



HK956970FB

NL Gebruiksaanwijzing	2
FR Notice d'utilisation	21
DE Benutzerinformation	41
ES Manual de instrucciones	60



INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	6
4. DAGELIJKS GEBRUIK	8
5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS	12
6. ONDERHOUD EN REINIGING	14
7. PROBLEEMOPLOSSING	15
8. MONTAGE	17
9. TECHNISCHE INFORMATIE	19

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 kookplatelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandector.

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 isolatieapparaten: 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 pan-detector.
- 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

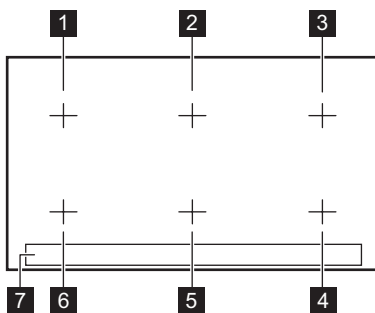


WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

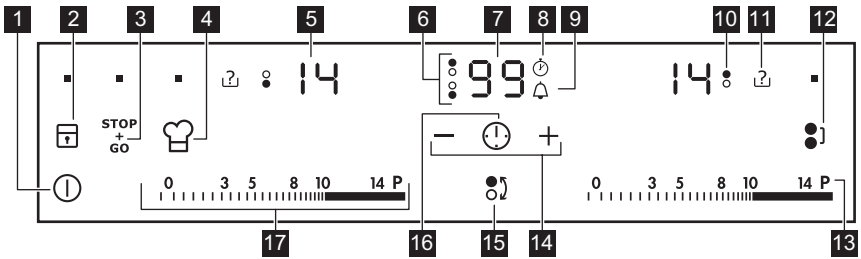
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- 1 Inductiekookzone
- 2 Inductiekookzone
- 3 Inductiekookzone
- 4 Inductiekookzone
- 5 Inductiekookzone
- 6 Inductiekookzone
- 7 Bedieningspaneel

3.1 Indeling bedieningspaneel



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

	sensorveld	functie
1		Het apparaat in- en uitschakelen.
2		Het bedieningspaneel vergrendelen en ontgrendelen.
3	STOP + GO	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.
4		De Chef-functie inschakelen.
5	Een kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6	Indicatielampjes timer voor de kookzones	Geeft aan voor welke zones u de tijd instelt.
7	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
8		Toont dat de timer met optelfunctie in werking is (1 tot 59 minuten).
9		Toont dat de timer met aftelfunctie in werking is (1 tot 99 minuten) of dat de kookwekker in werking is.
10		Geeft aan voor welke kookzones u de kookstand instelt.
11		Geeft aan dat de pan niet geschikt is, dat de diameter van de panbodem is te klein is of dat er geen pan op de kookzone staat.
12		De Bridge-functie in- en uitschakelen.
13	P	De Bridge-functie in- en uitschakelen.
14	+ / -	De tijd verlengen of verkorten.
15		De kookzone instellen voor de Timer-functie.
16		Timerfuncties instellen.

sensorveld	functie
 Bedieningsstrip	voor het instellen van de kookstand.

3.2 Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
 - 	De kookzone wordt gebruikt.
	De ^{STOP} _{GO} -functie is in werking.
	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
	De Powerfunctie is in werking.
 + cijfer	Er is een storing.
 /  / 	OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie): door gaan met koken / warmhouden / restwarmte.
	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	De functie Automatische uitschakelen is in werking getreden.

3.3 OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

 \  \  Verbrandingsgevaar door restwarmte!

OptiHeat Control toont het niveau van de restwarmte. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramik is heet 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 uitgeschakeld zijn ().
- 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.). Er klinkt zes keer een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

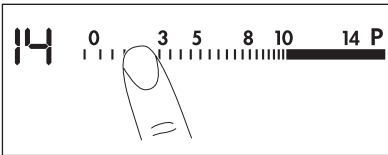
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). Wacht totdat de kookzone is afgekoeld voordat u het apparaat weer kunt gebruiken.
- U ongeschikt kookgerei gebruikt. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat  branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie hieronder.

- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelingsfunctie:

- $\boxed{0}$, $\boxed{1}$ - $\boxed{3}$ — 6 uur
- $\boxed{4}$ - $\boxed{7}$ — 5 uur
- $\boxed{8}$ - $\boxed{9}$ — 4 uur
- $\boxed{10}$ - $\boxed{14}$ — 1,5 uur

4.3 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. Het display toont de kookstand.



Als u pannen groter dan 180 mm gebruikt raadt de fabrikant aan deze op de achterste kookzones te plaatsen.

4.4 Brugfunctie

De brugfunctie verbindt twee kookzones en werken dan samen als één kookzone. U kunt deze functie gebruiken voor pannen groter dan 260 mm.

Stel eerst de warmteinstelling in voor één van de kookzones.

Raak om de Bridge-functie te activeren $\odot$] aan en het lampje gaat branden. Raak één van de tiptoets-schakelaars aan om de warmteinstelling in te stellen of te wijzigen.

Raak om de Bridge-functie uit te schakelen $\odot$] aan en het lampje gaat uit. De kookzones werken onafhankelijk.

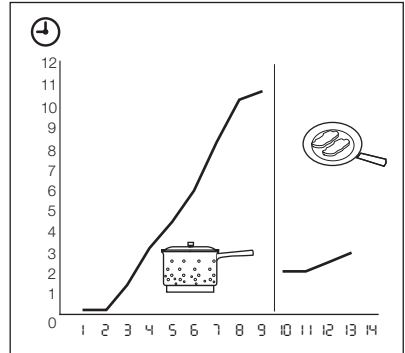
4.5 Automatisch opwarmen

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:

- Raak **P** aan ($\boxed{P}$ verschijnt dan in het display).
- Selecteer meteen de benodigde kookstand. Na 3 seconden verschijnt $\boxed{R}$ op het display.

Verander de kookstand om de functie te stoppen.



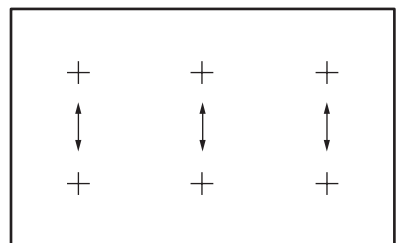
4.6 Powerfunctie

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

Raak **P** aan om de functie in te schakelen; $\boxed{P}$ gaat branden. 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 powerfunctie 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 Chef-functie

De Chef-functie schakelt alle kookzones in en activeert automatisch de Bridge-functie voor alle zones. Met deze functie wordt dezelfde kookstand ingesteld als de laatst ingestelde kookstand.

Bij de eerste keer inschakelen is het linkerdeel van de zones ingesteld op , het middelste deel is ingesteld op  en het rechterdeel is ingesteld op .

Om deze functie in te schakelen:

- Raak  aan en het controlelampje gaat branden. Alle kookzones werken gedurende 9 minuten. Als de kookzones leeg blijven, gaat het symbool  aan. Na 9 minuten klinkt een geluidssignaal en de lege kookzones zijn ingesteld op .

Om deze functie te hervatten:

- Raak  aan om pannen te plaatsen of te verplaatsen naar het uitgeschakelde paar kookzones.

Om deze functie uit te schakelen:

- Raak  aan om de Chef-functie voor de door u gekozen kookzones uit te schakelen en behoudt de laatste kookstand van de kookzones voor dit paar. Het lampje gaat uit.
- Stel de kookstand in op  of laat de timer met aftelfunctie de kookzones uitschakelen. Het lampje gaat uit.



