HK884400FG

NL Gebruiksaanwijzing 2
FR Notice d'utilisation 19
DE Benutzerinformation 37



AEG
perfekt in form und funktion

INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE 3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT 6
4. DAGELIJKS GEBRUIK 8
5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS 11
6. ONDERHOUD EN REINIGING 13
7. PROBLEEMOPLOSSING 14
8. MONTAGE 16
9. TECHNISCHE INFORMATIE 18

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com



Registreer uw product voor een betere service:
www.aeg.com/productregistration



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.
Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

 Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Schakel het kookplaatelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.

2. ⚠ VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pannen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

2.2 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik. Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

WAARSCHUWING!
Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

2.3 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

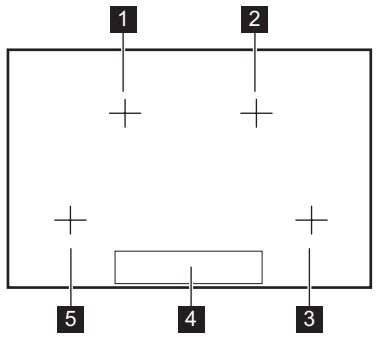
2.4 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

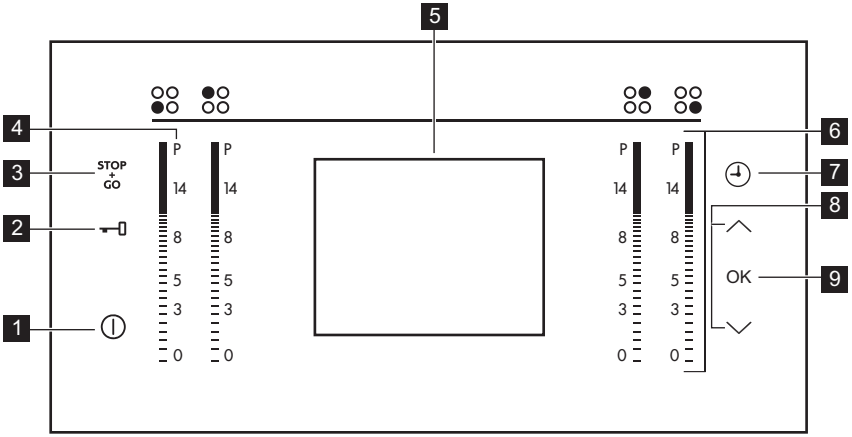
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



1 Inductiekookzone
2 Inductiekookzone
3 Inductiekookzone
4 Bedieningspaneel
5 Inductiekookzone

3.2 Indeling Bedieningspaneel

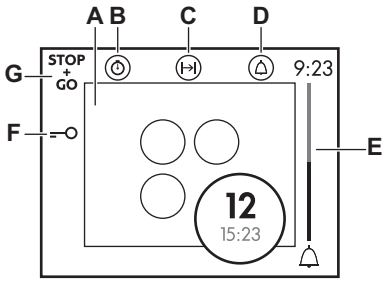


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	tiptoets	-functie
1	⏻	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen.
3	STOP + GO	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.
4	P	De Power Boost -functie inschakelen.
5	Het display	Om de functies die in werking zijn te tonen.
6	De bedieningsstrip	Voor het instellen van de kookstand.
7	🕒	Om de timer (Automatische teller , Stroom-uit klok , Kookwekker) in te stellen.
8	∧ / ∨	Om de instellingen te bepalen.
9	**OK**	Om de instellingen te bevestigen.

3.3 Display

De berichten op het display en de geluiden geven aan welke functies worden gebruikt.



A) De kookzones
B) Automatische teller
C) Stroom-uit klok
D) Kookwekker
E) Kookwekker lampje
F) De deurvergrendelingsfunctie is in werking.
G) De STOP + GO -functie is in werking.

De kookzone in het display	Omschrijving
12 15:23	De kookzone wordt gebruikt. Boven: kookstand. Onder: de timer.
II	De functie Warmhouden / Stop+Go is in werking.
P	Power Boost is ingeschakeld.
POWER	Power Boost in werking.
6	Zone wordt aangepast.
?	Er staat geen kookgerei op de kookzone.
A	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
	OptiHeat Control. De kookzone is uitgeschakeld. De afmeting en kleuren geven de **restwarmte** aan: • Groot rood - er wordt nog gekookt • Groot helder rood - warmhouden • Klein helder rood - nog steeds heet • Klein wit - de kookzone is koud

3.4 Restwarmte

WAARSCHUWING!
Na een kooksessie blijft de kookzone heet. Gevaar voor brandwonden!

De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

4. DAGELIJKS GEBRUIK

4.1 In- en uitschakeling

Raak ⏻ 1 seconde aan om het apparaat in– of uit te schakelen.

4.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

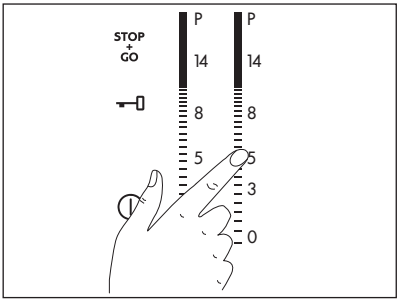
- Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- Het apparaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u deze weer kunt gebruiken.
- U ongeschikt kookgerei gebruikt. Het symbool **?** gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na het tijdje gaat het apparaat uit. Zie de tabel.
- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelingsfunctie:
  - 1 — 3 — 6 uren
  - 4 — 7 — 5 uren
  - 8 — 9 — 4 uren
  - 10 — 14 — 1,5 uren

4.3 Taalselectie

Voor het wijzigen van de taal start u het apparaat met ⏻ en raakt u **OK** aan. Stel het taalmenu met pijlen in. Raak **OK** aan om te bevestigen. Het display geeft een lijst met talen weer. Raak ∧ of ∨ aan om de taal in te stellen. Raak **OK** aan om te bevestigen.

4.4 De kookstand

Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Beweeg uw vinger over de bedieningsstrip om de instelling te wijzigen. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt.

