



HK894400FG

NL Gebruiksaanwijzing	2
FR Notice d'utilisation	21
DE Benutzerinformation	41
ES Manual de instrucciones	61



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	15
7. PROBLEEMOPLOSSING	16
8. MONTAGE	18
9. TECHNISCHE INFORMATIE	20

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. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
- 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 kookplaatetelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandector.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatie-technicus 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 hete 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 (schroefzekerings moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

2.2 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- 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.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



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 heet kookgerei 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 glas of

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.

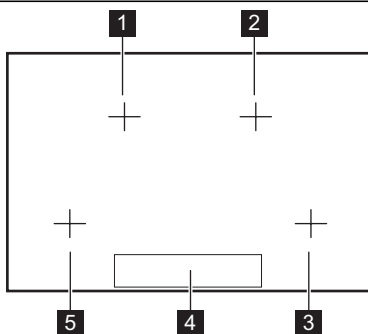
2.4 Verwijdering

**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

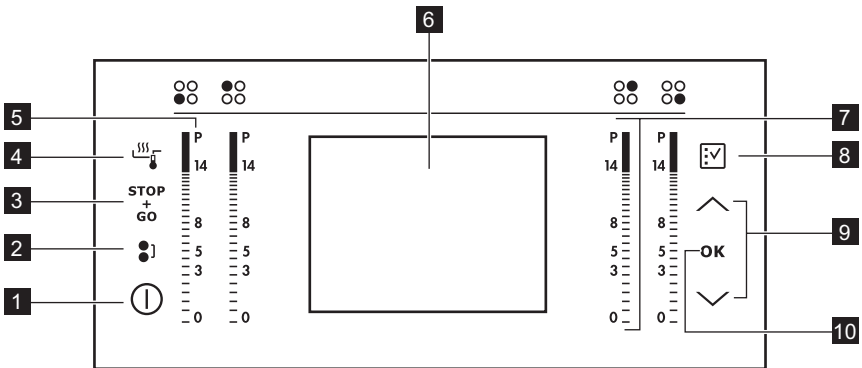
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



- 1** Inductiekookzone
- 2** Inductiekookzone
- 3** Inductiekookzone
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Inductiekookzone

3.1 Indeling Bedieningspaneel

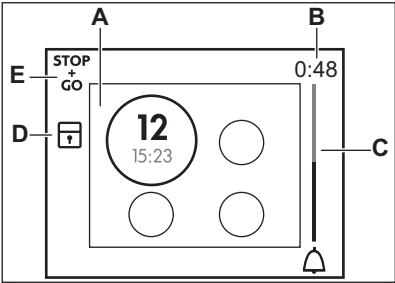


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tiptoets	Functie
1	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	Het in- en uitschakelen van de Grill Function.
3	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.
4	Het inschakelen van de functie Cook Assist.
5 P	De Power Boost -functie inschakelen.
6 Weergave	Om de functies die in werking zijn te tonen.
7 Bedieningsstrip	Om de kookstanden in te stellen.
8	Om de klok (Automatische teller , Stroom-uit klok , Kookwekker) in te stellen en het bedieningspaneel te vergrendelen/ontgrendelen.
9	Om een instelling in te stellen.
10 OK	Om de instelling te bevestigen.

3.2 Weergave

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



- A) De kookzones
- B) Stroom-uit klok
- C) Kookwekker lampje
- D) De deurvergrendelingsfunctie is in werking.
- E) De ^{STOP}_{GO} -functie is in werking.