Als de Chef-functie uit staat, is de pandetectietijd 2 minuten.

4.9 De timer

De timer met aftelfunctie.

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone alleen deze keer moet werken.

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



De selectie van de timerfunctie is mogelijk wanneer de kookzones zijn ingeschakeld en nadat de kookstand is ingesteld.

- **Kookzone instellen:** raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, gaat  branden.

- **De timer met aftelfunctie activeren:** raak  van de timer aan om de tijd in te stellen ( -  minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- **De timer met aftelfunctie wijzigen:** stel de kookzone in met  en raak  of  aan.
- **Het uitschakelen van de timer met aftelfunctie:** stel de kookzone in met  en raak  aan. De resterende tijd telt terug tot . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Als de afteltijd van de timer is verstrekken, klinkt er een geluidssignaal en knippert . De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluid uitschakelen:** Raak  aan.

De timer met optelfunctie

Gebruik de timer met optelfunctie om te controleren hoe lang de kookzone wordt gebruikt.

- **De selectie van de kookzone (indien er meer dan 1 kookzone actief is):** raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, gaat  branden.
- **De timer met optelfunctie activeren:** Raak  aan.
- Het symbool  gaat uit en  gaat branden.

- **Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knip-

peren. De display geeft aan hoe lang de zone heeft gefunctioneerd. Gedurende de eerste minuut toont de display de tijd in seconden, en na de eerste minuut toont de display de tijd in minuten. Het display toont de tijd van de kookzone die gedurende langere tijd heeft gefunctioneerd.

- **Het uitschakelen van de timer met optelfunctie:** stel de kookzone in met  en raak  of  aan voor het inschakelen van de timer. Het symbool  gaat uit en  gaat branden.

 Wanneer de twee timerfuncties tegelijkertijd in werking zijn, geeft het display eerst de timer die optelt weer.

De kookwekker.

U kunt de timer als **kookwekker** gebruiken als de kookzones niet werken. Raak  aan.

Raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert .

- **Het geluidssignaal stopzetten:** Raak  aan.

4.10 STOP+GO

De -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling (.

Als  in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.

 stopt de timerfunctie niet.

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

4.11 Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.
Stel eerst de kookstand in.

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

De timer blijft aan.

Raak om deze functie te stoppen  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

4.12 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met . **Stel geen kookstand in.**
- Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met . **Stel geen kookstand in.** Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met . Het symbool  gaat branden.
- Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met , gaat de kinderbeveiliging weer werken.

4.13 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak  3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak  3 seconden aan.  gaat aan, het geluid is aan. Raak  aan,  gaat aan, het geluid is uit. Als deze functie is ingeschakeld, kunt u alleen de geluiden horen als:

- u  aanraakt

- de kookwekker af gaat
- de Timer met aftelfunctie gaat af
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

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

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.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

5.6 De voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de warmte-instelling en de kookzone is niet lineair.

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
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 omelotten, gebakken eieren	10 - 40 min	Met deksel bereiden	3 – 8 %
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 %

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
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 gebraad, 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:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de

schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
- 2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- 3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke	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 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.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de tiptoets ① geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	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.	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.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van geluiden).

Probleem	Mogelijke	Oplossing
 gaat 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 vierkant/kruis niet.	Dek het kruis/vierkant volledig af.
 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  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
 gaat branden.	De elektrische aansluiting is onjuist. De stroomspanning is buiten bereik.	Laat de installatie controleren door een elektromonteur.
 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 aan blijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen en controleer in het hoofdstuk "Kookgerei voor inductiekookzone" of het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten.

Probleem	Mogelijke	Oplossing
 E7	De ventilator wordt geblokkeerd.	Controleer of voorwerpen de ventilator blokkeren. Als de foutmelding weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
 EB gaat branden.	De elektrische aansluiting is onjuist. Het apparaat is maar aangesloten op één fase.	Sluit het apparaat aan zoals getoond in het aansluitplaatje.

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

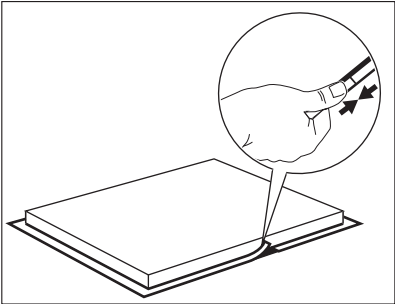
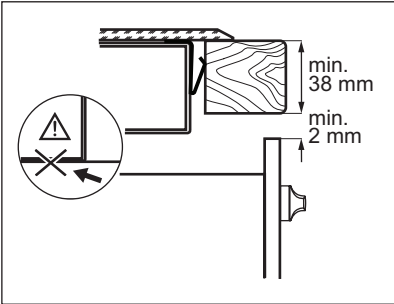
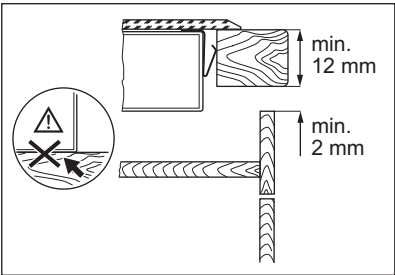
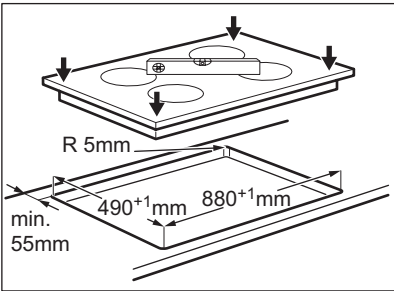
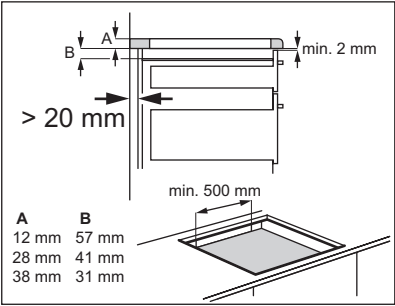
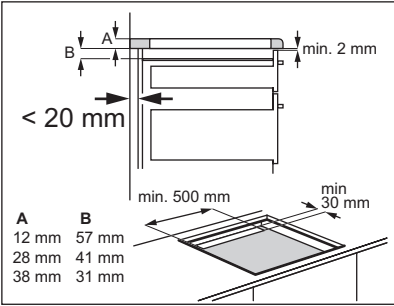
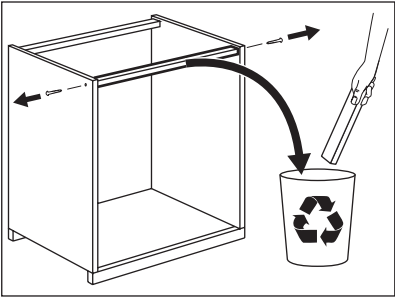
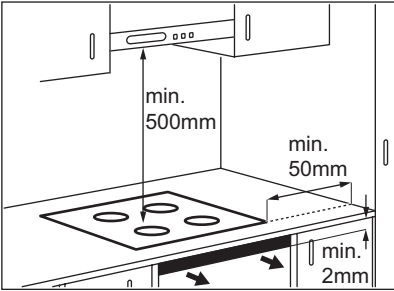
- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.