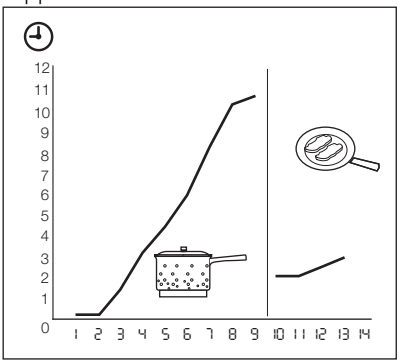


4.5 Automatisch opwarmen

U kunt een gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie diagram) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand.
De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Raak P aan ([P] verschijnt dan in het display).
2. Selecteer meteen de benodigde kookstand. Na 3 seconden verschijnt [A] op het display.

Verander de kookstand om de functie te stoppen.



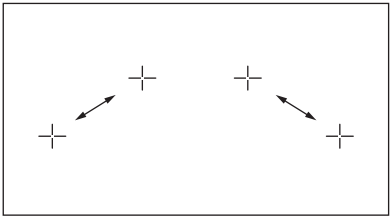
4.6 Power Boost

Power Boost maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Power Boost -functie kan een beperkte tijd worden ingeschakeld (zie het hoofdstuk Technische informatie). Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

Als u de functie wilt inschakelen, raakt u P . P aan. De ring gaat aan. Naarmate de zone heter wordt, verandert de kleur van de ring.
Wijzig de kookstand om de kookstand uit te schakelen.

4.7 Vermogensbeheer

Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De Power Boost -functie verhoogt het vermogen naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. De kracht in de tweede kookzone neemt automatisch af. Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



4.8 Timer

Er zijn 3 timerfuncties: Automatische teller , Stroom-uit klok en Kookwekker . Blijf om de timerfunctie in te stellen ◷ aanraken tot het indicatielampje van de benodigde functie gaat branden.

⏲ Automatische teller

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt. Het start automatisch en gaat aan onder de kookstand in de kookzone op het display.

- **Voor het resetten van** de Automatische teller raakt u ◷ aan voor de Automatische teller ⏲ . Stel vervolgens de kookzone in via de lijst met pijlen en raak **OK** aan ter bevestiging.

|→| Stroom-uit klok

Gebruik de Stroom-uit klok om in te stellen hoe lang de kookzone deze keer wordt gebruikt.

Raak ◷ twee keer aan voor de Stroom-uit klok . Stel vervolgens de kookzone in via de lijst met pijlen en raak **OK** aan ter bevestiging. Stel de tijd in met de pijlen en raak **OK** aan ter bevestiging. Als de tijd bijna voorbij is, wordt de zone uitgeschakeld.

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van ◷

🔔 Kookwekker

Raak ◷ driemaal aan voor de Kookwekker . Stel de tijd in met de pijlen. Het indicatielampje Kookwekker gaat branden. Als de tijd bijna voorbij is, weerklinkt het geluid.

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van ◷

4.9 STOP+GO

De STOP+GO -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling (⏸).
Als STOP+GO in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.
STOP+GO stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen** van deze functie, raakt u STOP+GO aan. Het symbool ⏸ gaat branden.
- **Raak voor het uitschakelen van deze functie** STOP+GO aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

4.10 Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen als de kookzones in werking zijn, maar niet ⏻ . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.
Eerst de kookstand instellen.
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 u deze functie ook.

4.11 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen:

- Raak 4 seconden aan wanneer alle zones uit zijn of wanneer het apparaat bezig is met uitschakelen. Het display geeft het bericht weer dat de kinderbeveiliging in werking is.
- Schakel het apparaat uit met ⏻.

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻.
- Raak en dan **OK** aan.

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met ⏻. Raak ∧ en ∨ aan.
- **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen. Als u het apparaat uitschakelt met ⏻, gaat de kinderbeveiliging weer werken.

4.12 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 alleen de geluiden horen als:

- U ⏻ aanraakt
- De kookwekker af gaat
- De Stroom-uit klok uitgaat
- U iets op het bedieningspaneel plaatst

5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

INDUCTIEKOOKZONES

Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

5.1 Kookgerei voor inductiekookzones

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Materiaal van het kookgerei

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als…

- ...een beetje water zeer snel kookt op een zone die is ingesteld op de hoogste kookstand.
- ...een magneet blijft plakken aan de bodem van de pan.

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

5.2 Gebruik van de kookzones

LET OP

Plaats de pannen op het kruis dat op het oppervlak staat waarop u kookt. Dek het kruis volledig af. Het magnetische gedeelte van de bodem van de pan dient minimaal 125 mm te zijn. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan. U kunt met grote pannen op twee kookzones tegelijkertijd koken.

5.3 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwichconstructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van

verschillende materialen (sandwichconstructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

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

5.4 Energie besparen

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op het kookgerei.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

De efficiëntie van de kookzone

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

Zie het hoofdstuk Technische gegevens voor de minimale diameters.

5.5 Öko Timer (Eco-timer)

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

5.6 De voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de warmte-instelling en de kookzone is niet lineair.
Wanneer u de warmte-instelling verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone.
Het betekent dat de kookzone met de medium warmte-instelling minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
U 1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.	3 %
1 - 3	Hollandaise saus, boter smelten, chocolade, gelatine	5 - 25 min	Meng het geheel van tijd tot tijd.	3 – 8 %
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10 - 40 min	Met deksel bereiden	3 – 8 %

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
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.	8 – 13 %
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees	20 - 45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen	13 – 18 %
7 - 9	Aardappelen stomen	20 - 60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen	18 – 25 %
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60 - 150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten	18 – 25 %
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, kalfs cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	25 – 45 %
12 - 13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5 - 15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	45 – 64 %
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet			100 %
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Powerfunctie is geactiveerd.			

6. ONDERHOUD EN REINIGING

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

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

Vuil verwijderen:

- – **Verwijder onmiddellijk**: gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen.
- – **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en wa-

terkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek.

