

HK884400I-G

Brugsanvisning

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Benutzerinformation

Glaskeramisk
induktionskogeplade
Keramische
inductiekookplaat
Table de cuisson
vitrocéramique à
induction
Induktions-
Glaskeramikkochfeld

Tak for, at du har valgt et af vores høj kvalitetsprodukter.

Du bedes læse denne brugsanvisning omhyggeligt for at sikre optimal og regelmæssig ydelse fra dit nye produkt. Den vil guide dig sikkert igennem alle produktets funktioner. Vi anbefaler, at du opbevarer brugsanvisningen på et sikkert sted, så den altid kan bruges som reference. Den skal følges produktet ved en eventuel overdragelse til en ny ejer.

Vi ønsker dig god fornøjelse med den nye maskine.

INDHOLD

OM SIKKERHED	2	STOP+GO	11
INSTALLATIONSVEJLEDNING	4	Lås	11
PRODUKTBESKRIVELSE	6	Børnesikringen	11
BETJENINGSVEJLEDNING	9	Deaktivering og aktivering af lydene	12
Tænd og Sluk	9	NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	12
Automatisk slukning	9	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	14
Valg af sprog	9	HVIS NOGET GÅR GALT	14
Varmetrin	10	MILJØHENSYN	15
Opkogningsautomatik	10	Emballagemateriale	16
Slå Boosterfunktion til og fra	10		
Brug af timer	11		

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes



OM SIKKERHED



Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før du installerer apparatet og tager det i brug. Det forebygger ulykker og sikrer korrekt betjening. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet, og lad den følge med ved flytning eller salg. Alle, der bruger apparatet, skal være helt fortrolige med dets betjenings- og sikkerhedsfunktioner.

Generelt om sikkerhed



ADVARSEL

Personer (herunder børn), der har fysisk eller sensorisk funktionsnedsættelse eller mangler erfaring og viden, må ikke bruge dette apparat. Den person, der har ansvaret for deres sikkerhed, skal holde øje med dem eller instruere dem i, hvordan apparatet bruges.

Børns sikkerhed

- Apparatet må kun bruges af voksne. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning.
- Lad ikke børn komme tæt på apparatet, når der er tændt for det.

**ADVARSEL**

Slå børnesikringen til for at hindre, at børn og dyr kan tænde for apparatet ved et uheld.

Sikkerhed under brug

- Fjern al emballage, mærkater og folie fra apparatet, før det tages i brug.
- Sæt kogezoneerne på "sluk", når de ikke er i brug.
- Risiko for forbrænding! Læg ikke metalgenstande som køkkenredskaber eller grydelåg på kogearealet, hvor de kan blive meget varme.
- Personer med indopereret pacemaker skal holde overkroppen mindst 30 cm fra tændte induktionskogezoneer.

**ADVARSEL**

Brandfare! Overophedet fedt og olie selvantændes meget let.

Korrekt brug

- Hold altid øje med apparatet under brug.
- Brug kun apparatet til madlavning i husholdningen!
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningspanelet. Det kan beskadige elektronikken.
- Læg eller opbevar ikke meget brandfarlige væsker og materialer, eller genstande, der kan smelte (af plastik eller aluminium) på eller ved apparatet.
- Vær forsigtig, når du tilslutter apparatet i en stikkontakt i nærheden. Lad ikke ledninger røre apparatet eller varmt kogegej. Ledningerne må ikke være viklet sammen.

Sådan undgår du skader på apparatet

- Den glaskeramiske plade kan tage skade, hvis du taber ting eller kogegej på den.
- Kogegej af støbejern og støbt aluminium, eller kogegej med beskadiget bund kan ridse glaskeramikken, hvis du skubber dem på pladen.
- Undgå, at gryder og pander koger tørre. Ellers kan kogegej og glaskeramik tage skade.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står en tom gryde eller pande på den.
- Dæk ikke nogen del af apparatet med alufolie.
- Sæt ikke varme gryder eller pander på displayet, heller ikke når der er slukket for apparatet. Der er risiko for, at displayet bliver misfarvet eller tager skade. Der kommer et signal, når en gryde eller pande står på displayet.
- Dæk ikke ventilationsspalten på 5 mm mellem bordpladen og skabsfronten nedenunder.

**ADVARSEL**

Hvis pladen får en revne, skal du tage stikket ud af kontakten for at forebygge elektrisk stød.

INSTALLATIONSVEJLEDNING



Før installation skal du notere serienummeret (Ser. Nr.) fra typeskiltet. **Typeskiltet sidder i bunden af apparatets kabinet.**

Modell HK884400I-G	Prod.Nr. 949 593 272 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   

Sikkerhedsanvisninger



ADVARSEL

Læs dette!

Kontroller, at apparatet ikke har fået skader under transporten. Tilslut ikke et beskadiget apparat. Kontakt om nødvendigt forhandleren.

Apparatet må kun installeres, tilsluttes eller repareres af en autoriseret servicetekniker.

Brug kun originale reservedele.

Brug først indbygningsapparater, når de er monteret i passende indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

Du må ikke ændre produktet og dets specifikationer. Risiko for skader på mennesker og apparat.

Overhold altid nøje de love, bestemmelser, retningslinjer og normer (regler om sikkerhed, korrekt bortskaffelse, el-sikkerhed osv.), der gælder i brugslandet!

Overhold mindstestandarderne til andre apparater og enheder!

Indbyg beskyttelse mod stød. F.eks. skal du montere en isolerende plade direkte under apparatet, hvis der er en skuffesektion nedenunder!

Beskyt snitfladerne i bordpladen mod fugt med en passende fugemasse!

Forsegl revnen mellem apparat og bordplade helt med en egnet fugemasse!

Beskyt apparatets bund mod damp og fugt, f.eks. fra opvaskemaskine eller ovn!

Installer ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue! Ellers kan varme pander og gryder blive revet på gulvet, når døre åbnes eller vinduer blæser op.



ADVARSEL

Risiko for skader ved elektrisk stød. Følg nøje vejledningen for tilslutning til lysnet.

- Der er spænding på nettilslutningsklemmen.
- Tilslutningsklemmen til lysnettet skal gøres spændingsfri.
- Sørg for berøringsbeskyttelse ved at udføre indbygningen korrekt.
- Løse og uprofessionelt udførte stikforbindelser kan medføre, at klemmen bliver overophedet.
- Klemmeforbindelser skal udføres korrekt af en autoriseret installatør.
- Forsyn kablet med trækaflastning.
- Brug det korrekte tilslutningskabel, type H05BB-F Tmax 90°C (eller højere) til 1-faset eller 2-faset tilslutning.
- Udskift et defekt netkabel med et specialkabel (type H05BB-F Tmax 90°C; eller højere). Kontakt det lokale servicecenter.

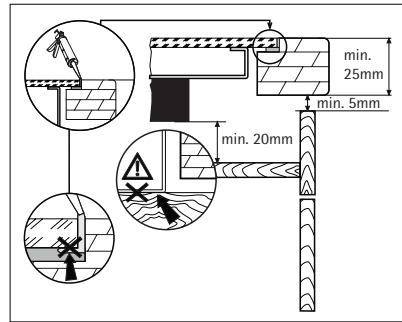
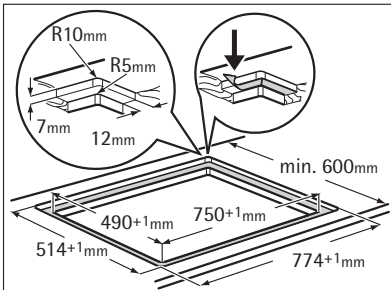
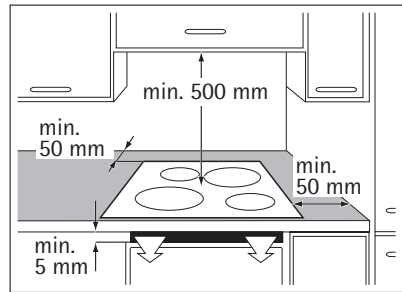
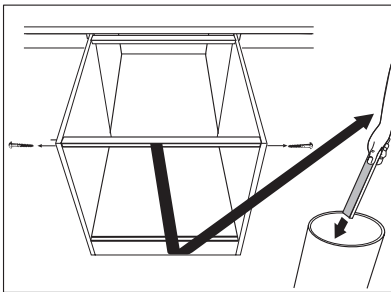
Apparatets installation skal udføres med en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand, så du kan afbryde forbindelsen til lysnettet på alle poler.

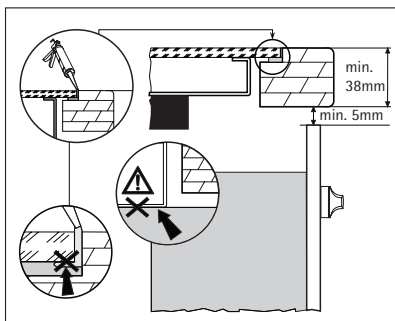
Du skal have passende isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

Sætte pakning på falsen

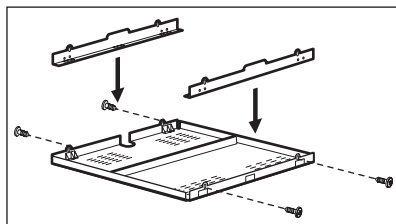
- Rengør falsen i bordpladen.
- Klæb den medfølgende pakning fast på oversiden af falsen langs kanterne af udskæringen.
- Skær pakningen i fire stykker, svarende til falsens længde på hver side.
- I enderne skal de fire stykker pakning skæres i smig, svarende til falsens hjørner. Pakningens ender må ikke klæbes oven på hinanden.
- Når pakningen klæbes på, skal de skrå snit flugte med falsens hjørner, så der ikke kan komme silikonefugemasse ind under glaskeramikken, når der fuges.
- Stræk ikke pakningen.