De kookzone in het display	Omschrijving
	De kookzone wordt gebruikt. Boven: kookstand. Onder: de timer.
	De functie Warmhouden / STOP+GO is in werking.
	Power Boost is ingeschakeld.
	Power Boost in werking.
	Zone wordt aangepast.
	Er staat geen kookgerei op de kookzone.
	Automatisch opwarmen is in werking.
	OptiHeat Control. De kookzone is uitgeschakeld. De afmeting en kleuren geven de restwarmte aan: • Groot rood - er wordt nog gekookt • Groot oranje - warmhouden • Klein geel - nog heet • Klein grijs - de kookzone is koud

3.3 Restwarmte



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

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

4. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 In- en uitschakeling

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

4.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

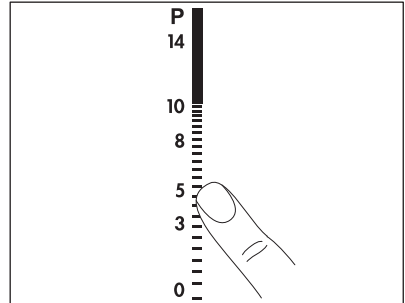
- Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp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

4.3 Taalselectie

Voor het wijzigen van de taal start u het apparaat met ① en raakt u **OK** aan. Stel het taalmenu met pijlen in. Raak **OK** aan om te bevestigen. Het display geeft een lijst met talen weer. Raak **^** of **v** aan om de taal in te stellen. Raak **OK** aan om te bevestigen.

4.4 De kookstand

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



4.5 Grill Function

i Gebruik de Grill FunctionMaxi-sense Plancha Grill met de accessoire¹⁾.

Het Grill Function verbindt de twee kookzones onder de accessoire zodat ze als één werken.

Stel eerst de warmteinstelling in voor één van de kookzones.

Voor het inschakelen van Grill Function, raak **⚡** aan. Raak één van de tiptoetschakelaars aan om de warmteinstelling in te stellen of te wijzigen.

Voor het uitschakelen van Grill Function, raak **⚡** aan. De kookzones werken onafhankelijk.

4.6 Automatisch opwarmen

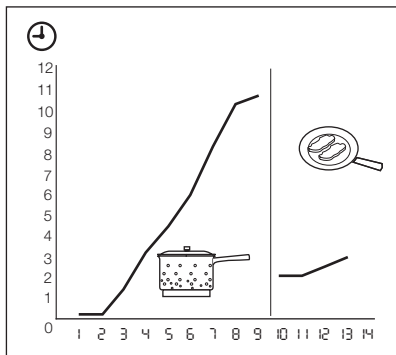
U kunt een gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie afbeelding) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand.

De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Raak **P** aan.
2. Selecteer meteen de benodigde kookstand aan. (**A** gaat op het display aan.)

¹⁾ De accessoire Maxisense Plancha Grill wordt niet meegeleverd met het apparaat. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke leverancier.

Wijzig de kookstand om de functie uit te schakelen.



4.7 Power Boost

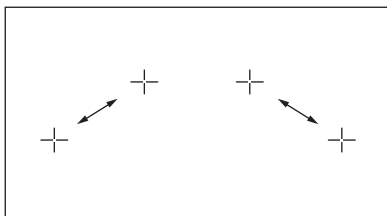
Power Boost maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Power Boost -functie kan een beperkte tijd worden ingeschakeld (zie het hoofdstuk Technische informatie). Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

Als u de functie wilt inschakelen, raakt u **P** . **P** aan. De ring gaat aan. Naarmate de zone heter wordt, verandert de kleur van de ring.

Wijzig de kookstand om de kookstand uit te schakelen.

4.8 Vermogensbeheer

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



4.9 Timer

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

⌚ Automatische teller

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

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

|→| Stroom-uit klok

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

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

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

🔔 Kookwekker

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

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

4.10 STOP+GO

De ^{STOP}_{GO} -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling ().

Als ^{STOP}_{GO} in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.

^{STOP}_{GO} stopt de timerfunctie niet.

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

4.11 Cook Assist-functie

Met deze functie kunt u een van de drie braadstanden instellen die de temperatuur van het kookgerei bepalen. Het apparaat behoudt de ingestelde temperatuur automatisch tijdens het braden. U kunt de functie voor de kookzone links vooraan van het apparaat instellen.

Symbool	Braad-stand	Voedsel-suggestie
	Laag niveau	Eieren
	Middelhoog niveau	Pannenkoek
	Hoog niveau	Steak



LET OP!