- Het oppervlakte van de kookplaat heeft horizontale groeven. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een beetje schoonmaakmiddel en veeg het van **links naar rechts schoon.**
- Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.		Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	De STOP+GO -functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als het apparaat uit is.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De restwarmte-indicatie verandert niet van kleur.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de kookzone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.
De functie automatisch opwarmen werkt niet.	De kookzone is heet.	Laat de kookzone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste verwarmingsstand heeft hetzelfde vermogen als de functie automatisch opwarmen.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het vermogensbeheer is ingeschakeld.	Zie "Energiebeheer".
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen (raadpleeg "Deactivering en activering van de geluiden").
De achtergrondverlichting staat aan, maar het contrast van het display is niet goed.	Er staat heet kookgerei op het display.	Verwijder de pan en laat het apparaat voldoende afkoelen. Als het contrast niet helder is, neemt u contact op met het servicecentrum.
II en tekst gaan branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.
gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
? gaat branden.	Geen kookgerei op de kookzone.	Zet kookgerei op de kookzone.
	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen.
	Het kookgerei dekt het kruis / vierkant niet.	Dek het kruis / vierkant volledig af.
E en een getal gaat branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als **E** weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E4 gaat branden.	Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzones en de Automatische uitschakeling zijn actief.	Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het kookgerei het probleem was, dan moet het foutbericht van het display verdwijnen, maar de restwarmte-indicatie kan aanblijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen en controleer in het hoofdstuk "Kookgerei voor inductiekookzones" of het kookgerei geschikt is voor het apparaat.

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 glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik 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.

8. MONTAGE

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Voor montage

Noteer voor montage van het apparaat de onderstaande informatie van het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

- Model .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.).....

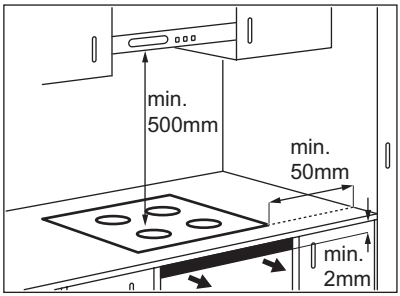
8.1 Inbouwapparatuur

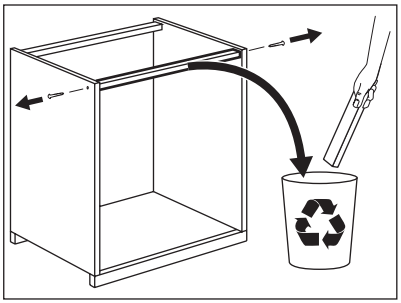
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

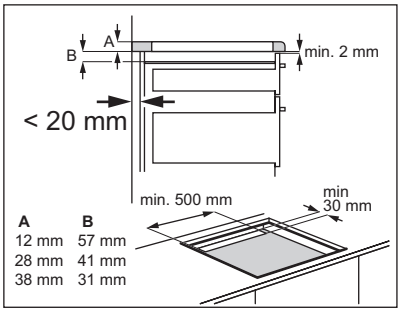
8.2 Aansluitkabel

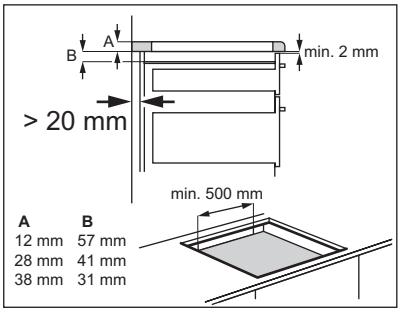
- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

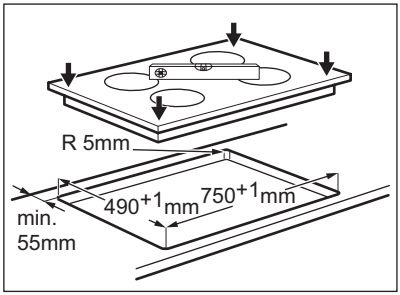
8.3 Montage

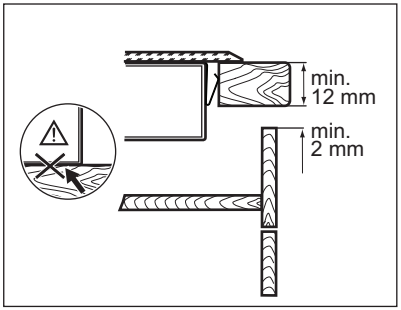

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

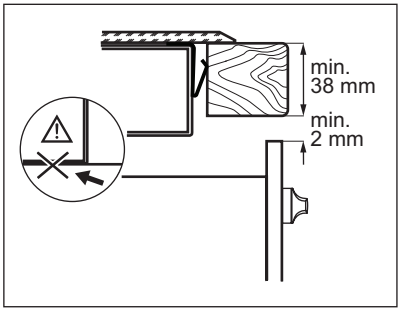


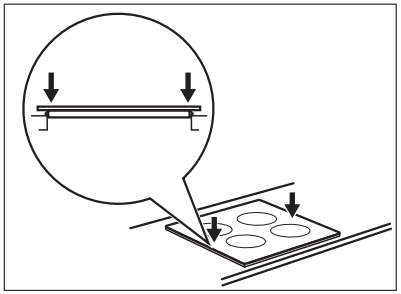

B
A
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

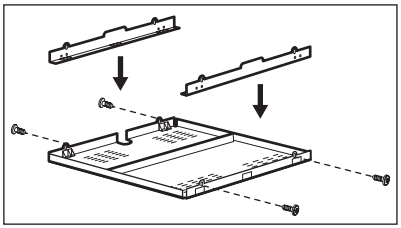

B
A
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


min.
12 mm
min.
2 mm


min.
38 mm
min.
2 mm





Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren[1)]), dan is de voorste ventilatieruimte van 2 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.
U kunt de beschermdoos niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.

1) De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

9. TECHNISCHE INFORMATIE

Modell HK884400FG	Prod.Nr. 949 595 042 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	CE

Vermogen van kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Powerfunctie ingeschakeld [W]	Maximale duur van de Powerfunctie [min]	Minimale diameter van het kookgerei [mm]
Rechtsachter	2300 W	3200 W	10	125
Rechtsvoor	2300 W	3200 W	10	125
Linksachter	2300 W	3200 W	10	125
Linksvoor	2300 W	3200 W	10	125

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

10. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.
Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 20
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 21
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 23
4. UTILISATION QUOTIDIENNE 26
5. CONSEILS UTILES 28
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 31
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 31
8. INSTALLATION 33
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 35

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

 Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

 Informations générales et conseils

 Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

2. ⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.

- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

2.2 Utilisation

AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

AVERTISSEMENT
Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

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

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

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

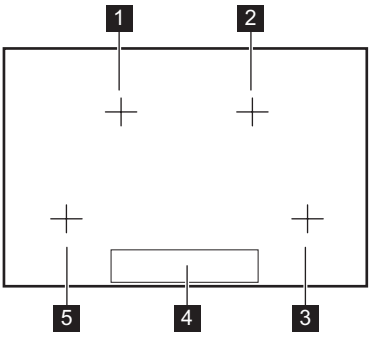
2.4 Mise au rebut

AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

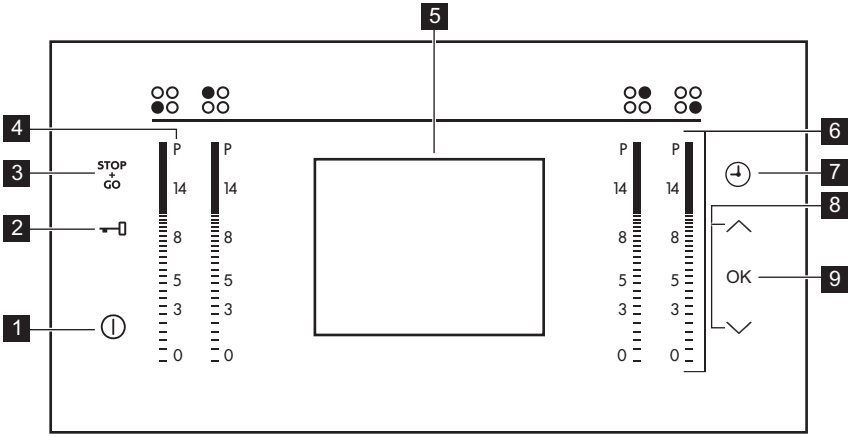
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



1 Zone de cuisson à induction
2 Zone de cuisson à induction
3 Zone de cuisson à induction
4 Bandeau de commande
5 Zone de cuisson à ind

3.2 Description du bandeau de commande

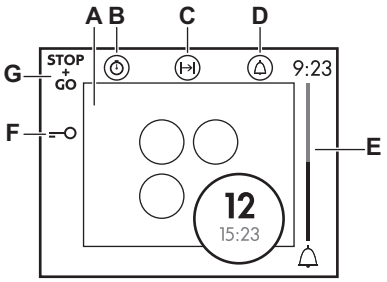


Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	touche sensitive	fonction
1	⏻	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	🔑	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
4	P	Pour activer la fonction Puissance maxi .
5	Affichage	Pour indiquer la fonction en cours.
6	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson.
7	🕒	Pour régler la minuterie (Durée de cuisson , Fin de cuisson , Minuteur).
8	∧ / ∨	Pour paramétrer les réglages.
9	**OK**	Pour confirmer les réglages.

3.3 Affichage

Les messages et les signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.



A) Les zones de cuisson
B) Durée de cuisson
C) Fin de cuisson
D) Minuteur
E) Voyant du Minuteur .
F) La fonction verrouillage est activée.
G) La fonction STOP + GO est activée.

La zone de cuisson dans l'afficheur	Description
12 15:23	La zone de cuisson est activée. En haut : niveau de cuisson, en bas : le minuteur.
II	La fonction Maintien au chaud / Stop+Go est activée.
P	Puissance maxi est activée.
POWER	Puissance maxi fonctionne.
6	Réglage de la zone de cuisson
?	Absence de récipient sur la zone de cuisson
A	La fonction de Démarrage automatique de la cuisson est activée.
	OptiHeat Control. La zone de cuisson est à l'arrêt. La dimension et les couleurs indiquent le niveau de **chaleur résiduelle** : • Grand anneau rouge : en cours de cuisson • Grand anneau rouge vif : maintien au chaud • Petit anneau rouge vif : encore chaud • Petit anneau blanc : la zone de cuisson est froide.

3.4 Chaleur résiduelle

AVERTISSEMENT
La zone de cuisson reste chaude une fois la session de cuisson terminée. Risque de brûlures !

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

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

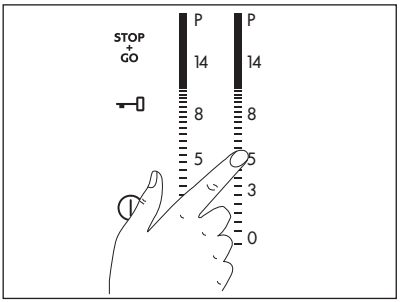
- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil se met à l'arrêt. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez-le.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole **?** s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, l'appareil est désactivé. Reportez-vous au tableau.
- La relation entre le niveau de cuisson et les heures de la fonction d'arrêt automatique :
  - 1 — 3 — 6 heures
  - 4 — 7 — 5 heures
  - 8 — 9 — 4 heures
  - 10 — 14 — 1,5 heures

4.3 Sélection de la langue

Pour modifier la langue, mettez en fonctionnement l'appareil par le biais de ⏻, puis appuyez sur **OK**. Réglez la langue du menu avec les flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. L'affichage indique la liste des langues disponibles. Appuyez sur la touche ∧ ou ∨ pour régler la langue. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

4.4 Le niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection pour modifier le réglage. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.

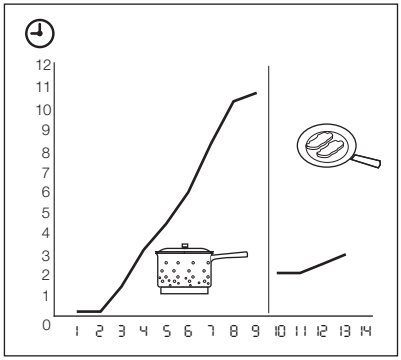


4.5 Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.
Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche P ([P] s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, [A] s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.