Indbygning



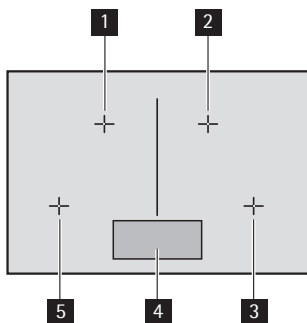


Hvis du bruger en beskyttelseskasse (ekstraudstyr), er der ikke brug for den forreste ventilationspalte på 5 mm og beskyttende plade lige under apparatet.



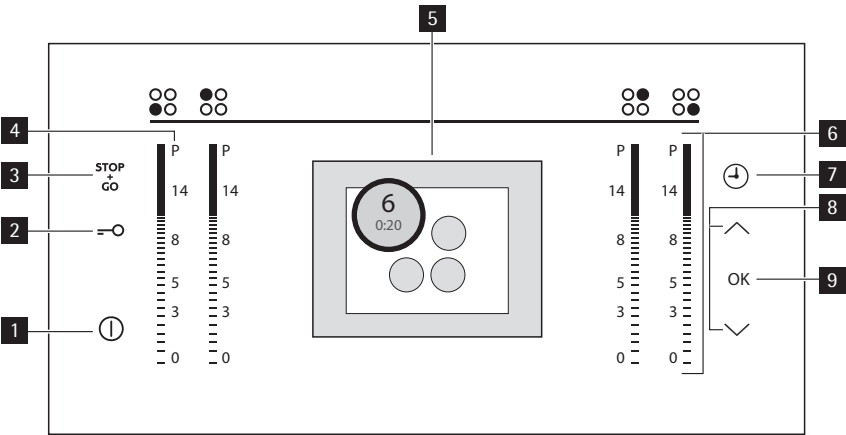
PRODUKTBESKRIVELSE

Oversigt over kogesektionen



- 1** Induktionskogezone, 2300 W, med boosterfunktion, 3200 W
- 2** Induktionskogezone, 2300 W, med boosterfunktion, 3200 W
- 3** Induktionskogezone, 2300 W, med boosterfunktion, 3200 W
- 4** Betjeningspanel
- 5** Induktionskogezone, 2300 W, med boosterfunktion, 3200 W

Oversigt over betjeningspanelet

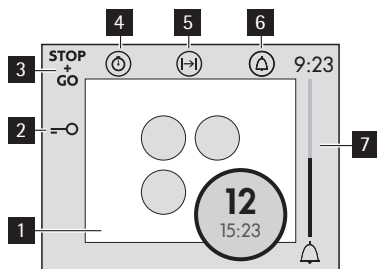


Brug tasterne til at betjene apparatet. Kontrollamper, display og signaler viser de funktioner, der er i brug.

	sensorfelt	funktion
1	ⓘ	tænder og slukker for kogesektionen
2	🔑 låsen	starter og stopper funktionslåsen eller børnesikringen
3	STOP ↑ GO	starter og stopper STOP+GO
4	P	aktiverer Boosterfunktion
5	displayet	viser de aktive funktioner
6	skalaen	til at vælge varmetrin
7	⌚	vælger timeren (Stopur , Automatisk slukning , Minut ur)
8	^ / v	vælger indstillingerne
9	OK	bekræfter indstillingen

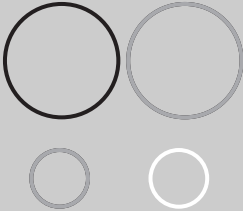
Display

Displaymeddelelser og signaler viser de funktioner, der er i brug.



- 1 Kogezonerne
- 2 Funktionslåsen er slået til
- 3 STOP + GO -funktionen er slået til
- 4 Stopur
- 5 Automatisk slukning
- 6 Minut ur
- 7 Minut ur -symbol

Kogezonen på displayet	Beskrivelse
	Kogezonen er tændt. Øverst: varmetrin, nederst: timeren.
	Holde varm / Stop+Go -funktionen er slået til
	Boosterfunktion er slået til
	Boosterfunktion arbejder
	Zonen tilpasses
	Der står ikke kogegrej på kogezonen
	Opkogningsautomatikken arbejder

Kogezonen på displayet	Beskrivelse
	OptiHeat Control . Kogezonen er slukket. Størrelsen og farven viser restvarmen : • Stor rød - koger stadig • Stor, lys rød - holde varm • Lille, lys rød - stadig varm • Lille, hvid - kogezonen er kold

Restvarme



ADVARSEL

Efter en tilberedning er kogezonen stadig varm. Risiko for forbrænding!

Induktionskogezoner laver den varme, der skal bruges til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af restvarmen i kogegrejet.

BETJENINGSVEJLEDNING

Tænd og Sluk

Rør ved ① i 1 sekund for at tænde eller slukke for apparatet.

Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezoner er slukket.
- du ikke indstiller et varmetrin, når du har tændt for kogesektionen.
- du dækker et sensorfelt med en genstand (f.eks. en gryde eller en klud) i over 10 sekunder. Advarslen lyder, til du har fjernet genstanden.
- kogezonen bliver for varm (f.eks. hvis en gryde koger tør). Du kan først bruge kogesektionen, når kogezonen er kølet af.
- du bruger forkert kogegrej. ? tændes i displayet, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- du ikke slukker for en kogezone eller ændrer varmetrin. Efter nogen tid slukkes kogesektionen automatisk. Se tabellen.

Tider for automatisk slukning

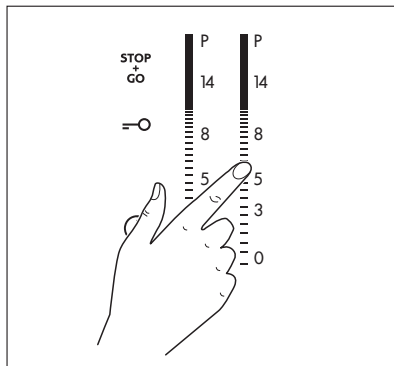
Temperaturindstilling	1-3	4-6	7-8	9-14
Afbrydes efter	6 timer	5 timer	4 timer	1,5 timer

Valg af sprog

Hvis du vil ændre sprog, starter du apparatet med ① og rører så ved **OK** . Vælg sprogmenuen med pilene. Rør ved **OK** for at bekræfte. Displayet viser listen over sprog. Rør ved $\wedge$ or $\vee$ for at indstille sproget. Rør ved **OK** for at bekræfte.

Varmetrin

Berør betjeningspanelet ved varmetrinnet. Skift op eller ned efter behov. Løft først fingeren, når du står på den ønskede indstilling.

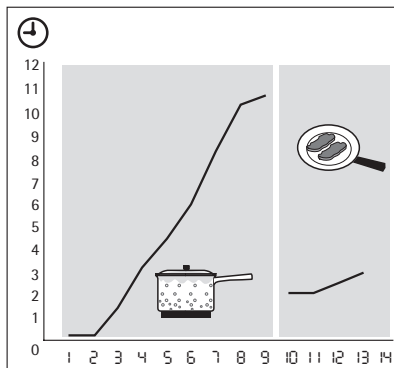


Opkogningsautomatik

Opkogningsautomatikken indstiller det højeste varmetrin (ikke **P**) i et stykke tid og sænker så temperaturen til det ønskede niveau.

Start funktionen ved at røre ved symbolet **P** og derefter indstille det ønskede varmetrin. **A** tænder, når kogezone arbejder på højeste varmetrin.

Stop funktionen ved at ændre varmetrin.



Slå Boosterfunktion til og fra

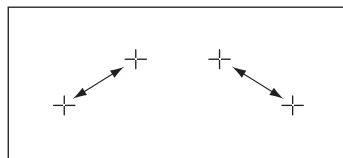
Boosterfunktion tilfører ekstra effekt til kogezoneerne. Boosterfunktion er højst aktiv i 10 minutter. Derefter slår induktionszonen automatisk over på det foregående varmetrin eller det højeste varmetrin.

Slå funktionen til ved at røre ved **P**. **P** i cirklen tænder. Efterhånden som zonen bliver varmere, skifter cirklen farve.

Slå funktionen fra ved at røre ved varmetrin 1-14.

Effektstyring

Effektstyringen fordeler effekten parvis mellem to kogezone (se tegningen). Boosterfunktion øger effekten til det højeste trin for den ene kogezone i et par og sætter automatisk den anden kogezone ned på et lavere varmetrin. Displayet for den reducerede zone skifter mellem to trin.



Brug af timer

Der er 3 timer-funktioner: Stopur , Automatisk slukning og Minut ur . Vælg timer-funktion ved at røre ved  en eller flere gange, til symbolet for den ønskede funktion lyser.

⊙ Stopur

Brug denne funktion til at overvåge, hvor længe kogezone arbejder. Den starter automatisk, og på displayet vises den under varmetrinnet for kogezone.

- **Nulstil** Stopur ved at røre ved  for at vælge Stopur ⊙ . Vælg så kogezone på listen med pile, og rør ved **OK** * for at bekræfte.

