Sekunden lang . Das Symbol  leuchtet auf.
- Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.** Berühren Sie 4 Sekunden lang . Das Symbol  leuchtet auf.
- Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen Kochvorgang

- Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Das Symbol  leuchtet auf.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang . **Stellen Sie innerhalb von höchstens 10 Sekunden die Kochstufe ein.** Nun können Sie das Kochfeld bedienen.
- Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, ist die Kindersicherung wieder aktiviert.

OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie ① 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie ,  leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.

Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ①.
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers.
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers.
- Das Bedienfeld ist bedeckt.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie ① 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet, da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie ,  leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



Benutzen Sie die Induktions-Kochzonen nur mit geeignetem Kochgeschirr.



Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz auf dem Kochfeld. Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein. Der magnetische Bereich am Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser von mindestens 120 mm haben. Induktions-Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Bodengröße des Kochgeschirrs an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen



Beim Induktionskochen erzeugt ein leistungsfähiges elektromagnetisches Feld eine beinahe sofortige Hitze innerhalb des Kochgeschirrs.

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn...

- ... etwas Wasser im Kochgeschirr auf einer Kochzone mit der höchsten Kochstufeneinstellung innerhalb sehr kurzer Zeit zu kochen beginnt,
- ... ein Magnet am Kochgeschirrboden haften bleibt.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Betriebsgeräusche

Wenn Sie folgendes Geräusch hören:

- Prasseln: besteht das Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: nutzen Sie eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungen, und das Kochgeschirr besteht aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: nutzen Sie eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungen.
- Klicken: es erfolgen elektronische Schaltvorgänge.
- Zischen, Surren: das Gebläse ist in Betrieb.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energie sparendes Kochen



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.

Öko Timer (Eco-Timer)



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

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Zweck:	Zeit	Tipps
 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-3	Sauce hollandaise; Zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min	Gelegentlich umrühren
1-3	Stocken: Luftiges Omelett, Rühreier	10-40 Min	Mit Deckel garen
3-5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
5-7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
7-9	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
7-9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
9-12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschmitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden

Koch- stufe	Zweck:	Zeit	Tipps
12-13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendensteaks, Steaks	5-15 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
14	Große Mengen Wasser zum Kochen bringen, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion ist für das Erhitzen großer Wassermengen geeignet.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



WARNUNG!

Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät.

Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

WAS TUN, WENN ...

Störung	Mögliche Ursachen und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	• Sie haben mindestens 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt. Berühren Sie immer nur ein Sensorfeld. • Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser oder Fettflecken. Reinigen Sie das Bedienfeld • Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb 10 Sekunden die gewünschte Kochstufe ein. • Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Siehe das Kapitel "Bedienung des Geräts".
Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Sie haben mindestens ein Sensorfeld zugedeckt. Decken Sie die Sensorfelder wieder auf.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist noch nicht heiß, da sie erst ganz kurz eingeschaltet war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die eingestellte Kochstufe wechselt	Das Power-Management ist aktiviert. Siehe der Abschnitt "Power-Management".
Ein Signalton ist zu hören und das Gerät schaltet sich ein und wieder aus. Nach 5 Sekunden ist erneut ein Signalton zu hören.	Sie haben das Sensorfeld ① zugedeckt. Decken Sie das Sensorfeld wieder auf.
 leuchtet auf	• Die Abschaltautomatik wurde ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. • Der Überhitzungsschutz der Kochzone arbeitet. Schalten Sie die Kochzone aus. Schalten Sie die Kochzone wieder ein.
 leuchtet auf	• Kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgefäßbodens ist für die Kochzone zu klein. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine kleinere Kochzone.
 und eine Zahl leuchten auf.	Es ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Weile vom Stromnetz. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Schalten Sie die Sicherung dann wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursachen und Abhilfe
 leuchtet auf	Es ist ein Fehler aufgetreten, da Flüssigkeit im Kochgeschirr vollständig verkocht ist, oder Sie benutzen kein geeignetes Kochgeschirr. Der Überhitzungsschutz der Kochzone arbeitet. Die Abschaltautomatik wurde ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach ca. 30 Sekunden wieder ein.  Das Symbol sollte erlöschen, während die Restwärmanzeige weiterhin leuchten kann. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt "Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen".
Kein Signal, wenn Sie die Tasten am Bedienfeld berühren	Die Signale sind ausgeschaltet. Schalten Sie die Signale ein.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke des Kochfelds) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.



www.aeg-electrolux.com/shop