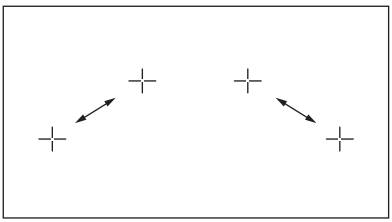


4.6 Puissance maxi

La fonction Puissance maxi vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Puissance maxi peut être activée pour une durée limitée (reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques »). Après cela, la zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson maximum.
Pour activer cette fonction, appuyez sur P , P s'affiche sur l'anneau. Comme la zone devient plus chaude, la couleur de l'anneau change.
Pour la désactiver, changez le niveau de cuisson.

4.7 Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Puissance maxi augmente la puissance au niveau maximum pour une zone de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



4.8 Minuteur

Il existe 3 fonctions de minuterie : Durée de cuisson , Fin de cuisson et Minuteur . Pour sélectionner la fonction du minuteur, appuyez plusieurs fois sur ◴ jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée s'affiche.

⏲ Durée de cuisson

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. Elle démarre automatiquement et s'affiche sous le niveau de cuisson de la zone de cuisson.

- **Pour réinitialiser** la fonction Durée de cuisson , appuyez sur ◴ jusqu'à ce que le voyant Durée de cuisson ⏲ s'allume. Ensuite, utilisez les flèches pour sélectionner la zone de cuisson dans la liste, puis appuyez sur **OK** pour confirmer.

|→| Fin de cuisson

Utilisez la fonction de Fin de cuisson pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.
Appuyez ◴ deux fois sur la fonction de Fin de cuisson . Ensuite, utilisez les flèches pour sélectionner la zone de cuisson dans la liste, puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Utilisez les flèches pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Une fois le temps écoulé, la zone est désactivée.

- **Arrêt du signal sonore :** appuyez sur ◴

🔔 Minuteur

Appuyez trois fois sur ◴ pour afficher la fonction Minuteur . Utilisez les flèches pour régler la durée. Le voyant Minuteur s'allume. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.

- **Arrêt du signal sonore :** appuyez sur ◴

4.9 STOP+GO

La fonction STOP+GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuis-

son actives en position de maintien au chaud (⏸).
Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours STOP+GO .
La fonction STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le symbole ⏸ s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

4.10 Verrouillage

Lorsque les zones de cuisson fonctionnent, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche ⏻ . Pour éviter une modification involontaire du niveau de cuisson.
Réglez tout d'abord le 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.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

4.11 Le dispositif de sécurité enfants

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

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes lorsque toutes les zones sont désactivées ou que l'appareil est éteint. Un message indiquant que le dispositif de sécurité enfants est activé s'affiche.
- Désactivez l'appareil avec ⏻ .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec ⏻ .
- Appuyez sur 🔒 puis sur **OK**.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec ⏻ . Appuyez sur ∧ puis sur ∨ .
- **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser l'appareil. Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur ⏻ , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

4.12 Désactivation et activation des signaux sonores

Allumez l'appareil. Appuyez sur **OK**, puis accédez au menu de 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 activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur ⏻
- quand le minuteur arrive en fin de décompte
- quand le minuteur de fin de cuisson s'éteint
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5. CONSEILS UTILES

ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

5.1 Récipients compatibles avec les zones de cuisson à induction

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés:** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (avec marque correcte d'un fabricant).
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients conviennent à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe très rapidement sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal,
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.

Le fond du récipient doit être aussi plat et épais que possible.

5.2 Utilisation des zones de cuisson

IMPORTANT

Posez le récipient sur la croix se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 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.

5.3 Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

5.4 Économies d'énergie

Comment réaliser des économies 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.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.5 Öko Timer (Minuteur Eco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

5.6 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire.
Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.
Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
⊔ 1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales.

Pour enlever les salissures :

- – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil.
  – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements **de gauche à droite.**
- Enfin, **essuyez l'appareil avec un chiffon propre**.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
Le voyant de chaleur résiduelle ne change pas de couleur.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.

Problème	Cause probable	Solution
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores (reportez-vous au chapitre « Désactivation et activation des signaux sonores »).
Le rétroéclairage est activé mais le contraste de l'écran est faible.	Un récipient chaud se trouve sur l'écran.	Retirez-le et laissez l'appareil refroidir suffisamment. Si le contraste ne s'améliore pas, contactez votre service après-vente.
II et un message s'affichent.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
s'allume.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
? s'affiche.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.

Problème	Cause probable	Solution
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si **E** s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
E4 s'affiche.	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais le voyant de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur 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.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. 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.

8. INSTALLATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....

- Numéro de série .....

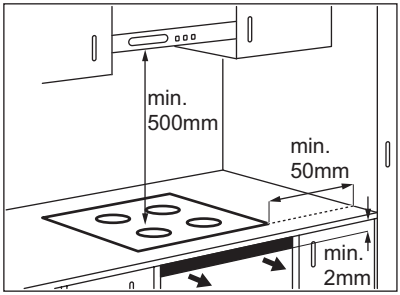
8.1 Appareils encastrables

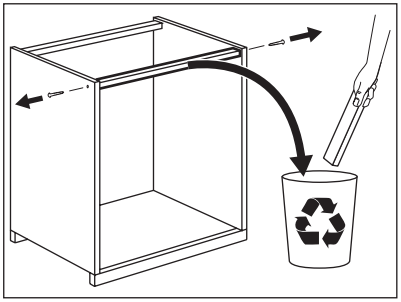
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

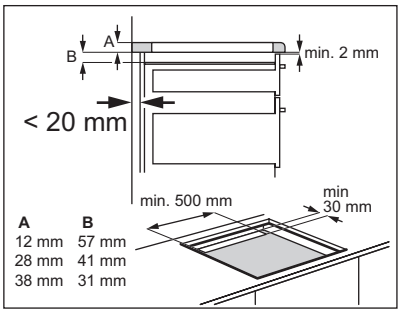
8.2 Câble d'alimentation

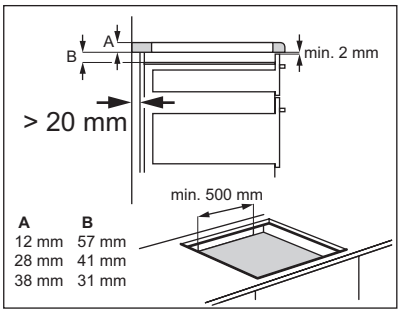
- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