Gebruik gelamineerd kookgerei enkel op de lage en middelhoge kookstanden om schade en oververhitting van het kookgerei te voorkomen.



Gebruik geen deksel bij het gebruik van de functie.

Om de functie in te schakelen:

1. Plaats een lege pan op de kookzone links vooraan.
2. Druk op .
3. Gebruik  en  om een bakniveau te kiezen. Bevestig uw selectie met **OK**.
4. Wacht tot het apparaat het kookgerei detecteert.
5. Na enige tijd kunt u kiezen met  en  of u de functie Plancha Grillplaat wilt gebruiken.
6. Bevestig uw selectie met **OK**.

7. Wacht tot het kookgerei de temperatuur van de geselecteerde braadstand heeft bereikt (display toont de informatie).
8. Doe vet en eten in de pan.

Om de functie uit te schakelen:

1. Tik op 0 van de kookzone links vooraan.
2. Gebruik  en  om te kiezen of u de functie wilt uitschakelen.
3. Bevestig uw selectie met **OK**.

Afstellen van de temperatuur

Als de resultaten niet volgens uw verwachtingen zijn, kunt u de braadtemperatuur aanpassen.

Om de temperatuur aan te passen tik op  om te verhogen of  om te verlagen.

- Wanneer u de temperatuur verhoogt, verschijnt het symbool .
- Wanneer u de temperatuur verlaagt, verschijnt het symbool .

Het apparaat onthoudt de temperatuurinstelling voor de volgende keer dat u het gebruikt.

Plancha Grillplaatfunctie

Met deze functie kunt u de functie Cook Assist gebruiken met de accessoire Infinite Plancha van Electrolux of AEG. De functie verbindt twee linker kookzones voor de functie Cook Assist en ze werken als één functie.



Het duurt iets langer om een grote pan te verwarmen. De functie verwarmt de Infinite Plancha ongeveer 12 minuten en geeft het aan indien gereed.

4.12 Toetsblokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen als de kookzones in werking zijn, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

De vergrendeling inschakelen

1. Stel de kookstand in.

2. Raak  aan tot de vergrendelingsfunctie wordt weergegeven.
3. Bevestig activering van de functie met **OK**. Het symbool  gaat branden. De timer blijft aan.

Raak **voor het uitschakelen** van deze functie  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.



Als u het apparaat stopt, stopt u deze functie ook.

4.13 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen:

- Schakel het apparaat uit met ①.
- Raak  aan als het apparaat uitschakelt. Het display geeft het bericht weer dat de kinderbeveiliging in werking is.

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met ①.
- Raak  en dan **OK** aan.

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met ①. Raak  en  tegelijk aan.
- **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen. Als u het apparaat uitschakelt met ①, gaat de kinderbeveiliging weer werken.

4.14 In- en uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat in. Raak **OK** aan en stel vervolgens het geluidmenu in met de pijlen. Raak **OK** aan om te bevestigen. Stel de optie in met de pijlen. Raak **OK** aan om te bevestigen.

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

- U ① aanraakt
- de kookwekker gaat af
- de Stroom-uit gaat uit
- U iets op het bedieningspaneel plaatst

5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS



INDUCTIEKOOKZONES

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

5.1 Kookgerei voor inductiekookzones



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Materiaal van het kookgerei

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als...

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



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

5.2 Gebruik van de kookzones



LET OP

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

kookgerei aan. U kunt met grote pannen op twee kookzones tegelijkertijd koken.

5.3 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- 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 informatie voor de minimale diameters.

5.5 Öko Timer (Eco-timer)



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

5.6 De voorbeelden van kooktoepassingen

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

Wanneer u de warmte-instelling verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone.

Het betekent dat de kookzone met de medium warmte-instelling minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

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 omeletten, gebakken eieren	10 - 40 min	Met deksel bereiden	3 – 8 %

Temp era tuu rin- stel- lin g	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomver- bruik
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25 - 50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.	8 – 13 %
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees	20 - 45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen	13 – 18 %
7 - 9	Aardappelen stomen	20 - 60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen	18 – 25 %
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60 - 150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten	18 – 25 %
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, kalfs cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	25 – 45 %
12 - 13	Door-en-door gebaden, 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.			