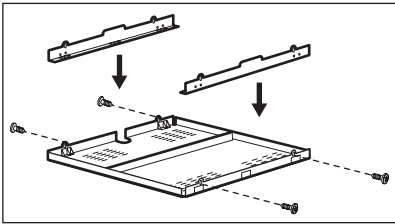
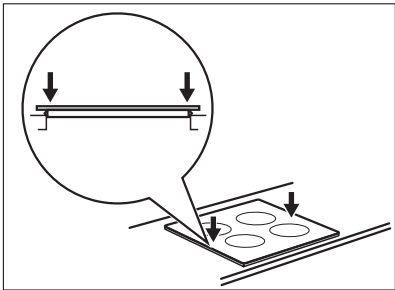
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

8.3 Het bevestigen van de afdichtstrip.

- Het werkblad op de plaats van de uitsnijding reinigen.
- Trek de afdichtstrip rondom de onderrand van het apparaat langs de buitenrand van de glazen keramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. De plaats van het punt waar de strip samenkomt dient in het midden van één van de zijden te liggen. Duw de twee uiteinden tegen elkaar als u de strip op lengte knipt (houd een marge van een paar mm aan).

8.4 Assemblage





Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren¹⁾), 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 HK956970FB	Prod.Nr. 949 595 076 01
Typ 58 GCD E9 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 11.1 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	11.1 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 kookge-rei [mm]
Rechtsachter	2300 W	3200 W	10	125
Rechtsvoor	2300 W	3200 W	10	125
Middenachter	2300 W	3200 W	10	125
Middenvoor	2300 W	3200 W	10	125
Linksachter	2300 W	3200 W	10	125

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Powerfunctie ingeschakeld [W]	Maximale duur van de Powerfunctie [min]	Minimale diameter van het kookgerei [mm]
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	22
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	23
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	25
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	27
5. CONSEILS UTILES	31
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	34
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	34
8. INSTALLATION	37
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	39

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'entrez 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 dépla-

cez. 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 coupe pure 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 couverts 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 pulvérisiez 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

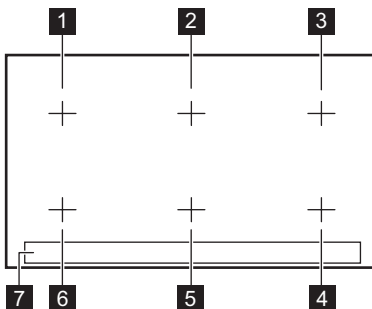


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

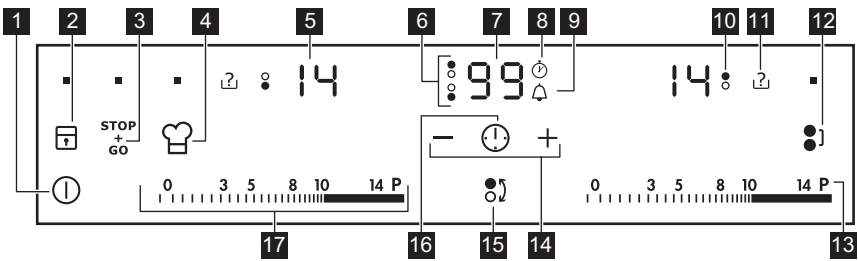
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Zone de cuisson à induction
- 3 Zone de cuisson à induction
- 4 Zone de cuisson à induction
- 5 Zone de cuisson à induction
- 6 Zone de cuisson à induction
- 7 Bandeau de commande

3.1 Description du bandeau de commande



Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

touche sensible		fonction
1		Pour allumer et éteindre l'appareil.
2		Pour verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.
3	STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
4		Pour activer la fonction Chef.
5	Affichage du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle vous définissez la durée.
7	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
8		Pour indiquer que le minuteur fonctionne (de 1 à 59 minutes).
9		Pour indiquer que la fonction décompte du minuteur est activée (de 1 à 99 minutes) ou que la minuterie fonctionne.
10		Pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle vous définissez le niveau de cuisson.
11		Pour indiquer que le récipient est inadapté, que le diamètre du fond du récipient est trop petit ou qu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
12		Pour activer et désactiver la fonction Bridge.
13	P	Pour activer et désactiver la fonction Booster.
14	+ / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.

	touche sensitive	fonction
15		Pour régler la zone de cuisson pour laquelle le minuteur est activé.
16		Pour régler les fonctions du minuteur.
17	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson.

3.2 Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction ^{STOP} est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	La fonction Booster est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

3.3 OptiHeat Control (étape 3
Voyant de chaleur résiduelle)



AVERTISSEMENT
 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

4.1 Activation et désactivation

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

4.2 Arrêt automatique

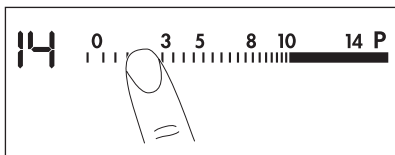
Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- 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 s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
 -  ,  -  — 6 heures
 -  -  — 5 heures
 -  -  — 4 heures
 -  -  — 1,5 heures

4.3 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. L'affichage indique le niveau de cuisson.



Le fabricant recommande de placer les récipients supérieurs à 180 mm sur les zones de cuisson arrière.

4.4 Fonction Bridge

La fonction Bridge couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule. Cette fonc-

tion peut être utilisée avec des récipients supérieurs à 260 mm. Réglez d'abord le niveau de cuisson de l'une des zones de cuisson. Pour activer la fonction Bridge, appuyez sur . Le voyant s'allume. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles. Pour désactiver la fonction Bridge, appuyez sur . Le voyant s'éteint. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

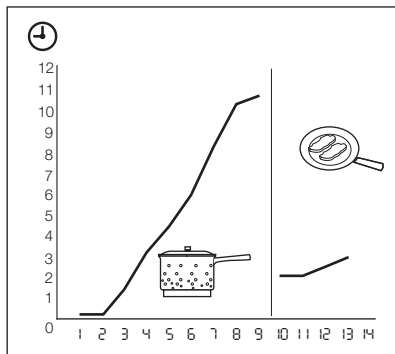
4.5 Démarrage automatique de la cuisson

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** ( s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes,  s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



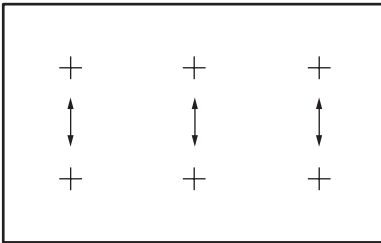
4.6 Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques tech-

riques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur **P**, **[P]** s'affiche. Pour la désactiver, modifiez 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 Booster augmente la puissance au niveau maximal pour l'une des zones 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 Fonction Chef

La fonction Chef active toutes les zones de cuisson et active automatiquement la fonction Bridge pour toutes les zones. Cette fonction règle le même niveau de cuisson que le dernier niveau sélectionné.

Lors de la première activation, les deux zones de gauche sont réglées sur le niveau **[14]**, celles du milieu sur le niveau **[9]** et celles de droite sur le niveau **[3]**.

Pour activer cette fonction :

- Appuyez sur **[Chef]** ; le voyant correspondant s'allume. Toutes les zones de cuisson sont activées pendant 9 minutes. Si vous ne mettez rien sur les zones de cuisson, le symbole **[?]** s'affiche. Au bout de 9 minutes, un signal sonore retentit et les zones de cuisson sur lesquelles vous n'avez rien posé passent au niveau **[0]**.

Pour reprendre cette fonction :

- Appuyez sur **[Chef]** pour ajouter ou déplacer des récipients sur les paires de zones de cuisson désactivées.

Pour désactiver cette fonction :

- Appuyez sur **[?]** pour désactiver la fonction Chef sur les zones de cuisson choisies et conservez le dernier niveau de cuisson pour ces deux zones de cuisson. Le voyant s'éteint.
- Réglez le niveau de cuisson sur **[0]** ou laissez le minuteur désactiver les zones de cuisson. Le voyant s'éteint.