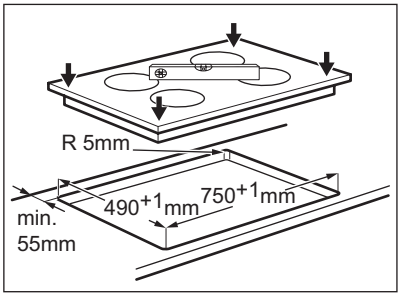
8.3 Montage

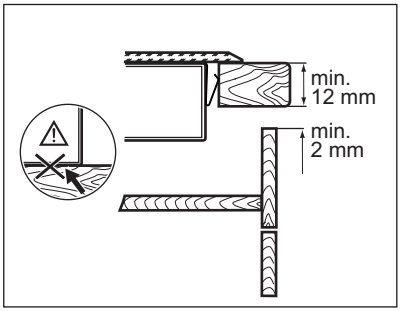


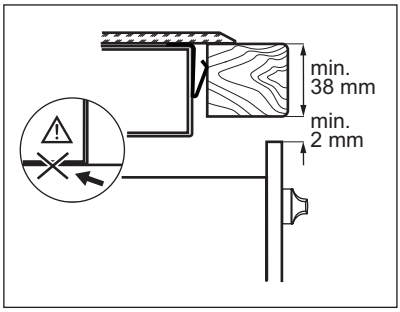


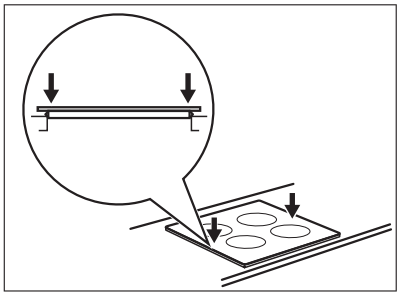


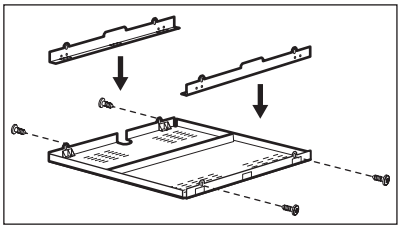












Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option[1)]), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.
Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

1) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell HK884400FG	Prod.Nr. 949 595 042 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière droit :	2300 W	3200 W	10	125
Avant droit :	2300 W	3200 W	10	125
Arrière gauche :	2300 W	3200 W	10	125
Avant gauche :	2300 W	3200 W	10	125

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle varie en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.
Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ⧖ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 38
2. SICHERHEITSHINWEISE 39
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 41
4. TÄGLICHER GEBRAUCH 43
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 46
6. REINIGUNG UND PFLEGE 48
7. FEHLERSUCHE 49
8. MONTAGE 51
9. TECHNISCHE DATEN 53

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

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

 Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

 Allgemeine Hinweise und Ratschläge

 Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands

entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG!
Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl einen Brand verursachen.

- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

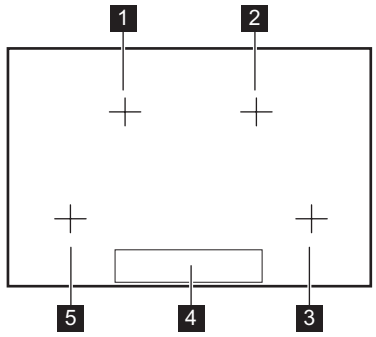
2.4 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

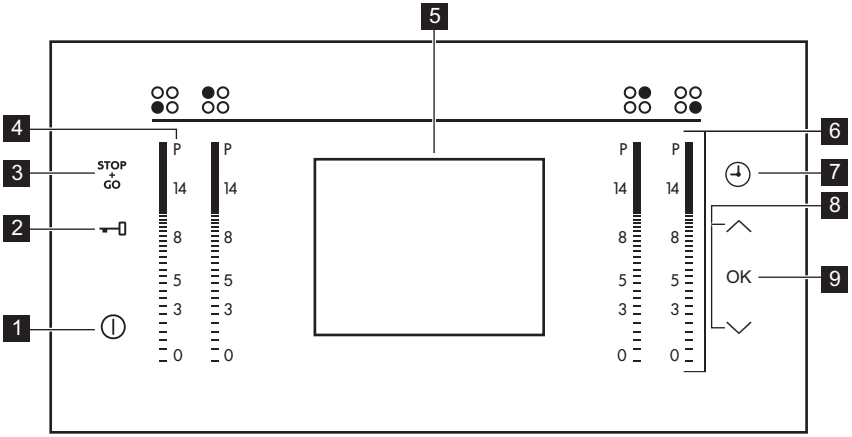
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



1 Induktionskochzone
2 Induktionskochzone
3 Induktionskochzone
4 Bedienfeld
5 Induktionskochzone

3.2 Bedienfeldanordnung

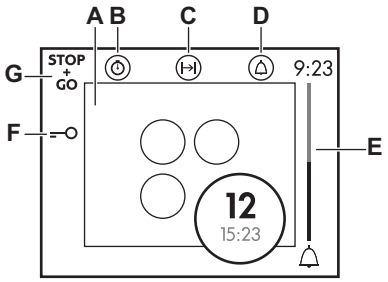


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	🔑	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
4	P	Einschalten der Funktion Power Funktion aktiv .
5	Display	Es zeigt die aktiven Funktionen an.
6	Die Bedienleiste	Einstellen der Kochstufe.
7	🕒	Zur Einstellung der Timer (Stoppuhr , Kochdauer , Kurzzeitwecker).
8	∧ / ∨	Einstellen der Kochstufe.
9	**OK**	Bestätigen der Kochstufe.