5.7 Praktische tips voor de functie Cook Assist

Voor het behalen van de beste resultaten met de functie Cook Assist:

- Start de functie met een koud apparaat (geen handmatige opwarming van het kookgerei vereist).
- Gebruik roestvrijstalen kookgerei met een dikke bodem.
- Gebruik geen kookgerei met opdruk in het midden van de bodem.

De voorbeelden van kooktoepassingen voor de functie Cook Assist

De gegevens in de tabel zijn voorbeelden van voedsel voor elke braadstand. De hoeveelheid, dikte, kwaliteit en temperatuur (bijv. bevrozen) van het voedsel hebben een invloed op de juiste braadstand. Kies de braadstand en aanpassingen die geschikt zijn voor uw kookgewoonten en kookgerei.

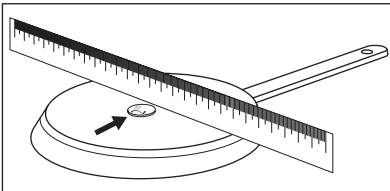
Braadstand	Voedselsuggestie	Gebruik voor de bereiding van
	Eieren	Roerei, omelet, wentelteefjes, visfilets, groenten
	Pannenkoek	Pannenkoeken, vissticks, diepvriesvoeding, gepaneerd voedsel, medium steak
	Steak	Steak saignant

 Pannen van verschillende afmetingen vereisen verschillende opwarmstijden. Zware pannen slaan meer warmte op de lichte pannen, maar het opwarmen ervan duurt langer.

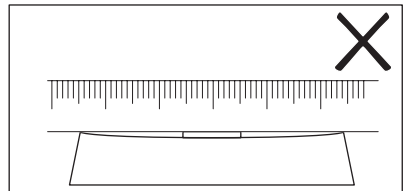
5.8 Juiste pannen voor de functie Cook Assist

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Controleer of de pan geschikt is:

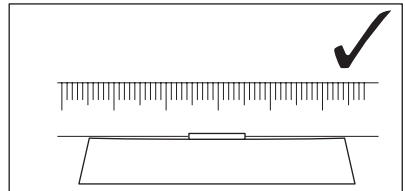
1. Draai de pan om.
2. Leg een lineaal op de bodem van de pan.
3. Probeer om een muntje van 1, 2 of 5 eurocent (of met een muntje van dezelfde dikte) tussen de lineaal en de bodem van de pan te leggen.



- De pan is niet geschikt als u het muntstuk tussen de lineaal en de pan kunt steken.



- De pan is geschikt als u het muntstuk niet tussen de lineaal en de pan kunt steken.



6. ONDERHOUD EN REINIGING

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

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

Vuil verwijderen:

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

achtig glanzende verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek.

- Het oppervlakte van de kookplaat heeft horizontale groeven. Maak het apparaat schoon met een vochtige

doek en een beetje schoonmaakmiddel en veeg het van **links naar rechts schoon**.

- Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek**.

7. PROBLEEMOPLOSSING

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvel- den van het bedienings- paneel aanraakt.	De signalen zijn uitge- schakeld.	Activeer de signalen (raadpleeg "Deactive- ring en activering van de geluiden").
De achtergrondverlich- ting staat aan, maar het contrast van het display is niet goed.	Er staat heet kookgerei op het display.	Verwijder de pan en laat het apparaat voldoende afkoelen. Als het con- trast niet helder is, neemt u contact op met het servicecentrum.
II en tekst gaan branden.	De automatische uit- schakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.
 gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofd- stuk "Dagelijks gebruik".
? gaat branden.	Geen kookgerei op de kookzone.	Zet kookgerei op de kookzone.
	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kook- gerei.
	De diameter aan de bo- dem van het kookgerei is te klein voor de kookzo- ne.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen.
	Het kookgerei dekt het kruis / vierkant niet.	Dek het kruis / vierkant volledig af.
E en een getal gaat branden.	Er is een fout in het ap- paraat opgetreden.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroom- toevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektri- sche systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als E weer gaat branden, neem dan contact op met de klan- tenservice.