(I→) Automatisk slukning

Brug Automatisk slukning til at indstille, hvor lang tid kogezone skal arbejde uafbrudt. Rør ved  to gange for at vælge Automatisk slukning . Vælg så kogezone på listen med pile, og rør ved **OK** * for at bekræfte. Indstil tiden med pilene. Når tiden er gået, slukkes zonen automatisk.

- **Slukke for signalet:** rør ved .

⊙ Minut ur

Rør ved  tre gange for at vælge Minut ur . Indstil tiden med pilene. Kontrollampen Minut ur tænder. Når tiden er gået, lyder signalet.

STOP+GO

Med funktionen  slået til, indstilles alle tændte kogezone til holde varm ().

Når  er aktiveret, kan varmetrinnet ikke ændres.

 standser ikke timer-funktionen.

- Denne funktion **aktiveres** ved at berøre  .  tændes.
- Funktionen **deaktiveres** ved at berøre  . Det først indstillede varmetrin aktiveres.

Lås

Du kan låse betjeningspanelet, men ikke  . Det forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Berør  for at starte denne funktion. Symbolet  tænder.

Timeren forbliver tændt.

Berør  for at stoppe denne funktion. Det varmetrin, som du først indstillede, lyser.

Når du stopper apparatet, stopper du også denne funktion.

Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Slå børnesikringen til

- Rør ved  i 4 sekunder, når alle zoner er slukket, eller når apparatet er ved at lukke ned.

Displayet viser meddelelsen om, at børnesikring er slået til.

- Sluk for kogesektionen med .

Slå børnesikring fra

- Tænd for kogesektionen med .
- Rør ved  og så **OK** .

Overspringe børnesikringen til en enkelt madlavning

- Tænd for kogesektionen med ①. Rør ved $\wedge$ og $\vee$
- **Indstil varmetrin inden 10 sekunder.** Du kan betjene kogesektionen. Når du slukker for kogesektionen med ①, er børnesikringen slået til igen.

Deaktivering og aktivering af lydene

Tænd for apparatet. Berør **OK**, og indstil derefter lydmenuen med pile. Berør **OK** for at bekræfte. Angiv indstillingen med pilene. Berør **OK** for at bekræfte.

Når denne funktion anvendes, kan du kun høre lyde, når:

- Du rører ved ①
- Minuturet går ned
- Power-off-timeren slås fra
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.



Sæt gryden eller panden på krydset på kogezone. Dæk krydset helt. Den magnetiske del af kogegrejets bund skal have en diameter på mindst 120 mm. Induktionskogezone tilpasses automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Du kan tilberede i større kogegrej på to kogezone ad gangen.

Kogegrej til induktionskogezone

Madlavning med induktion foregår ved, at et kraftigt elektromagnetisk felt næste øjeblikkelig danner varme indvendig i kogegrejet.

Materiale

- **egnet:** støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **uegnet:** aluminium, kobber, messing, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogezone, hvis ...

- ... noget vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin
- ... en magnet trækker i kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

Lyde under drift**Hvis du kan høre**

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichbund).
- fløjten: du bruger en eller flere kogezone på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichbund).
- brummen: du bruger højt varmetrin.
- klikken: elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: blæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

Spar på energien



- Læg så vidt muligt altid låg på gryderne.
- Sæt kogegrejet på, inden du tænder for kogezone.

Öko Timer (Øko-timer)



For at spare strøm slukker kogezoneens varmelegeme automatisk tidligere end nedtællingstimeren giver signal. Den reducerede opvarmningstid afhænger af varmetrin og tilberedningstid.

Eksempler på anvendelser

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Temperaturindstilling	Bruges til:	Tid	Gode råd
1	At holde færdig mad varm	Efter behov	Låg
1-3	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, gelatine	5-25 min.	Rør en gang imellem
1-3	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10-40 min.	Læg låg på under tilberedningen
3-5	Mørkogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter	25-50 min.	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen
5-7	Dampning af grøntsager, fisk, kød	20-45 min.	Tilsæt få spsk. væske
7-9	Dampning af kartofler	20-60 min.	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler
7-9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper	60-150 min.	Op til 3 l væske plus ingredienser
9-12	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver, samt opbagte saucer	Efter behov	Vendes undervejs
12-13	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tournedos, steaks	5-15 min.	Vendes undervejs
14	Kogning af større mængder vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites		

Boosterfunktionen er velegnet til at varme store mængder vand.

Information om akrylmid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Rengør altid apparatet efter brug.
Brug altid kogegrej med ren bund.



ADVARSEL

Skarpe og skurende rengøringsmidler skader apparatet.

Af hensyn til din egen sikkerhed må du **ikke** rengøre apparatet med damp- eller højtryksrensere.



Ridser eller mørke pletter i glaskeramikken betyder ikke noget for apparatets funktion.

Sådan fjernes snavs:

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige apparatet. Brug en speciel skraber til glasset. Sæt skraberen skråt ned på glasoverfalden, og bevæg bladet hen over overfladen.
 - **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Brug et pudsemiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Slut med at **tørre efter med en ren klud.**

HVIS NOGET GÅR GALT

Fejl	Mulig årsag og løsning
Du kan ikke tænde for apparatet eller betjene det.	• Børnesikringen eller funktionslåsen eller Stop+Goer slået til. Slå funktionen fra. Se "Betjening af apparatet". • Automatisk slukning er slået til. Fjern alle genstande fra betjeningspanelet. Tænd for apparatet igen. • Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidig. Rør kun ved ét sensorfelt. • Tænd for apparatet igen, og indstil varmetrin inden 10 sekunder. • Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet. Tør betjeningspanelet af
Du kan ikke ændre varmetrin eller slukke for kogezonen.	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet. Tør betjeningspanelet af
Varmetrinnet skifter	Boosterfunktionen er slået til. Se "Effektstyring".
Der kommer et signal, når du slukker for apparatet.	Du har dækket et eller flere sensorfelter. Fjern ting på sensorfelterne.

Fejl	Mulig årsag og løsning
Der kommer et signal, og apparatet slukkes automatisk.	Du har dækket et eller flere sensorfelter i mere end 10 sekunder. Fjern ting på sensorfelterne.
Der kommer et signal, og apparatet tænder og slukker igen. Efter 5 sekunder kommer der et eller flere signaler.	Du har dækket ①. Fjern ting fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren skifter ikke farve.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid. Hvis kogezonen skulle være varm: Kontakt kundeservice.
Displayets baggrundslys er tændt, men kontrasten er dårlig	En varm gryde eller pande har dækket displayet. Fjern genstanden, og lad apparatet køle af. Hvis kontrasten ikke vender tilbage: Kontakt kundeservice
II og teksten kommer frem	• Automatisk slukning er blevet udløst. Sluk for apparatet, og tænd igen.
? tænder	• Uegnet kogegrej. Brug egnet kogegrej. • Der står ikke kogegrej på kogezonen. Sæt kogegrej på kogezonen. • Diameteren på kogekarrets bund er for lille til kogezonen. Flyt kogegrejet til en mindre kogezone.
E tænder.	Der er en fejl i apparatet. Kobl apparatet fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut igen. Hvis E lyser igen: Kontakt kundeservice.
E4 tænder	Der er en fejl i apparatet, fordi en gryde eller pande er kogt tør, eller du bruger uegnet kogegrej. Overophedningssikringen for kogezonerne er blevet udløst. Automatisk slukning er blevet udløst. Sluk for apparatet. Fjern den varme gryde eller pande. Vent ca. 30 sekunder, og tænd for kogezonen igen. Fejlmeddelelsen skal forsvinde, mens restvarmeindikatoren godt må lyse. Lad gryden eller panden køle af, og kontroller den. Se afsnittet "Kogegrej til induktionskogezoner".

Hvis du har prøvet de ovennævnte forslag, uden at problemet er løst: Kontakt forhandleren eller kundeservice. Oplys specifikationerne på typeskiltet, den trecifrede kode for glas-keramik (der står i hjørnet af kogepladen) og den fejlmeddelelse, der lyser.

Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om kundeservice og garantibetingelser står i garantihæftet.

MILJØHENSYN

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette

produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Emballagemateriale



Emballagematerialet er miljøvenligt og kan genanvendes. Plastdelene er mærket: >PE<,>PS< osv. Aflever emballagens dele som husholdningsaffald på kommunens genbrugsstation.

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	17	STOP+GO	26
MONTAGE-INSTRUCTIES	19	Slot	26
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	21	Het kinderslot	27
BEDIENINGSINSTRUCTIES	24	In- en uitschakelen van de geluiden	27
In- en uitgeschakeld	24	NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS	27
schakelt de oven uit	24	ONDERHOUD EN REINIGING	29
Taalkeuze	24	PROBLEMEN OPLOSSEN	30
Temperatuurstelling	25	MILIEUBESCHERMING	31
De automatische opwarmfunctie	25	Verpakkingsmateriaal	31
Power Boost in- en uitschakelen	25		
Timer gebruiken	26		

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.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om schade aan de elektronische voorziening te voorkomen.
- 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 lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg nooit aluminiumfolie over welk deel van het apparaat ook.
- Zet geen heet kookgerei op het display, ook wanneer het apparaat uit is. Gevaar voor verkleuring of beschadiging van het display. Er klinkt een geluid als er kookgerei op het display staat.
- 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 HK884400I-G	Prod.Nr. 949 593 272 01
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz
Made in Germany	Induction 7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	Ser.Nr. 7,4 kW

CE  

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.
- Loszettende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klem aansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde electricien.
- 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.