3.3 Display

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



A) Die Kochzonen
B) Stoppuhr
C) Kochdauer
D) Kurzzeitwecker
E) Anzeige Kurzzeitwecker
F) Die Tastensperre ist eingeschaltet.
G) Die Funktion STOP + GO ist eingeschaltet.

Die Kochzone im Display	Beschreibung
12 15:23	Die Kochzone ist eingeschaltet. Oben: Kochstufe, unten: Timer.
II	Die Funktion Warmhalten /Stop+Go ist in Betrieb.
P	Power Funktion aktiv ist eingeschaltet.
POWER	Power Funktion aktiv ist in Betrieb.
6	Neueinstellung der Kochzone.
?	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
	OptiHeat Control. Die Kochzone ist ausgeschaltet. Die 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

3.4 Restwärme

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

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

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten

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

4.2 Abschaltautomatik

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

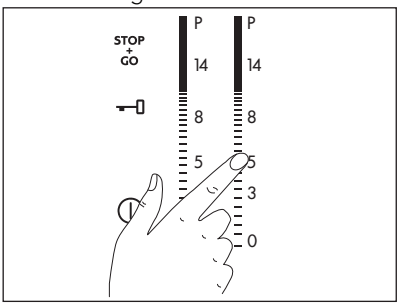
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein Signal ertönt eine Zeit lang und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Kochfeld erneut benutzen können, muss die Kochzone erst abkühlen.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol **?** leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einiger Zeit wird das Gerät ausgeschaltet. Siehe Tabelle.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
  - 1 — 3 — 6 Stunden
  - 4 — 7 — 5 Stunden
  - 8 — 9 — 4 Stunden
  - 10 — 14 — 1,5 Stunden

4.3 Sprachauswahl

Zum Ändern der Sprache starten Sie das Gerät mit ⏻ und berühren Sie 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 ∧ oder ∨, um die Sprache auszuwählen. Berühren Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

4.4 Kochstufe

Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala, um die Einstellung zu ändern. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist.

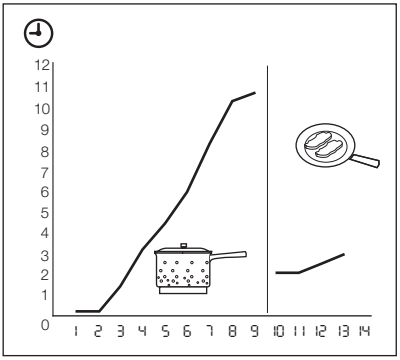


4.5 Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.
So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie P ([P] erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet [A] auf dem Display.

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.



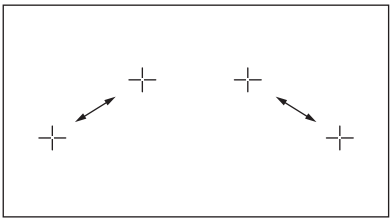
4.6 Power Funktion aktiv

Die Power Funktion aktiv stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion aktiv kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt

„Technische Daten“). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um.
Zum Einstellen der Funktion berühren Sie P und P wird im Kreis angezeigt. Während die Zone aufgeheizt wird, ändert sich die Farbe des Kreises.
Zum Ausschalten ändern Sie die Kochstufe.

4.7 Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion aktiv wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht. Die Leistung der zweiten Kochzone wird automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



4.8 Timer

Es gibt 3 Timer-Funktionen: Stoppuhr , Kochdauer und Kurzzeitwecker . Berühren Sie zum Auswählen der Timer-Funktion wiederholt ◴ , bis die Anzeige der gewünschten Funktion aufleuchtet.

⏱ Stoppuhr

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

- **Zur Rückstellung** der Stoppuhr berühren Sie ◴ , um die Stoppuhr ⏱ aufzurufen. Wählen Sie anschließend mit den Pfeilen die Kochzone in der Liste aus und berühren Sie **OK**, um die Auswahl zu bestätigen.

|→| Kochdauer

Mit dem Timer Kochdauer stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.
Berühren Sie zweimal ◴ , um den Timer 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 die Dauer mit den Pfeilen ein und berühren Sie **OK** zur Bestätigung. Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone abgeschaltet.

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

🔔 Kurzzeitwecker

Berühren Sie dreimal ◴ , um den Kurzzeitwecker aufzurufen. Stellen Sie mit den Pfeilen die Zeit ein. Die Anzeige des Kurzzeitweckers leuchtet auf. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton.

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

4.9 STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (⏸) geschaltet.
Ist STOP+GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol ⏸ leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

4.10 Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld ⏻ . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.
Berühren Sie zur Aktivierung dieser Funktion 🔒 . Das Symbol 🔒 leuchtet auf.

Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie zur Deaktivierung dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird auch deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung:

- Berühren Sie 4 Sekunden lang , wenn alle Zonen ausgeschaltet sind oder wenn das Gerät abschaltet. Das Display zeigt die Meldung an, dass die Kindersicherung in Betrieb ist.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein.
- Berühren Sie zuerst und dann **OK**.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Berühren Sie ∧ und ∨ .
- **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden. Nachdem das Gerät mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

4.12 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** zur Bestätigung. Stellen Sie mit den Pfeilen die Option ein. Berühren Sie **OK** zur Bestätigung.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

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

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

INDUKTIONSKOCHZONEN

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

5.1 Kochgeschirr für Induktionskochzonen

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn…

- ... Eine geringe Wassermenge darin auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell zu kochen beginnt.
- ... Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

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

5.2 Gebrauch der Kochzonen

ACHTUNG

Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz des gewünschten Kochfelds. Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein. Der magnetische Bereich am Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser

von mindestens 125 mm haben. Induktions-Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

5.3 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

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

5.4 Energiesparen

So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Kochzoneneffizienz

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze. Die Mindestdurchmesser sind im Abschnitt „Technische Daten“ aufgeführt.

5.5 Öko Timer (Öko-Timer)

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

5.6 Anwendungsbeispiele zum Kochen

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

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

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 8 %
1 - 3	Stocken: Luftiges Omelett, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 8 %

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	8 – 13 %
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	13 – 18 %
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	18 – 25 %
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	18 – 25 %
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden	25 – 45 %
12 - 13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden	45 – 64 %
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.			