Lorsque la fonction Chef n'est pas activée, la durée de détection de récipient est de 2 minutes.

4.9 Minuteur

Minuteur

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

Réglez le minuteur après avoir sélectionné la zone de cuisson.



Il est possible de sélectionner la fonction de minuterie pour les zones de cuisson actives et dont le niveau de cuisson est réglé.

- Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez sur **[?]** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Lorsque cette fonction est activée, **[Minuteur]** s'allume.

- Pour activer le minuteur :** appuyez sur la touche **[+]** du minuteur pour régler la durée (de **00** à **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.
- Pour vérifier la durée restante :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de **[?]**. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

- **Pour modifier le minuteur dégressif** : sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur **+** ou **-**.
- **Pour désactiver le minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur **-**. La minuterie fait un décompte jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Lorsque le décompte du temps du minuteur est terminé, le signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Pour désactiver le signal sonore** : appuyez sur .

Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plusieurs zones sont en cours d'utilisation)** : appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Lorsque cette fonction est activée, s'allume.

- **Pour activer le minuteur progressif** : Appuyez sur . Le symbole s'éteint et s'affiche.
- **Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson. Durant la première minute, l'affichage indique le temps en secondes. Une fois la première minute écoulée, l'affichage indique le temps en minutes. L'affichage indique la plus longue durée de fonctionnement de la zone sélectionnée.
- **Pour désactiver le minuteur progressif** : sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur **+** ou **-** pour désactiver le minuteur. Le symbole s'éteint et s'affiche.



Lorsque les deux fonctions de minuteur fonctionnent en même temps, l'écran affiche le minuteur progressif en premier.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur .

Appuyez sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour régler la durée. Lorsque le minuteur touche à sa fin, un signal sonore se fait entendre et **00** clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore** : appuyez sur .

4.10 STOP+GO

La fonction permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ().

Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours .

La fonction n'interrompt pas le minuteur.

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

4.11 Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson. Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

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

Le minuteur reste allumé.

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

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

4.12 Dispositif de sécurité enfants

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

Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

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

- Activez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **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.

4.13 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

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

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

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

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

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

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 ris-solées, 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.



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

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

– **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 ou acier inoxydable.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Possible	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 sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible 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 sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.

Problème	Possible	Solution
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	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 sensibles 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 sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).
 s'allume.	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'allume.	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 le carré / la croix.	Recouvrez complètement le carré / la croix.
 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  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Problème	Possible	Solution
E3 s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
E4 s'allume.	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.
E7	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez votre service après-vente.
E8 s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. L'appareil n'est branché qu'à une seule phase.	Branchez l'appareil comme illustré.

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

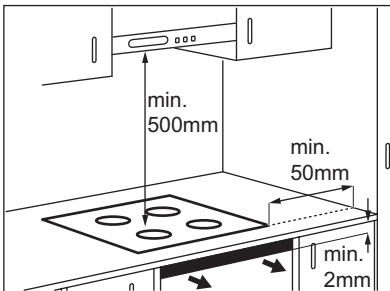
8.1 Appareils encastrables

- 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.

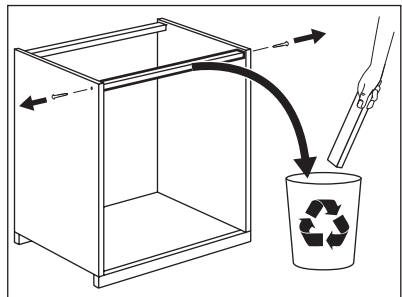
8.4 Montage

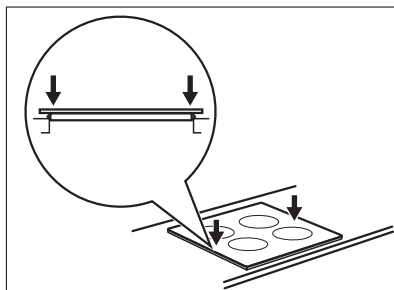
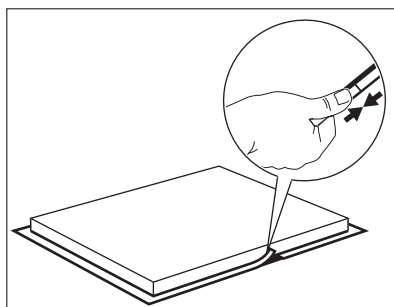
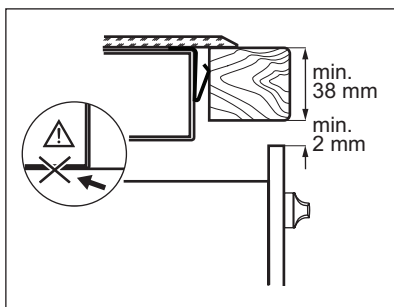
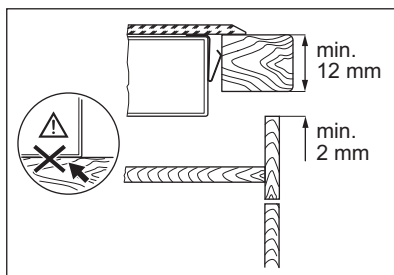
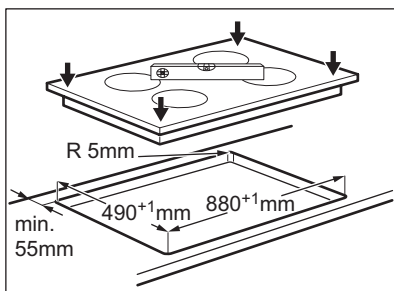
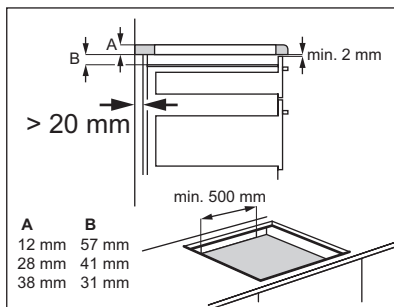
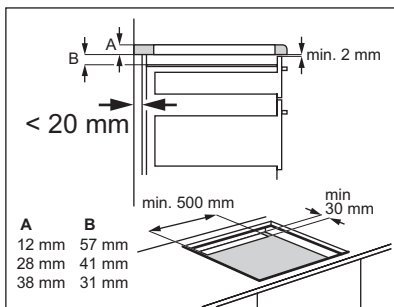


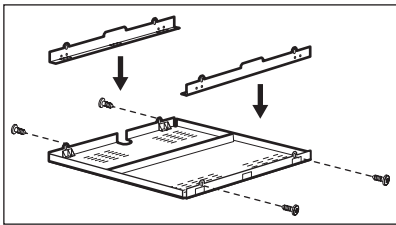
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

8.3 Pour fixer le joint.

- Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
- Reliez le joint d'étanchéité fourni au niveau de la surface inférieure de l'appareil le long des bords externes de la section vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Les points de jonction doivent se trouver au milieu d'un des côtés. Après avoir mesuré la longueur (prévoyez quelques mm en plus), appuyez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.







Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option¹⁾), 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 HK956970FB	Prod.Nr. 949 595 076 01
Typ 58 GCD E9 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 11.1 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	11.1 kW
AEG	CE ⚡

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 droite	2300 W	3200 W	10	125
Avant droite	2300 W	3200 W	10	125
Arrière centrale	2300 W	3200 W	10	125
Avant centrale	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 dépend de la matière 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	42
2. SICHERHEITSHINWEISE	43
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	45
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	47
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	51
6. REINIGUNG UND PFLEGE	53
7. FEHLERSUCHE	54
8. MONTAGE	56
9. TECHNISCHE DATEN	59

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. Wenn 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 Kontaktöffnungsweite 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 entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren 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 leer kochen.
- 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.