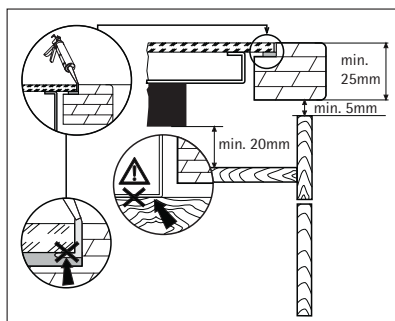
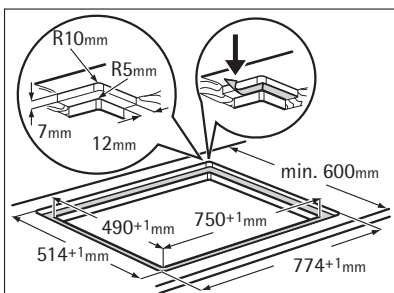
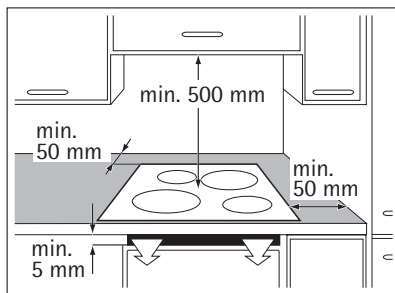
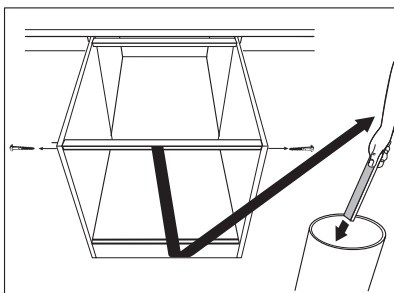
Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm.

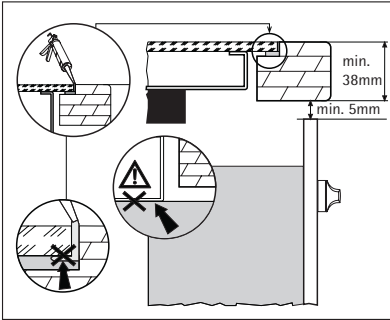
U dient te beschikken over de juiste scheidingsvoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

Plakken van de afdichting in de sponning

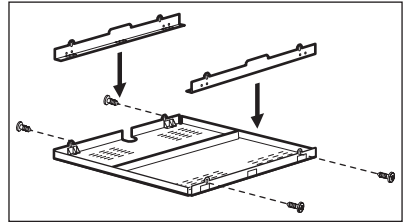
- De sponning in het keukenwerkblad reinigen.
- De bijgeleverde afdichtingstape aan de bovenkant van de sponning langs de randen van de uitsnijding vastplakken.
- Knip de afdichtingstape in vier stukken die overeenkomen met de lengte van de sponning.
- Voor de vier hoeken van de sponning moeten de uiteinden 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



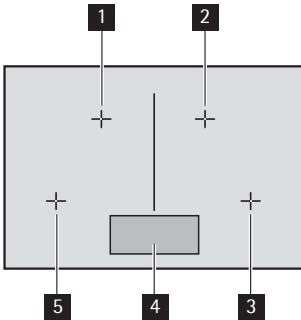


Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren), dan zijn de ventilatieruimte voor van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.



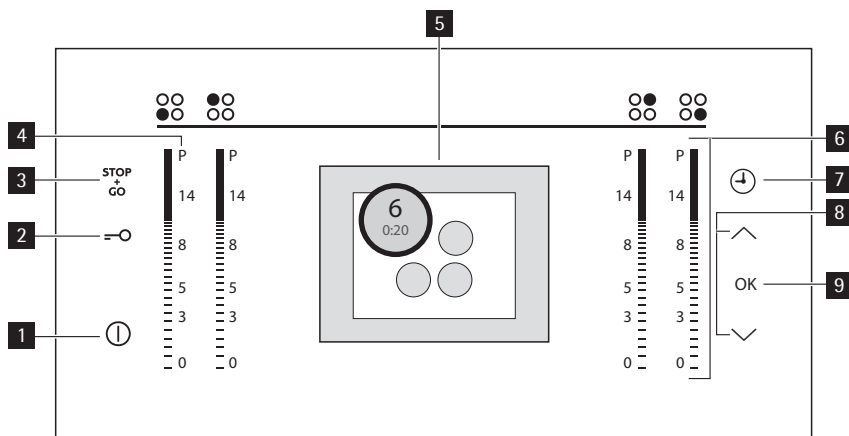
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

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

Indeling bedieningspaneel

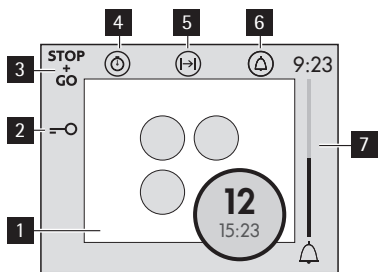


Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen. Displays, indicatielampjes en geluiden geven aan welke functies worden gebruikt.

	Sensorveld	Functie
1	ⓘ	schakelt de kookplaat in en uit
2	De blokkering	schakelt de toetsblokkering of het kinderslot in en uit
3	STOP + GO	schakelt in en uit STOP+GO
4	P	activeert Power Boost
5	het display	toont de actieve functies
6	de bedieningsstrip	Bedieningsknop brander
7	⌚	selecteert de timer (Automatische teller , Stroom-uit klok , Kookwekker)
8	^ / v	selecteer de instellingen
9	OK	bevestigt de instelling

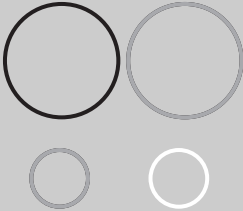
Display

Berichten in het display en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.



- 1 De kookzones
- 2 De toetsbeveiliging is ingeschakeld
- 3 STOP + GO functie is ingeschakeld
- 4 Automatische teller
- 5 Stroom-uit klok
- 6 Kookwekker
- 7 Kookwekker controlelampje

De kookzone in het display	Beschrijving
	De kookzone wordt gebruikt. Boven: temperatuurinstelling, onder: de Timer.
	Warmhouden / Stop+Go functie is ingeschakeld
	Power Boost is ingeschakeld
	Power Boost werkt
	Zone in instelling
	Er staat geen kookgerei op de kookzone
	De automatische opwarmfunctie werkt

De kookzone in het display	Beschrijving
	OptiHeat Control . De kookzone is uitgeschakeld. Afmetingen en kleuren geven de restwarmte aan : • Groot, rood - kookt nog • Groot, helder rood - houdt warm • Klein, helder rood - nog warm • Klein, wit - kookzone is afgekoeld

Restwarmte



WAARSCHUWING!

Na kooksessie is de kookzone nog heet. Gevaar voor brandwonden!

De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct onder in het kookgerei zelf. Het keramische glas wordt opgewarmd door de restwarmte van het kookgerei.

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 wordt de kookplaat uitgeschakeld. Zie tabel.

Automatische uitschakeltijden

Temperatuurin- stelling	1-3	4-6	7-8	9-14
Wordt uitge- schakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

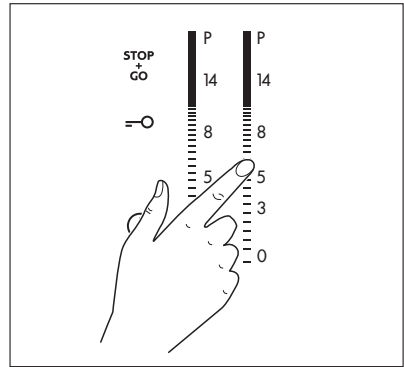
Taalkeuze

Om de taal te wijzigen start u het apparaat met ① en selecteert u vervolgens **OK** . Selecteer met de pijlen in het menu Taal. Druk op **OK** om te bevestigen. Op het display wordt

een lijst met talen weergegeven. Raak $\wedge$ aan, of druk op $\vee$ om de taal in te stellen.
Druk op **OK** om te bevestigen.

Temperatuurinstelling

Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Stel deze indien gewenst hoger of lager in. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt.

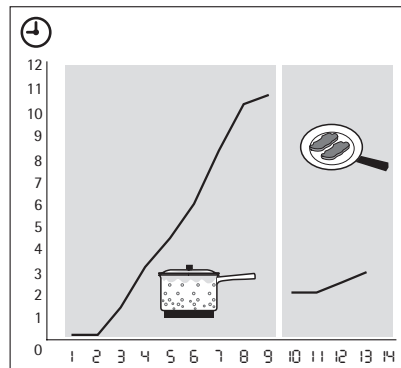


De automatische opwarmfunctie

De automatische opwarmfunctie stelt de hoogste kookstand in (niet **P**) gedurende enige tijd en verlaagt daarna het vereiste niveau.

Om functie te starten raakt u **P** aan en stelt u daarna de benodigde kookstand in. **A** gaat branden wanneer de kookzone op de hoogste kookstand staat.

Om functie te stoppen kookstand wijzigen.