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

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

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- – **Folgendes muss sofort entfernt werden**: Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen.
- – **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie

hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik.

- Die Oberfläche des Kochfelds hat horizontale Rillen. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel mit einer sanften Bewegung **von links nach rechts**.
- Reiben Sie das Gerät abschließend **mit einem sauberen Tuch trocken**.

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch".
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Die Farbe der Restwärmeanzeige ändert sich nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe „Power-Management".
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Ein- und Ausschalten des Signaltons").
Die Hintergrundbeleuchtung ist eingeschaltet, aber der Kontrast im Display ist unzureichend.	Heißes Kochgeschirr bedeckt das Display.	Entfernen Sie den Gegenstand und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn der Kontrast des Displays sich nicht verbessert, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Symbol **II** und eine Textmeldung leuchten auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
⊸▯ leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch".
? leuchtet auf.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen.
	Das Kochgeschirr bedeckt das Kreuz/Quadrat nicht.	Das Kreuz/Quadrat muss vollständig bedeckt sein.
E und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn **E** erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
E4 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen und die Abschaltautomatik sind eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Lag das Problem am Kochgeschirr, erlischt die Fehlermeldung im Display, aber die Restwärmeanzeige kann weiterhin leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen", ob das verwendete Kochgeschirr für das Gerät geeignet ist.

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 Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. 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.

8. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer .....

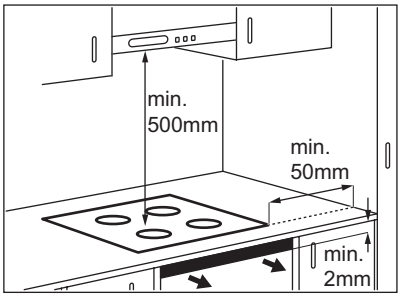
8.1 Einbaugeräte

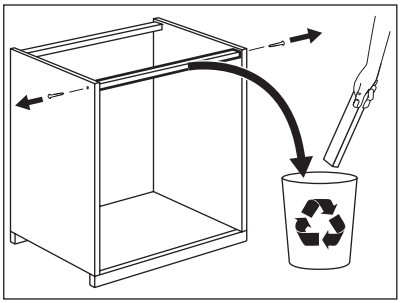
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

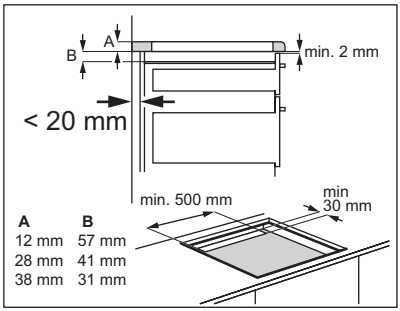
8.2 Anschlusskabel

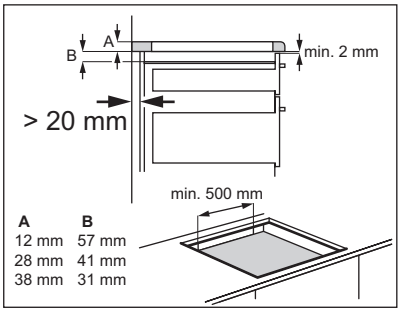
- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

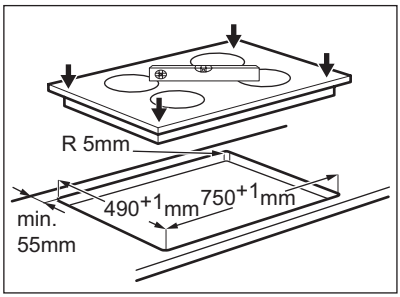
8.3 Montage

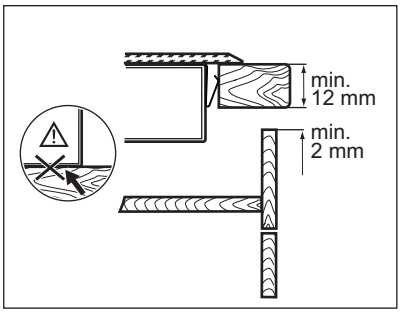

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

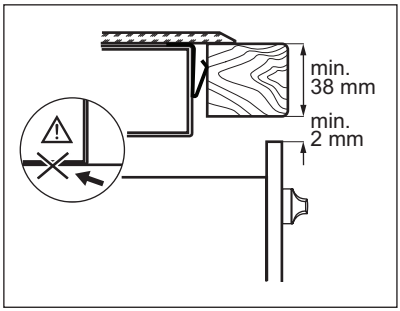


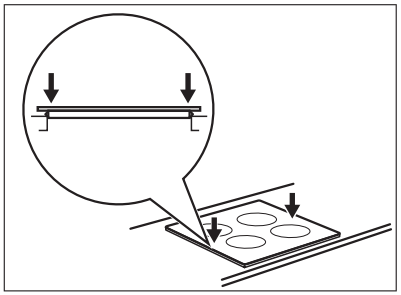

B
A
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

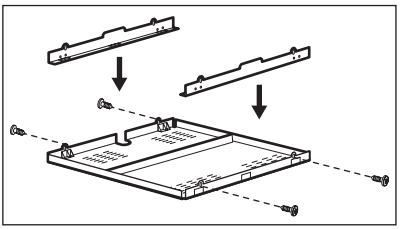

B
A
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


min.
12 mm
min.
2 mm


min.
38 mm
min.
2 mm





Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[1)], ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm unter dem Gerät nicht nötig. Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

1) Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell HK884400FG	Prod.Nr. 949 595 042 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	

Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion eingeschaltet [W]	Max. Einschaltdauer der Power-Funktion [Min.]	Min. Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Hinten rechts	2300 W	3200 W	10	125
Vorne rechts	2300 W	3200 W	10	125
Hinten links	2300 W	3200 W	10	125
Vorne links	2300 W	3200 W	10	125

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

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



892933073-C-022013

CE

AEG

perfekt in form und funktion