- 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 Gerät 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.

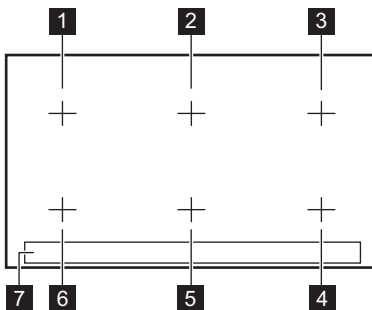
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

2.3 Reinigung und Pflege

**WARNUNG!**

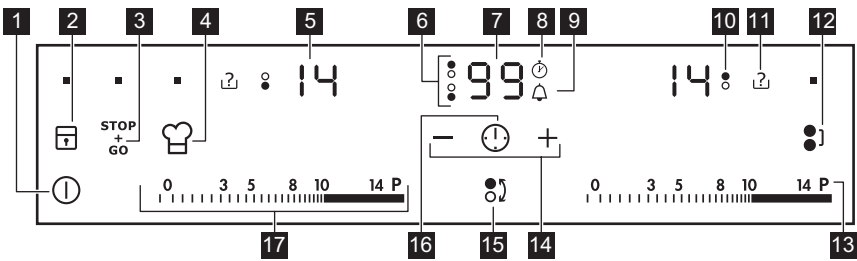
Das Gerät könnte beschädigt werden.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 Induktionskochzone
- 2 Induktionskochzone
- 3 Induktionskochzone
- 4 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone
- 6 Induktionskochzone
- 7 Bedienfeld

3.1 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	Verriegelung und Entriegelung des Bedienfelds.
3 STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
4	So schalten Sie die Chef-Funktion ein:
5 Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
6 Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzonen der Timer eingestellt wurde.
7 Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
8	Zeigt an, dass der Garzeitmesser eingeschaltet ist (1 bis 59 Minuten).
9	Zeigt an, dass der Kurzzeitmesser (1 bis 99 Minuten) oder der Kurzzeitwecker eingeschaltet ist.
10	Zeigen an, für welche Kochzonen die Kochstufe eingestellt wurde.
11	Zeigt an, dass das Kochgeschirr ungeeignet bzw. der Durchmesser des Kochgeschirrs für die Kochzone zu klein ist oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
12	Ein- und Ausschalten der Brückenfunktion.
13 P	Ein- und Ausschalten der Power-Funktion.
14 + / -	Erhöhen oder Verringern der Zeit.

	Sensorfeld	-Funktion
15		Einstellen der Kochzone für die Uhrfunktionen.
16		Zum Einstellen der Uhrfunktionen.
17	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

3.2 Anzeige der Kochstufen

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

3.3 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

\ \ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

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

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten

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

4.2 Abschaltautomatik

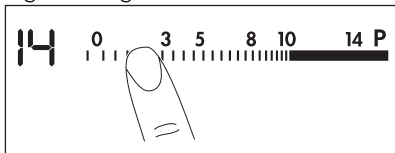
Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- 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 akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.

- 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 einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol  auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
 -  ,  -  — 6 Stunden
 -  -  — 5 Stunden
 -  -  — 4 Stunden
 -  -  — 1,5 Stunden

4.3 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. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.



Bei der Verwendung von Kochgeschirr mit einem Durchmesser größer als 180 mm empfiehlt der Hersteller, dass Kochgeschirr auf die hinteren Kochzonen zu stellen.

4.4 Brückenfunktion

Die Brückenfunktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Mit dieser Funktion können Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser größer als 260 mm verwenden. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein. Berühren Sie zum Einschalten der Brückenfunktion  und die Anzeige leuchtet auf. Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der Einstellskalen. Berühren Sie zum Ausschalten der Brückenfunktion  und die Anzeige erlischt.

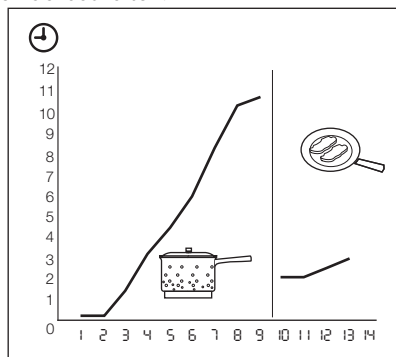
Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

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** ( erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf dem Display. Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.



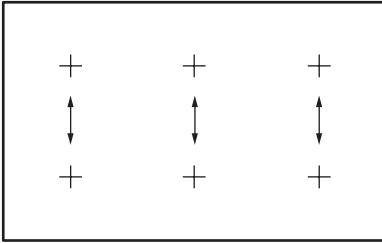
4.6 Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt „Technische Daten“). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten **P**.  leuchtet auf. 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 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 Chef-Funktion

Mit der Chef-Funktion werden alle Kochzonen und die Brückenfunktion für alle Kochzonen eingeschaltet. Bei Verwendung dieser Funktion wird die zuletzt verwendete Kochstufe eingestellt. Bei der ersten Verwendung wird das linke Kochzonenpaar auf die Stufe [14], das mittlere Paar auf die Stufe [9] und das rechte Kochzonenpaar auf die Stufe [3] eingestellt.

Zum Einschalten der Funktion:

- Berühren Sie und die Anzeige leuchtet auf. Alle Kochzonen sind jetzt 9 Minuten eingeschaltet. Das Symbol wird bei einer Kochzone ohne Kochgeschirr angezeigt. Nach 9 Minuten ertönt ein Signalton und die leeren Kochzonen werden auf eingestellt.

Zum Fortsetzen der Funktion:

- Berühren Sie , um Kochgeschirr auf das ausgeschaltete Kochzonenpaar zu stellen oder zu verschieben.

Zum Ausschalten der Funktion:

- Berühren Sie , um die Chef-Funktion der gewählten Kochzonen auszuschalten und die zuletzt verwendete Kochstufe des Kochzonenpaares beizubehalten. Die Anzeige erlischt.
- Stellen Sie die Kochstufe auf oder lassen Sie die Kochzonen durch den Kurzzeitmesser ausschalten. Die Anzeige erlischt.



Bei ausgeschalteter Chef-Funktion beträgt die Topferkennungszeit 2 Minuten.

4.9 Timer

Kurzzeitmesser.

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

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



Die Auswahl der Timerfunktion ist möglich, wenn die Kochzonen eingeschaltet und die Kochstufen eingestellt sind.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet. Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird angezeigt.
 - **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
 - **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
 - **Ändern des Kurzzeitmessers:** wählen Sie die Kochzone mit und berühren Sie oder .
 - **Ausschalten des Kurzzeitmessers:** wählen Sie die Kochzone mit und berühren Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00. Die Anzeige der Kochzone erlischt.
-
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.
-
- **So schalten Sie den Signalton aus:** Berühren Sie .

Garzeitmesser

Verwenden Sie den Garzeitmesser, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswahl der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird angezeigt.

- **Einschalten des Garzeitmessers:**

Berühren Sie .

Das Symbol erlischt und leuchtet auf.

- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:**

Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt. Während der ersten Minute wird im Display die Zeit in Sekunden angezeigt und danach in Minuten. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an, die am längsten eingeschaltet war.

- **Ausschalten des Garzeitmessers:**

Wählen Sie die Kochzone mit aus und berühren Sie oder , um den Timer auszuschalten. Das Symbol erlischt und leuchtet auf.



Wenn zwei Timerfunktionen gleichzeitig in Betrieb sind, zeigt das Display den Garzeitmesser zuerst an.

Kurzzeitwecker.