Power Boost in- en uitschakelen

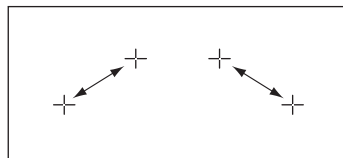
Power Boost zorgt voor extra vermogen naar de inductiekookzones. Power Boost wordt maximaal 10 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de vorige of hoogste kookstand.

Om in te schakelen raakt u **P** aan. **P** in de cirkel gaat branden. Naarmate de zone heter wordt, verandert de kleur van de cirkel.

Raak een kookstand aan (1-14) om uit te schakelen.

Vermogensbeheer

Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die als een paar samenwerken (zie afbeelding). Power Boost zorgt voor een maximaal vermogen voor één kookzone in het kookpaar en verlaagt automatisch de tweede kookzone tot een lager vermogen. Het display voor de verlaagde zone wisselt.



Timer gebruiken

Er zijn 3 timerfuncties: Automatische teller, Stroom-uit klok en Kookwekker. Om de timerfunctie te selecteren blijven aanraken totdat het lampje van een vereiste functie gaat branden.

Automatische teller

Gebruik deze functie om te controleren hoe lang de kookzone wordt gebruikt. Gaat automatisch aan en blijft aan onder de kookstand in de kookzone op het display.

- **Om** de Automatische teller te resetten raakt u aan om Automatische teller . Selecteer daarna de kookzone uit de lijst met pijlen en raak **OK** aan om te bevestigen.

Stroom-uit klok

Gebruik de Stroom-uit klok om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken.

Raak tweemaal aan voor Stroom-uit klok. Selecteer daarna de kookzone uit de lijst met pijlen en raak **OK** aan om te bevestigen. Stel de tijd in met de pijlen. Wanneer de tijd is verstreken, schakelt de zone zichzelf uit.

- **Geluid uitschakelen:** raak aan

Kookwekker

Raak driemaal aan voor Kookwekker. Stel de tijd in met de pijlen. Het Kookwekker controlelampje gaat branden. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.

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 gaat branden.

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.

Het kinderslot

Deze functie voorkomt het ongewenste gebruik van de kookplaat.

Het kinderslot starten

- Raak  4 seconden aan wanneer alle zones uit zijn of wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

Het display toont het bericht dat het kinderslot actief is.

- Schakel de kookplaat uit met .

Kinderslot uitschakelen

- Schakel de kookplaat in met .
- Raak  aan en vervolgens **OK**.

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen voor een enkele kooksessie

- Schakel de kookplaat in met . Raak  en  aan.
- **Stel de kookstand binnen 10 seconden in.** U kunt het apparaat inschakelen. Wanneer u de kookplaat uitschakelt met , wordt de kinderbeveiliging weer geactiveerd.

In- en uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat in. Raak **OK** aan en stel vervolgens het geluidmenu in met de pijlen.

Raak **OK** aan om te bevestigen. Stel de optie in met de pijlen. Raak **OK** aan om te bevestigen.

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

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

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
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

Tem- pera- tuurin- stel- ling	Gebruik om:	Tijdstip	Tips
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.

2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. 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.	• De kinderbeveiliging of de toetsblokkering of Stop+Go is actief. Schakel de functie uit. Zie het hoofdstuk "Bediening van het apparaat". • Automatische veiligheidsuitschakeling actief is. Verwijder voorwerpen van het bedieningspaneel. Schakel het apparaat opnieuw in. • Er zijn 2 of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan. • Schakel het apparaat opnieuw in en stel de temperatuur binnen 10 seconden in. • Er ligt water op het bedieningspaneel of het paneel is met vetspatten bedekt. Bedieningspaneel schoonmaken
U kunt de kookstand niet wijzigen of de kookzone uitschakelen.	Er ligt water op het bedieningspaneel of het paneel is met vetspatten bedekt. Bedieningspaneel schoonmaken
Temperatuurinstelling wisselt	Het vermogensbeheer is actief. Zie hoofdstuk Vermogensbeheer.
Er klinkt een geluid als het apparaat is uitgeschakeld.	Een of meer sensorvelden zijn bedekt. Maak de sensorvelden vrij.
Er klinkt een geluid en het apparaat schakelt zichzelf uit.	U hebt een of meer sensorvelden afgedekt gedurende meer dan 10 seconden. Maak de sensorvelden vrij.
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt in- en uitgeschakeld. Na 5 seconden klinken er een of meer geluiden.	U hebt ❶ bedekt. Maak het sensorveld vrij.
De restwarmte-indicatie wijzigt de kleur niet.	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 achtergrondverlichting is aan maar het contrast van het display is slecht	Het hete kookgerei heeft het display bedekt. Verwijder voorwerpen en laat het apparaat afkoelen. Neem contact op met de klantenservice wanneer het contrast niet herstelt
II en tekst gaan branden	• De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
? gaat branden	• Ongeschikt kookgerei. Gebruik geschikt kookgerei. • Geen pan op de kookzone. Zet kookgerei op de kookzone. • De diameter van de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone. Verplaats kookgerei naar een kleinere kookzone.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
E gaat 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 E opnieuw gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
E4 gaat branden	Het apparaat bevat een fout omdat het kookgerei droogkookt, of u gebruikt ongeschikt kookgerei. Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Het apparaat uitschakelen. Verwijder het hete kookgerei. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden weer in. Foutmelding 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".

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.

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	32	Utilisation du minuteur	41
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	34	STOP+GO	42
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	37	Verrouillage	42
NOTICE D'UTILISATION	39	Sécurité enfants	42
Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt	39	Désactivation et activation des signaux sonores	43
Dispositif d'arrêt de sécurité	39	CONSEILS UTILES	43
Sélection de la langue	40	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	45
Niveau de cuisson	40	EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	46
Fonction de démarrage automatique de la cuisson	41	EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	47
Activation et désactivation de la fonction	41	Emballage	47
Puissance maxi	41		

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 de récipient chaud sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.
- 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 sont 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.
- Ne posez pas de récipient chaud sur l'afficheur, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. Cela pourrait décolorer ou endommager l'afficheur. Un signal sonore retentit lorsqu'un récipient est posé sur l'afficheur.

- 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 HK884400I-G	Prod.Nr. 949 593 272 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.

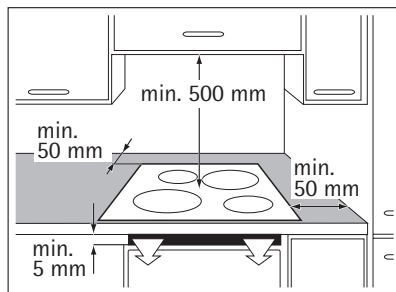
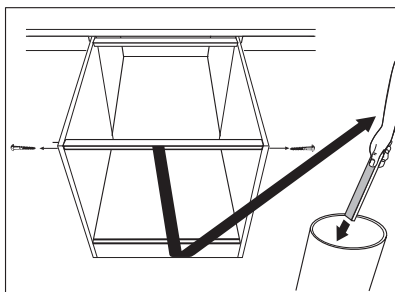
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

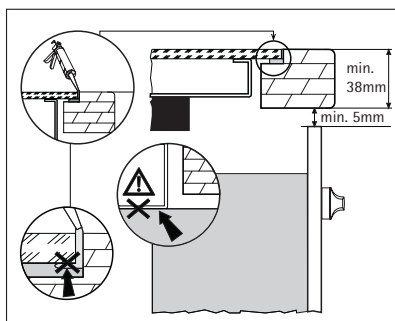
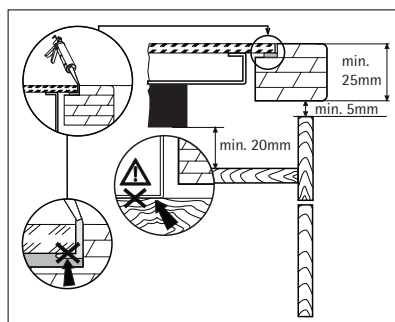
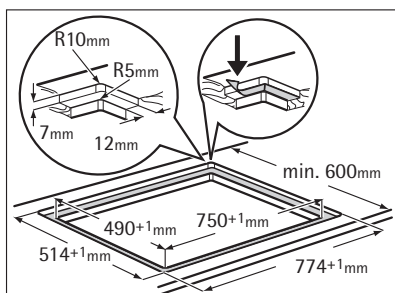
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

Mise en place du joint dans la feuillure

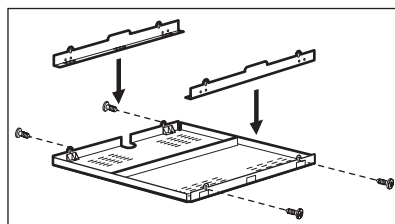
- Nettoyez la feuillure du plan de travail.
- Collez le joint autocollant livré avec l'appareil, le long du bord supérieur de la rainure.
- Coupez le joint autocollant en quatre morceaux correspondant à la longueur de la feuillure.
- Pour les quatre coins de la feuillure, coupez les quatre extrémités 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



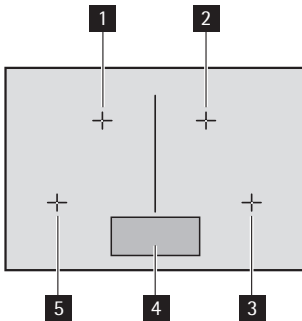


Si vous utilisez un boîtier de protection (accessoire supplémentaire), l'espace ouvert de ventilation de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.