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

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een drienumerige 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.).....

in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

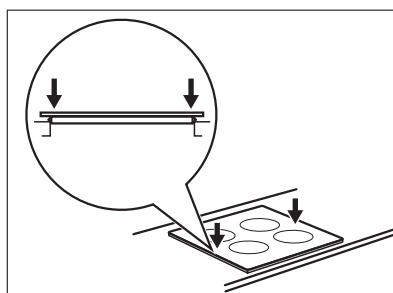
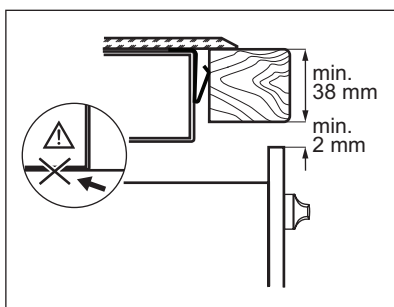
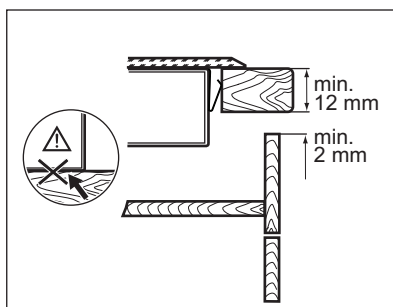
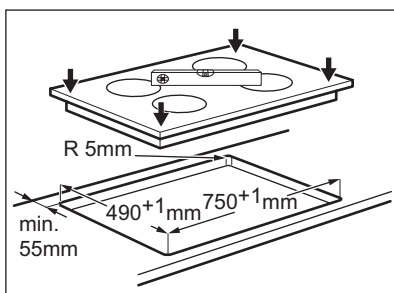
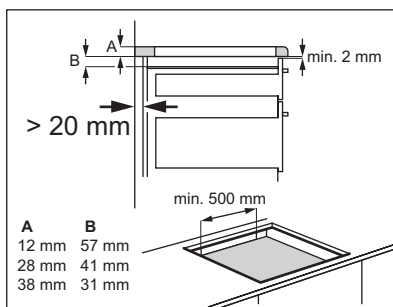
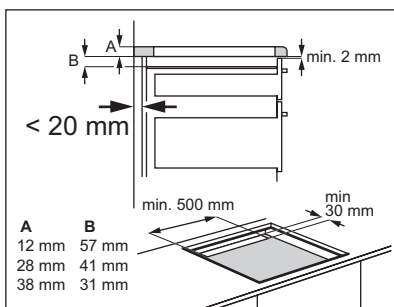
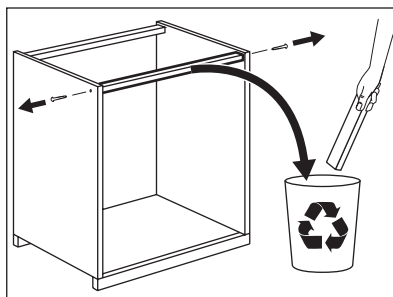
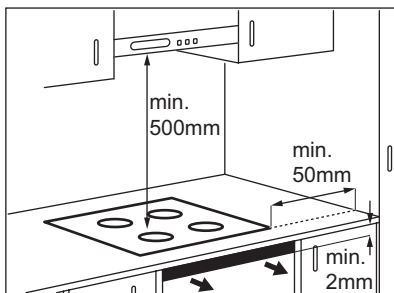
8.2 Aansluitkabel

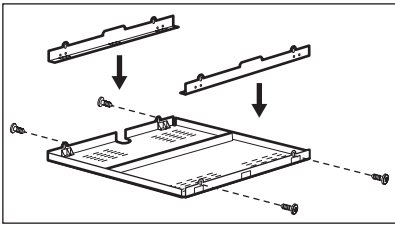
- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

8.1 Inbouwapparatuur

- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn

8.3 Montage





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 HK894400FG	Prod.Nr. 949 595 289 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	  

Vermogen van kookzones

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

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

10. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♻️. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recycleren. 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	26
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	28
5. CONSEILS UTILES	32
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	35
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	36
8. INSTALLATION	38
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	40

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. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
 - L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
 - Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
 - Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
 - N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
 - Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
 - Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
 - Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- reil 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 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.