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie .

Berühren Sie oder des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und blinkt.

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

4.10 STOP+GO

Mit der Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe () geschaltet.

Ist aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktion.

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

4.11 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 erst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol wird 4 Sekunden lang angezeigt. Die Uhr läuft weiter.

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

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.12 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung

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

Ausschalten der Kindersicherung

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

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. **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.

4.13 OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen.

Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet und der Signalton ist aktiviert.
Berühren Sie ,  leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

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

Aktivieren des Signaltons

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

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 Minstdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze. Die Minstdurchmesser 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. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
- 2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- 3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

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.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ❶ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmanzeige funktioniert 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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).
 leuchtet 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 Quadrat/Kreuz nicht.	Das Quadrat/Kreuz muss vollständig bedeckt sein.
 und eine Zahl werden angezeigt.	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  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
 leuchtet auf.	Unsachgemäßer Stromanschluss. Netzspannung außerhalb des zulässigen Bereichs.	Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
 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.
	Der Kühlventilator ist blockiert.	Prüfen Sie, ob ein Gegenstand den Kühlventilator blockiert. Wenn die Fehlermeldung erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
 leuchtet auf.	Unsachgemäßer Stromanschluss. Das Gerät ist nur an eine Phase angeschlossen.	Das Gerät muss entsprechend dem Anschlussplan angeschlossen werden.

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

bel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

8.1 Einbaugeräte

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

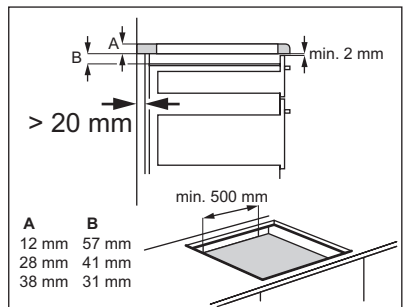
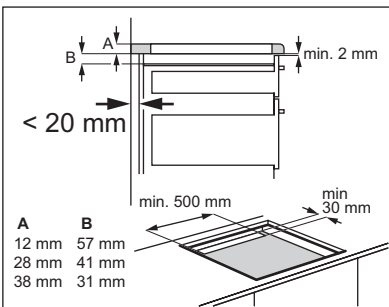
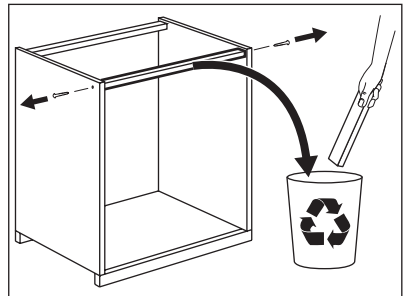
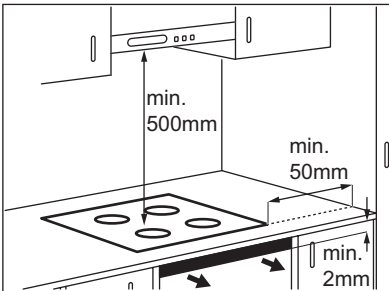
8.2 Anschlusskabel

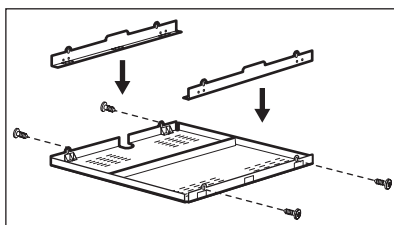
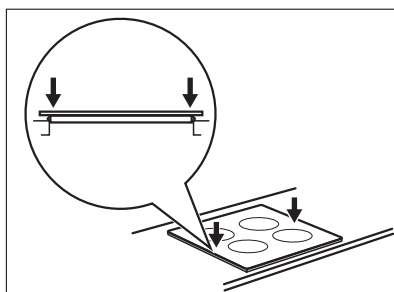
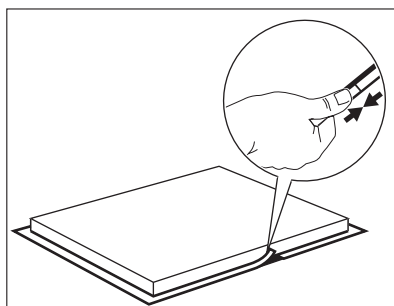
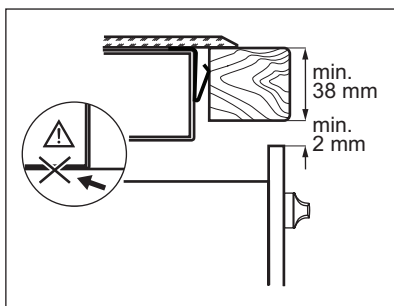
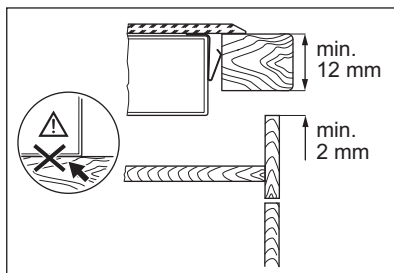
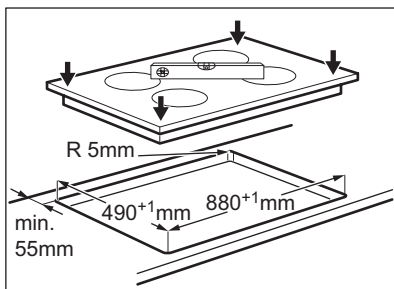
- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel

8.3 Anbringen der Dichtung.

- Reinigen Sie die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich.
- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe auf. Dehnen Sie es nicht. Die Schnittstelle muss in der Mitte einer Seite liegen. Wenn Sie es zuschneiden (geben Sie einige mm hinzu), drücken Sie die beiden Enden zusammen.

8.4 Montage





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 HK956970FB	Prod.Nr. 949 595 076 01
Typ 58 GCD E9 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 11.1 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	11.1 kW
AEG	  

Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funk- tion einge- schaltet [W]	Max. Ein- schaltdauer der Power- Funktion [Min.]	Min. Kochge- schirrdurch- messer [mm]
Hinten rechts	2300 W	3200 W	10	125
Vorne rechts	2300 W	3200 W	10	125
Mitte/hinten	2300 W	3200 W	10	125
Mitte/vorn	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 Mate-

rial 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.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	61
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	62
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	64
4. USO DIARIO	66
5. CONSEJOS ÚTILES	70
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	72
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	73
8. INSTALACIÓN	75
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	78

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.aeg.com/productregistration



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2 Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación no combustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.