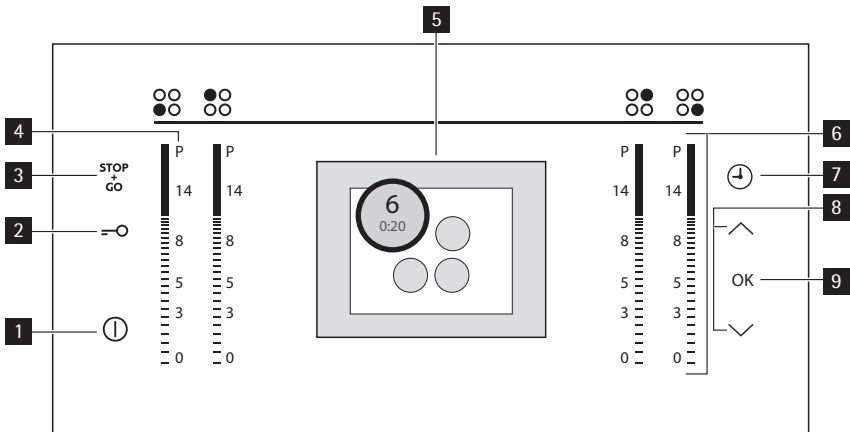
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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



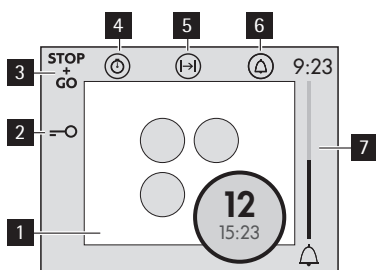
Les touches sensibles permettent de commander l'appareil. Des voyants, des affichages et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	Touche sensitive	fonction
1	①	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la table de cuisson
2	🔑 le verrouillage	Activation et désactivation de la fonction de verrouillage des touches ou de la Sécurité enfants
3	STOP + GO	Activation et désactivation de la fonction STOP + GO

	Touche sensitive	fonction
4	P	activations Puissance maxi
5	l'affichage	indique les fonctions activées
6	la barre de commande	pour régler le niveau de cuisson
7	🕒	sélectionne le minuteur (Durée de cuisson , Fin de cuisson , Minuteur)
8	^ / v	sélectionne les réglages
9	OK	confirme le réglage

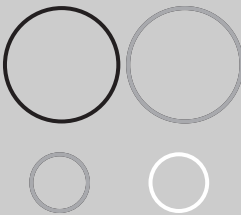
Afficheur

Des messages sur l'afficheur et des signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.



- 1 Zones de cuisson
- 2 Verrouillage des touches activé
- 3 La fonction ^{STOP}GO est activée
- 4 Durée de cuisson
- 5 Fin de cuisson
- 6 Minuteur
- 7 Voyant Minuteur

Zone de cuisson affichée	Description
	La zone de cuisson est en fonctionnement. Haut : Indicateur du niveau de cuisson ; Bas : Affichage du minuteur.
	La fonction Maintien au chaud / Stop+Go est activée
	Puissance maxi est activée
	Puissance maxi fonctionne

Zone de cuisson affichée	Description
	Zone en cours d'ajustement
	Absence de récipient sur la zone de cuisson
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson fonctionne
	OptiHeat Control . La zone de cuisson est à l'arrêt. La taille et la couleur indiquent la chaleur résiduelle : • Grand cercle rouge : cuisson en cours • Grand cercle rouge vif : maintien au chaud • Petit cercle rouge vif : la zone de cuisson est encore chaude • Petit cercle blanc : la zone de cuisson est froide

Chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT

Même à l'arrêt, les zones de cuisson restent encore chaudes quelque temps. Risque de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des récipients suffit pour chauffer la table vitro-céramique.

NOTICE D'UTILISATION

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur ① 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. ? 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 n'avez pas modifié le niveau de cuisson. Après un certain temps la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

Durée du dispositif de mise à l'arrêt automatique

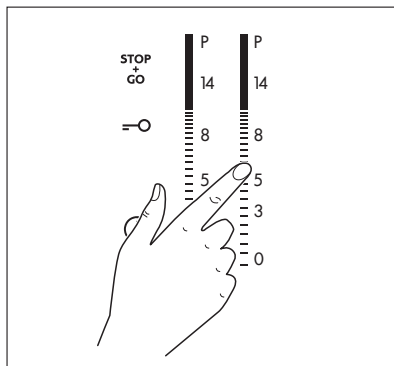
Niveau de cuisson	1-3	4-6	7-8	9-14
Se met à l'arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1 heure et demie

Sélection de la langue

Pour changer la langue, appuyez sur ① pour mettre l'appareil en fonctionnement, puis appuyez sur **OK**. Sélectionnez le menu Langue en appuyant sur les flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. La liste des langues disponibles s'affiche. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour sélectionner la langue de votre choix. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de commande sur le niveau de cuisson. Augmentez ou diminuez le niveau, si nécessaire. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.

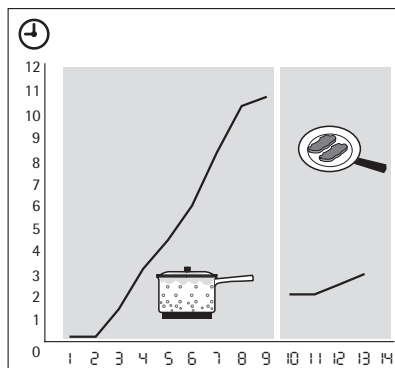


Fonction de démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique se positionne pendant un certain temps sur le niveau de cuisson le plus élevé (et non sur **P**), puis la température diminue jusqu'à atteindre le niveau nécessaire.

Pour lancer la fonction, appuyez sur le symbole **P**, puis réglez la puissance souhaitée. **A** s'affiche lorsque la zone de cuisson fonctionne à la puissance maximale.

Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.



Activation et désactivation de la fonction Puissance maxi

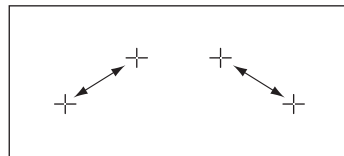
Puissance maxi vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. Puissance maxi est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. La zone de cuisson revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson préalablement sélectionné ou au niveau maximum.

Pour activer la fonction, appuyez sur **P**. **P** entouré d'un cercle s'allume. À mesure que le niveau de cuisson de la zone augmente, la couleur du cercle change.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur un niveau de cuisson (1-14).

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson formant une paire (voir la figure). Puissance maxi augmente la puissance sur une zone de cuisson de la paire en la portant au niveau maximum et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson couplée. L'affichage indique en alternance la puissance maximale et celle de la zone correspondante.



Utilisation du minuteur

Il existe trois fonctions de minuterie : Durée de cuisson, Fin de cuisson et Minuteur.

Pour sélectionner une fonction de minuterie, appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à l'apparition du symbole de la fonction désirée.

Durée de cuisson

Utilisez cette fonction pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. La fonction démarre automatiquement. Le voyant s'allume sous le niveau de cuisson de la zone de cuisson.

- **Pour réinitialiser** la fonction Durée de cuisson, appuyez sur  pour faire apparaître le symbole Durée de cuisson . Sélectionnez ensuite la zone de cuisson dans la liste à l'aide des flèches, puis appuyez sur **OK** pour confirmer.

Ⓜ Fin de cuisson

Utilisez la fonction Fin de cuisson pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Appuyez deux fois sur Ⓜ pour faire apparaître le symbole de la fonction Fin de cuisson . Sélectionnez ensuite la zone de cuisson dans la liste à l'aide des flèches, puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide des flèches. Une fois le temps de cuisson écoulé, la zone se met à l'arrêt automatiquement.

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

Ⓜ Minuteur

Appuyez trois fois sur Ⓜ pour faire apparaître le symbole de la fonction Minuteur . Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide des flèches. Le voyant Minuteur s'allume. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit.

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 Ⓜ , pour éviter une modification involontaire du niveau de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur  . Le symbole  s'allume.

Le Minuteur reste allumé.

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

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

Sécurité enfants

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

Activation de la Sécurité enfants

- Appuyez sur  pendant 4 secondes lorsque toutes les zones de cuisson sont à l'arrêt ou pendant la mise à l'arrêt de l'appareil.

Un message s'affiche, indiquant que la Sécurité enfants est activée.

- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec Ⓜ .

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur Ⓜ .
- Appuyez sur  , puis sur **OK** .

Désactivation temporaire de la Sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur Ⓜ . Appuyez sur  et  .
- **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 en appuyant sur Ⓜ , la Sécurité enfants est de nouveau activée.

Désactivation et activation des signaux sonores

Activez l'appareil. Appuyez sur **OK**, puis réglez la signalisation sonore à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Réglez l'option à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque cette fonction est en fonctionnement, vous ne pouvez entendre des signaux sonores que lorsque :

- vous appuyez sur ①
- le décompte du minuteur commence
- le minuteur de fin de cuisson s'éteint
- vous posez quelque chose sur le bandeau de commandes.

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.
9-12	Cuisson à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, 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.