**ADVERTENCIA**

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

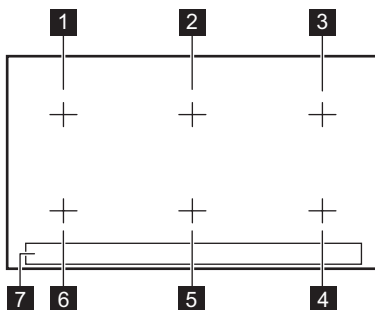
2.4 Desecho**ADVERTENCIA**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

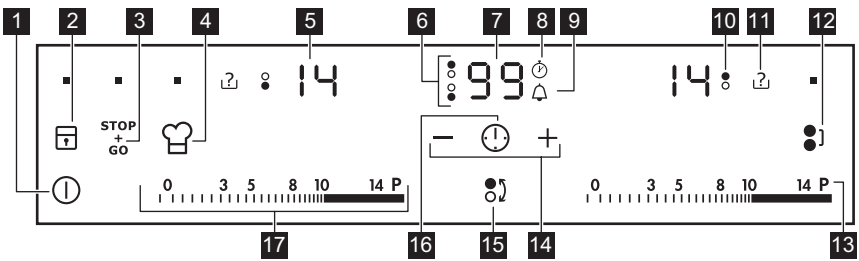
2.3 Mantenimiento y limpieza**ADVERTENCIA**

Podría dañar el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Zona de cocción por inducción
- 3** Zona de cocción por inducción
- 4** Zona de cocción por inducción
- 5** Zona de cocción por inducción
- 6** Zona de cocción por inducción
- 7** Panel de control

3.1 Disposición panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

sensor		función
1		Activación y desactivación del aparato.
2		Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	STOP + GO	Activa y desactiva la función STOP+GO.
4		Para activar la función Chef.
5	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor elegido.
6	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Para mostrar las zonas de cocción para las que se ha ajustado el tiempo.
7	Indicador del temporizador	Muestra la hora en minutos.
8		Para mostrar el funcionamiento del temporizador de cronometraje (1 a 59 minutos).
9		Para mostrar el funcionamiento del temporizador de cuenta atrás (1 a 99 minutos) o del minuterio.
10		Para mostrar las zonas de cocción para las que se ha ajustado la temperatura.
11		Para mostrar que el utensilio no es adecuado, el diámetro de su base es demasiado pequeño o no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.
12		Para activar y desactivar la función de Puente.
13	P	Para activar y desactivar la función Power.
14	+ / -	Aumenta o disminuye el tiempo.
15		Para ajustar la zona de cocción para la función de temporizador.

sensor	función
16 	Para programar las funciones del reloj.
17 Panel de mandos	Para ajustar la temperatura.

3.2 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	La función ^{STOP} _{GO} está activada.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	La función Power está activada.
 + número	Hay un fallo de funcionamiento.
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.
	Las funciones de bloqueo/bloqueo de seguridad para niños están activadas.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Se usa la función de desconexión automática.

3.3 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



ADVERTENCIA
 ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

OptiHeat Control muestra el nivel de calor residual. Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para cocinar directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.

4. USO DIARIO

4.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas (.

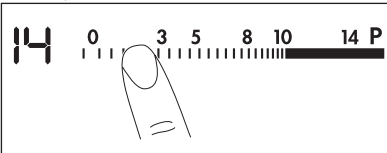
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que la zona de coc-

ción se enfríe antes de utilizar el aparato de nuevo.

- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo  y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
 -  ,  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

4.3 Ajuste de temperatura

Toque el nivel de calor en la barra de control. Mueva el dedo por la barra de control para cambiar el nivel. No suelte la barra hasta que tenga el nivel de calor correcto. El indicador muestra el ajuste de temperatura.



Cuando use recipientes mayores de 180 mm, el fabricante recomienda colocarlos en las zonas de cocción traseras.

4.4 Función Puente

La función Puente conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una. Puede utilizar esta función para recipientes mayores de 260 mm. Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas.

Si desea activar la función de Puente, pulse ; se enciende el indicador. Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores.

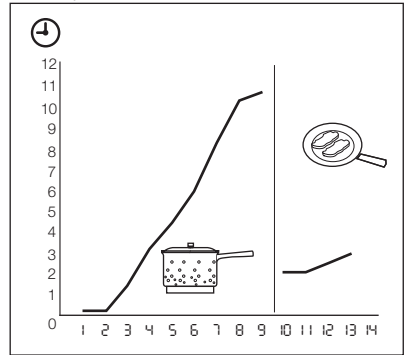
Si desea desactivar la función de Puente, pulse ; se apaga el indicador. Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

4.5 Calentamiento automático

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado.

Para iniciar la función de Calentamiento automático para una zona de cocción:

1. Toque **P** ( aparece en la pantalla).
2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 3 segundos,  aparece en la pantalla. Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.



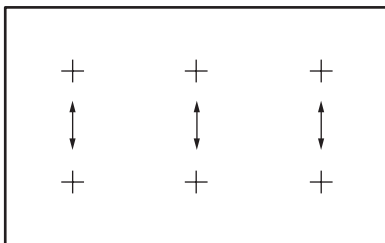
4.6 La función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función Power se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción por inducción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto. Para activarla, toque **P**, y se encenderá . Para desactivarla, cambie el nivel de temperatura.

4.7 Administrador de energía

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función de potencia incrementa ésta al máximo para una de las zonas de cocción del par. La potencia disminuye automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de

ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



4.8 Función Chef

La función Chef activa todas las zonas de cocción y automáticamente activa la función de Puente para todas las zonas. Esta función configura el mismo ajuste de calor que el de la última vez.

En la primera activación, la pareja de zonas izquierda se ajusta en [14], la pareja central en [9] y la pareja derecha en [3].

Para activar esta función:

- Toque  para que se encienda el indicador. Todas las zonas de cocción están activas durante 9 minutos. Si las zonas de cocción están vacías, el símbolo  se enciende. Después de 9 minutos suena una señal acústica y las zonas vacías se ajustan en [0].

Para reanudar esta función:

- Toque  para colocar o mover los recipientes a la pareja desactivada de zonas de cocción.

Para desactivar esta función:

- Toque  a fin de desactivar la función Chef para las zonas de cocción elegidas y mantenga el último ajuste de las zonas para esta pareja. El indicador se apaga.
- Ajuste la temperatura en [0] o deje que el temporizador de cuenta atrás desactive las zonas de cocción. El indicador se apaga.



Cuando la función Chef no está activa, la detección de recipientes es de 2 minutos.

4.9 Temporizador

Temporizador.

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.



La selección de la función del temporizador puede realizarse cuando las zonas de cocción están activadas y después de ajustar el nivel de calor.

- **Para seleccionar la zona de cocción:** toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Cuando se activa esta función,  se ilumina.

- **Para activar el temporizador:** toque la parte  del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.
- **Para cambiar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con  y toque  o .
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con  y toque . El tiempo restante comienza a descontar hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Al finalizar la cuenta atrás, suena la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

- **Para desactivar la señal acústica:** toque .

Temporizador de cronometraje

Utilice el temporizador para controlar el tiempo que la zona de cocción permanece encendida.

- **Para seleccionar la zona de cocción (si hay más de 1 zona de cocción):** toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Cuando se activa esta función,  se ilumina.

- **Para activar el temporizador de cronometraje:**

Toque .

El símbolo  se apaga y  se enciende.

- **Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona. Durante el primer minuto, la pantalla muestra el tiempo en segundos, y después del primer minuto la pantalla muestra el tiempo en minutos. La pantalla muestra el tiempo de la zona que lleva más tiempo en funcionamiento.

- **Para desactivar el temporizador de cronometraje:** seleccione la zona de cocción con  y pulse  o  para desactivar el temporizador. El símbolo  se apaga y  se enciende.

 Cuando se utilizan a la vez las dos funciones del temporizador, la pantalla muestra primero el cronometraje.

Minutero.

Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque .

Toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y  parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque .

4.10 STOP+GO

La función  ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo ().

Cuando  está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

La función  no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque . Se encenderá el símbolo .

- **Para desactivar** esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

4.11 Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste primero la temperatura.

Para activar esta función, toque . Se encenderá el símbolo  durante 4 segundos.

El temporizador se mantiene activo.

Para detener esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.12 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor.**
- Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor.** Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .
- Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con .

4.13 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Desactivación de los sonidos

Apague el aparato.

Toque  durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. To-

que  durante 3 segundos.  se enciende; el sonido está activado. Toque ;  se enciende y la señal acústica se desactiva.

Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca 
- el minutero se apaga
- el temporizador se apaga
- se coloca algo en el panel de mandos.

Activación de los sonidos

Apague el aparato.

Toque  durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque  durante 3 segundos.  se enciende porque el sonido está desactivado. Toque ;  se enciende. El sonido está activado.

5. CONSEJOS ÚTILES



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los recipientes muy rápidamente.

5.1 Recipientes para las zonas de cocción por inducción



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el nivel de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

5.2 Uso de las zonas de cocción



IMPORTANTE

Coloque el utensilio de cocina sobre la cruz que figura en la superficie sobre la que cocina. Cubra por completo la cruz. La parte magnética de la base del utensilio de cocina debe tener un mínimo de 125 mm. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Puede cocinar con utensilios de cocina de mayores dimensiones utilizan-

do dos zonas de cocción al mismo tiempo.

5.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

5.4 Ahorro energético



Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.



Eficacia de la zona de cocción

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente. Un recipiente con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. Consulte los diámetros mínimos en el capítulo sobre Información técnica.

5.5 Öko Timer (temporizador ecológico)



Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

5.6 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal.

Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción.

Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 8 %

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 8 %
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	8 – 13 %
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	18 – 25 %
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	18 – 25 %
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	25 – 45 %
12 - 13	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.			

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **segundo a fondo el aparato con un paño limpio.**

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.

Problema	Posible	Solución
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La gestión de energía está activada.	Consulte "Gestión de energía".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales (consulte "Control Off-Sound").
 se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
 se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún recipiente en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado.
	El utensilio de cocina no cubre el cuadrado / la cruz.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. La tensión de la fuente de alimentación está fuera de rango.	Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación.

Problema	Posible	Solución
E4 se enciende.	Se ha producido un error en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamientos de las zonas de cocción y la desconexión automática.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona de cocción. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece de la pantalla, pero el indicador de calor residual permanece activado. Deje enfriar el utensilio de cocina lo suficiente y compruebe que es compatible con el aparato consultando "Utensilios de cocina para la zona de cocción por inducción".
E7	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Compruebe si algún objeto bloquea el ventilador. Si vuelve a aparecer el mensaje de error, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
E8 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. El aparato está conectado solo a una fase.	Conecte el aparato como se muestra en la ilustración.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca.

Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote esta información de la placa de características. La placa de características se encuentra en el fondo de la caja del aparato.

- Modelo
- PNC
- Número de serie

8.1 Aparatos integrados

- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

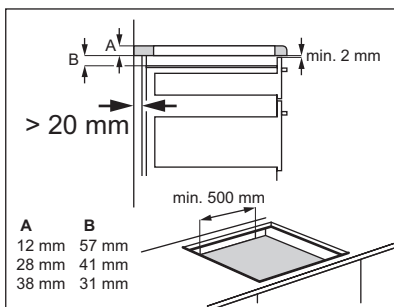
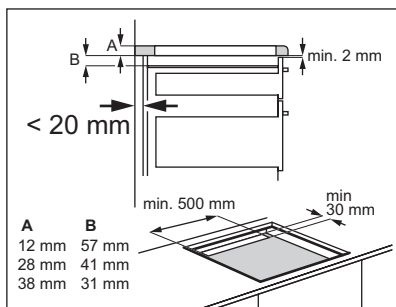
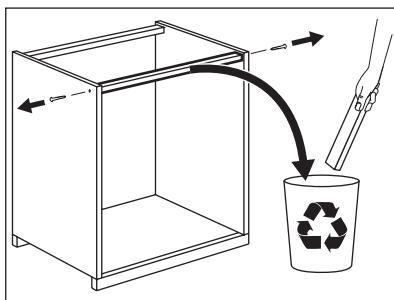
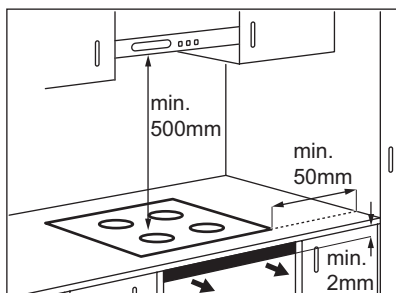
8.2 Cable de conexión

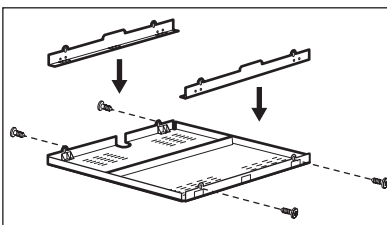
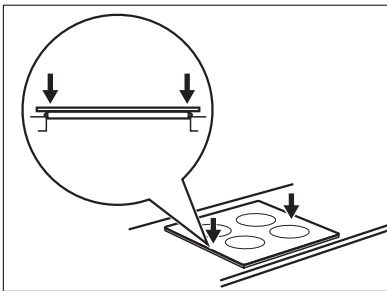
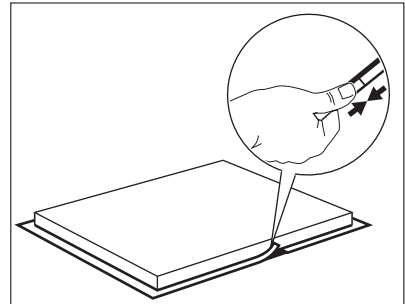
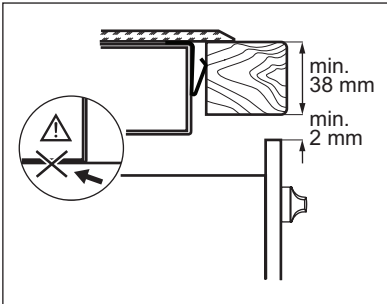
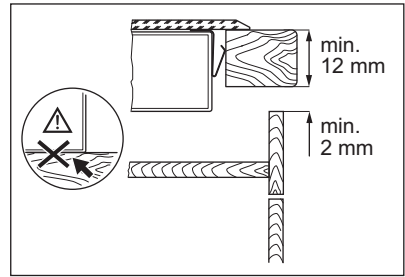
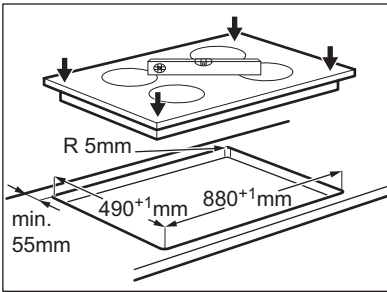
- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo

H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.3 Colocación de la cinta sellante adhesiva

- Limpie la encimera en la zona del recorte.
- Pegue la cinta adhesiva sellante alrededor del borde inferior de la superficie de cocción, en el borde exterior de la vitrocerámica. No la estire. Procure que el corte quede en el centro de uno de los lados. Cuando haya terminado de cortarla (añada algunos mm), presione ambos extremos entre sí para pegarlos.





Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional¹⁾), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector situado directamente debajo del aparato.

No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

¹⁾ El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell HK956970FB	Prod.Nr. 949 595 076 01
Typ 58 GCD E9 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 11.1 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	11.1 kW
AEG	  

Potencia de las zonas de cocción

Zona de coc- ción	Potencia no- minal (ajuste de calor má- ximo) [W]	Función Po- wer activada [W]	Duración má- xima de la función Po- wer [min]	Diámetro mí- nimo del reci- piente [mm]
Posterior de- recha	2300 W	3200 W	10	125
Anterior dere- cha	2300 W	3200 W	10	125
Mitad poste- rior	2300 W	3200 W	10	125
Mitad anterior	2300 W	3200 W	10	125
Posterior iz- quierda	2300 W	3200 W	10	125
Anterior iz- quierda	2300 W	3200 W	10	125

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♻️. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



892958181-A-042013