Niveau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
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 :

1. – **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.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause possible et solution
Vous n'arrivez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	• La Sécurité enfants, le verrouillage des touches ou la fonction Stop+Go est activée. Désactivez la fonction. Voir le chapitre "Utilisation de l'appareil". • L'arrêt de sécurité est activé. Enlevez ce qui recouvre le bandeau de commande. Remettez l'appareil en fonctionnement. • Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois. • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Essayez le bandeau de commande
Vous n'arrivez pas à modifier le niveau de cuisson ou mettre à l'arrêt la zone de cuisson.	Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Essayez le bandeau de commande
Alternance des niveaux de cuisson	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Voir le chapitre "Gestion du niveau de puissance".
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles. Enlevez ce qui recouvre la ou les touches sensibles.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles pendant plus de 10 secondes. Enlevez ce qui recouvre la ou les touches sensibles.
Un signal sonore retentit et l'appareil se remet en fonctionnement et à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert la touche ①. Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne change pas de couleur.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer. Si la zone de cuisson est censée être chaude, contactez le Service Après-vente.
Le rétroéclairage est activé mais le contraste d'affichage est faible	Un récipient chaud recouvrait l'afficheur. Enlevez le récipient et laissez l'appareil refroidir. Si le contraste ne s'améliore pas, contactez le Service Après-vente
Il suivi d'un message, s'affiche	• Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt, puis remettez-le en fonctionnement.
? s'affiche	• Le récipient de cuisson n'est pas adapté. Utilisez des récipients de cuisson appropriés. • Aucun récipient sur la zone de cuisson. Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson. • Le diamètre du fond du récipient est trop étroit pour la zone de cuisson. Choisissez une zone de cuisson plus petite.

Anomalie	Cause possible et solution
E s'affiche.	Erreur du système électronique. Débranchez l'appareil pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Mettez de nouveau sous tension. Si E s'affiche de nouveau, contactez le Service Après-vente.
E4 s'affiche	Une erreur du système électronique s'est produite parce que vous avez utilisé un récipient vide ou qui n'est pas adapté à la zone de cuisson. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Le message d'erreur doit disparaître, le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez refroidir le récipient et consultez le chapitre "Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction".

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	48	STOP+GO	57
MONTAGEANLEITUNG	50	Verriegelung	58
GERÄTEBESCHREIBUNG	53	Kindersicherung	58
GEBRAUCHSANWEISUNG	55	Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons	58
Ein- und Ausschalten	55	PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	58
Abschaltautomatik	55	REINIGUNG UND PFLEGE	60
Auswahl der Sprache	56	WAS TUN, WENN ...	61
Die Kochstufe	56	UMWELTTIPPS	62
Die Ankochoutomatik	56	Verpackungsmaterial	63
Power Funktion aktiv ein- und ausschalten	56		
Verwenden des Timers	57		

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 Ersticken-gefahr.
- 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 während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um Schäden an der Elektronik zu verhindern.
- 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 die Geräteteile nicht mit Aluminiumfolie ab.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Display, auch nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Hierdurch kann sich das Display verfärben oder beschädigt werden. Wenn Kochgeschirr auf dem Display steht, wird ein Signalton ausgegeben.
- Decken Sie die 5 mm großen Lüftungsschlitze zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite darunter nicht ab.

**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 HK884400I-G		Prod.Nr. 949 593 272 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			

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.

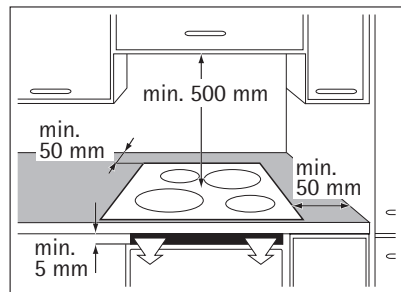
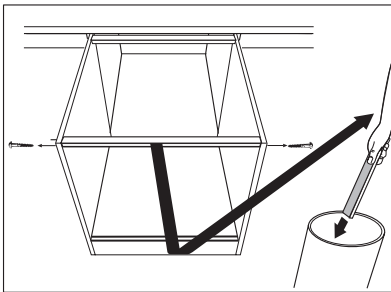
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem qualifizierten 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 H05BB-F Tmax 90°C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Kundendienst.

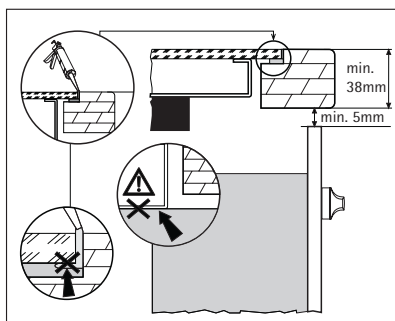
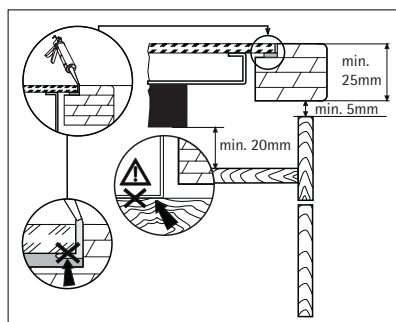
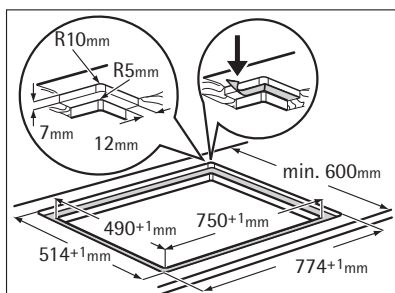
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle abzuklemmen.

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

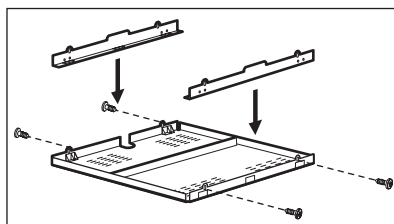
Dichtung in Falz einkleben

- 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

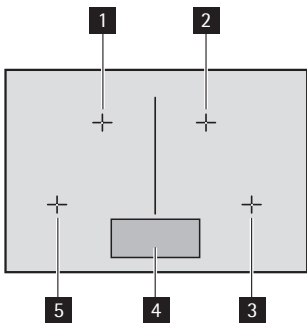


Falls Sie einen Schutzkasten (optionales Zubehör) verwenden, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 5 mm und die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig.



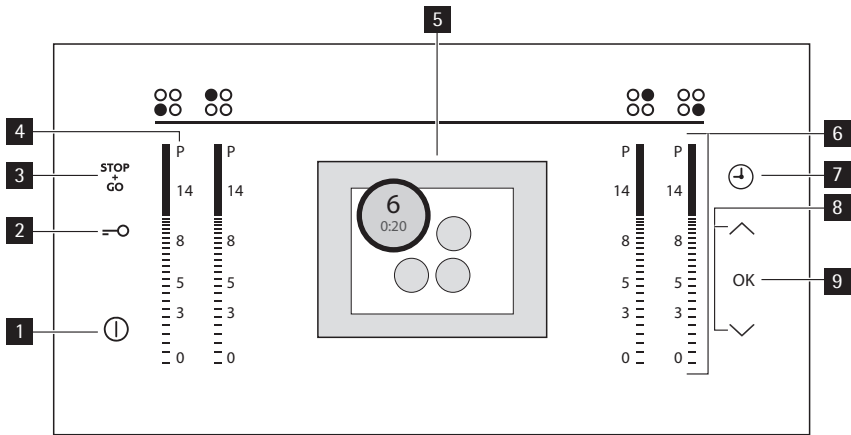
GERÄTEBESCHREIBUNG

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



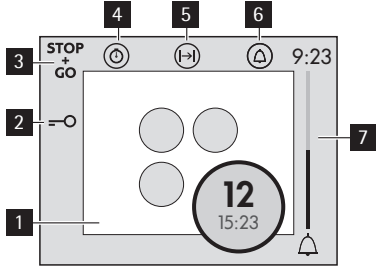
Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Anzeigen, Kontrolllampen und akustische Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	ⓘ	Ein- und Ausschalten des Kochfelds
2	🔑 Die Verriegelung	Ein- und Ausschalten der Tastensperre oder der Kindersicherung
3	STOP + GO	Ein- und Ausschalten STOP+GO
4	P	Aktivieren Power Funktion aktiv
5	Das Display	Anzeige der aktiven Funktionen

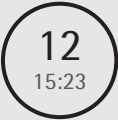
	Sensorfeld	Funktion
6	Die Bedienleiste	Zum Einstellen der Kochstufe
7		Auswahl des Timers (Stoppuhr , Kochdauer , Kurzzeitwecker)
8		Auswahl der Einstellungen
9	OK	Bestätigung der Einstellung

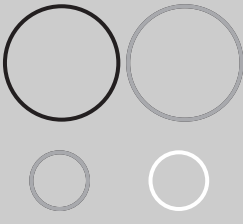
Anzeige

Meldungen im Display und Signaltöne geben an, welche Funktionen aktiviert sind.



- 1 Die Kochzonen
- 2 Die Tastensperre ist eingeschaltet
- 3  Die Funktion ist eingeschaltet
- 4  Stoppuhr
- 5  Kochdauer
- 6  Kurzzeitwecker
- 7  Kurzzeitwecker -Anzeige

Die Kochzone im Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist eingeschaltet. Oben: Kochstufe, unten: Timer.
	Warmhalten Die Funktion / Stop+Go ist eingeschaltet
	Power Funktion aktiv ist eingeschaltet
	Power Funktion aktiv ist aktiviert
	Neueinstellung der Zone

Die Kochzone im Display	Beschreibung
	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb
	OptiHeat Control . Die Kochzone ist ausgeschaltet. Größe und Farben geben die Restwärme an: • Groß und rot - Garvorgang läuft noch • Groß und hellrot - Warmhalten • Klein und hellrot - Kochzone ist noch heiß • Klein und weiß - Kochzone ist kalt

Restwärme



WARNUNG!
Nach einem Garvorgang ist die Kochzone noch heiß. Verbrennungsgefahr!

Die Induktions-Kochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Restwärme 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 wird das Kochfeld ausgeschaltet. Siehe Tabelle.

Automatische Abschaltzeiten

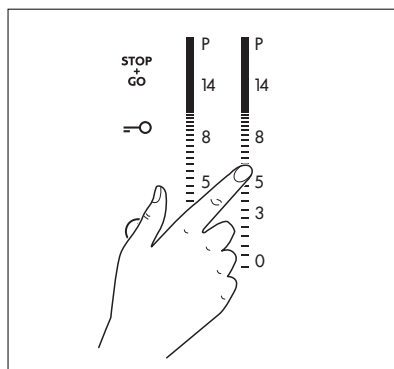
Kochstufe	1 – 3	4 – 6	7 – 8	9 – 14
Abschaltung nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Auswahl der Sprache

Zum Ändern der Sprache starten Sie das Gerät mit ① und berühren dann **OK**. Wählen Sie mit den Pfeilen das Sprachenmenü aus. Berühren Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Im Display wird die Sprachenliste angezeigt. Berühren Sie $\wedge$ oder $\vee$, um die Sprache auszuwählen. Berühren Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Die Kochstufe

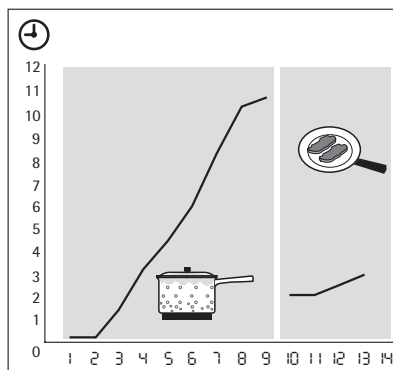
Berühren Sie die Einstellskala auf der Bedienleiste. Erhöhen oder reduzieren Sie die Kochstufe bei Bedarf. Nehmen Sie den Finger erst von der Bedienleiste, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist.



Die Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (nicht **P**) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

Berühren Sie zum Starten der Funktion das Symbol **P**. Stellen Sie dann die gewünschte Kochstufe ein. Das Symbol **A** leuchtet auf, wenn die Kochzone mit der höchsten Kochstufeneinstellung arbeitet. Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.



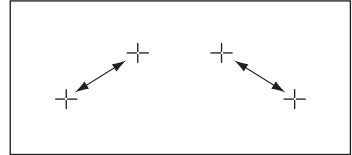
Power Funktion aktiv ein- und ausschalten

Power Funktion aktiv stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Power Funktion aktiv wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktions-Kochzone automatisch auf die vorherige Kochstufe zurück oder auf die höchste Kochstufe um.

Berühren Sie zum Einschalten **P** . **P** In dem Kreis leuchtet auf. Während die Zone aufgeheizt wird, ändert sich die Farbe des Kreises.
Berühren Sie eine Kochstufe (1 - 14), um die Funktion auszuschalten.

Power-Management

Das Power-Management teilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen auf, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Power Funktion aktiv erhöht die Leistung einer Kochzone des Paares auf das Maximum und verringert gleichzeitig die Leistung der zweiten Kochzone auf eine geringere Stufe. Die Anzeige der Kochzone mit reduzierter Leistung schaltet um.



Verwenden des Timers

Es gibt 3 Timer-Funktionen: Stoppuhr , Kochdauer und Kurzzeitwecker . Berühren Sie zum Auswählen der Timer-Funktion $\odot$ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Funktion aufleuchtet.

$\odot$ Stoppuhr

Verwenden Sie diese Funktion, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist. Er startet automatisch und leuchtet unter der Kochstufenanzeige der Kochzone im Display auf.

- **Zum Zurücksetzen** des Stoppuhr berühren Sie bitte $\odot$, um den Stoppuhr $\odot$ aufzurufen. Wählen Sie anschließend mit den Pfeilen die Kochzone in der Liste aus und berühren Sie **OK** , um die Auswahl zu bestätigen.

$\odot$ Kochdauer

Verwenden Sie den Kochdauer , um festzulegen, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Berühren Sie $\odot$ zweimal, um den Kochdauer aufzurufen. Wählen Sie anschließend mit den Pfeilen die Kochzone in der Liste aus und berühren Sie **OK** , um die Auswahl zu bestätigen. Stellen Sie mit den Pfeilen die Zeit ein. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Zone selbsttätig aus.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie $\odot$

$\odot$ Kurzzeitwecker

Berühren Sie $\odot$ drei Mal, um den Kurzzeitwecker aufzurufen . Stellen Sie mit den Pfeilen die Zeit ein. Die Kurzzeitwecker -Anzeige leuchtet auf. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

STOP+GO

Mit der Funktion $\text{STOP} \text{GO}$ werden alle eingeschalteten Kochzonen auf Warmhalten (II) geschaltet.

Ist $\text{STOP} \text{GO}$ aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Bei $\text{STOP} \text{GO}$ läuft der Timer weiter.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** der Funktion $\text{STOP} \text{GO}$. II leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** der Funktion $\text{STOP} \text{GO}$. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird wieder eingestellt.

Verriegelung

Das Bedienfeld kann verriegelt werden, das Sensorfeld ① jedoch nicht. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Berühren Sie  zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol  leuchtet.

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.

Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird ein versehentliches Bedienen des Kochfelds verhindert.

Aktivieren der Kindersicherung

- Berühren Sie  4 Sekunden lang, wenn alle Zonen ausgeschaltet sind oder wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

Eine Meldung im Display informiert Sie, dass die Kindersicherung aktiviert ist.

- Schalten Sie das Kochfeld aus mit ①.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Kochfeld ein mit ①.
- Berühren Sie zuerst  und dann **OK**.

Ausschalten der Kindersicherung für einen Kochvorgang

- Schalten Sie das Kochfeld ein mit ①. Berühren Sie  und .
- **Stellen Sie innerhalb von höchstens 10 Sekunden die Kochstufe ein.** Nun können Sie das Kochfeld bedienen. Wenn Sie das Kochfeld mit ① ausschalten, ist die Kindersicherung wieder aktiviert.

Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons

Schalten Sie das Gerät ein. Berühren Sie **OK** und wählen Sie mit den Pfeilen das Signaltonmenü aus. Berühren Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Stellen Sie mit den Pfeilen die Option ein. Berühren Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

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

- Bei der Berührung von ①
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf der Kochdauer
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

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

Koch- stufe	Zweck:	Zeit	Tipps
1-3	Stocken: Luftiges Omelett, Rühreier	10-40 M in	Mit Deckel garen
3-5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 M in	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 M in	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, Kotelettes, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
12-13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendensteaks, Steaks	5-15 Mi n	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:

1. – **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.
- 2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- 3. 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.	• Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Halten Sie die Funktion an. Siehe das Kapitel "Bedienung des Geräts". • Die Abschaltautomatik ist aktiv. Entfernen Sie alle Gegenstände vom Bedienfeld. Schalten Sie das Gerät wieder ein. • Sie haben mindestens 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt. Berühren Sie immer nur ein Sensorfeld. • Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb 10 Sekunden die gewünschte Kochstufe ein. • Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser oder Fettflecken. Reinigen Sie das Bedienfeld.
Sie können die Kochstufe nicht ändern oder die Kochzone nicht ausschalten.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser oder Fettflecken. Reinigen Sie das Bedienfeld.
Die eingestellte Kochstufe wechselt.	Das Power-Management ist aktiviert. Siehe der Abschnitt "Power-Management".
Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Sie haben mindestens ein Sensorfeld zugedeckt. Decken Sie die Sensorfelder wieder auf.
Es ist ein Signalton zu hören und das Gerät schaltet sich selbsttätig aus.	Sie haben mindestens ein Sensorfeld länger als 10 Sekunden zugedeckt. Decken Sie die Sensorfelder wieder auf.
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 ① zugedeckt. Decken Sie das Sensorfeld wieder auf.
Die Farbe der Restwärmeanzeige ändert sich nicht.	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 Hintergrundbeleuchtung ist eingeschaltet, aber der Kontrast im Display ist unzureichend.	Das Display wurde vom heißen Kochgeschirr verdeckt. Entfernen Sie die Gegenstände und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn der Kontrast nicht zurückkehrt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Symbol II und eine Textmeldung leuchten auf.	• Die Abschaltautomatik ist ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Störung	Mögliche Ursachen und Abhilfe
? leuchtet auf.	• Ungeeignetes Kochgeschirr. Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. • Kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Der Durchmesser des Kochgefäßbodens ist für die Kochzone zu klein. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine kleinere Kochzone.
E leuchtet 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 E erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4 leuchtet auf.	Es ist ein Fehler aufgetreten, da die Flüssigkeit im Kochgeschirr vollständig verkocht ist, oder Sie benutzen kein geeignetes Kochgeschirr. Der Überhitzungsschutz der Kochzone arbeitet. Die Abschaltautomatik ist ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach ca. 30 Sekunden wieder ein. Die Fehlermeldung sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann bleiben. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und prüfen Sie anhand des Abschnitts "Kochgeschirr für Induktionskochzonen", ob es sich um geeignetes Kochgeschirr handelt.

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