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.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- 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.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes 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 pouvant 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 ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement 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 complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil.

reil. 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 le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

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

2.4 Mise au rebut

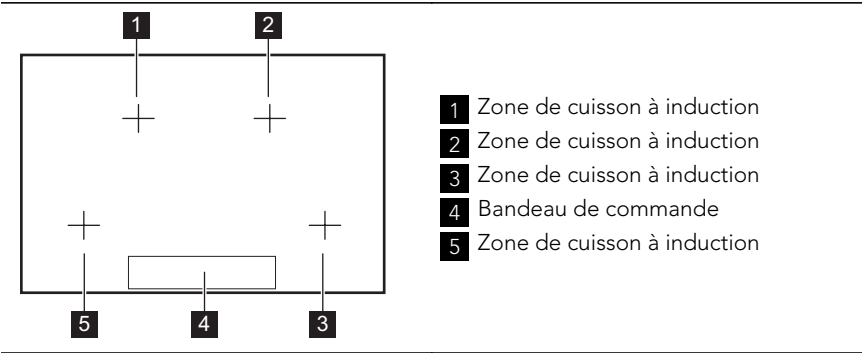


AVERTISSEMENT

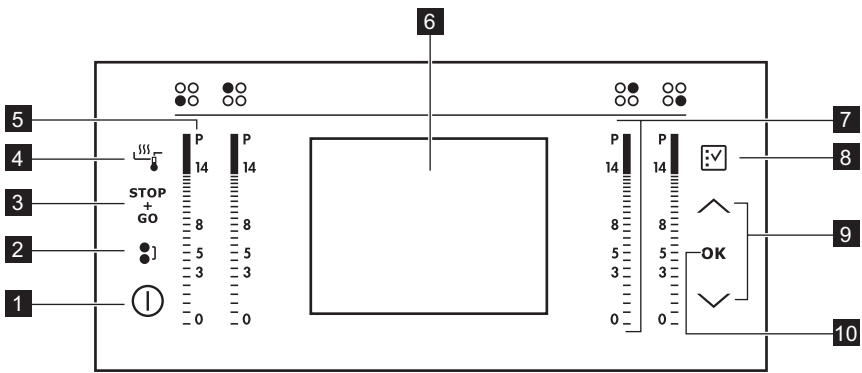
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



3.1 Description du bandeau de commande



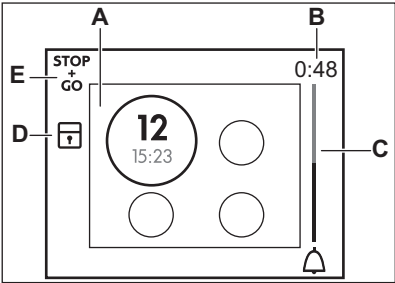
Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive		Fonction
1	(I)	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Grill Function icon	Pour activer et désactiver la Grill Function.
3	STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
4	Cook Assist icon	Pour activer la fonction Cook Assist.
5	P	Pour activer la fonction Puissance maxi .
6	Display	Pour indiquer la fonction en cours.
7	Bandeau de sélection	Pour sélectionner les niveaux de cuisson.

Touche sensitive		Fonction
8		Pour régler la minuterie (Durée de cuisson , Fin de cuisson , Minuteur) et pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
9		Pour sélectionner un réglage.
10	OK	Pour confirmer les réglages.

3.2 Affichage

Les messages sur l'affichage et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.



- A) Les zones de cuisson
- B) Fin de cuisson
- C) Voyant du Minuteur
- D) La fonction Touches verrouil. est activée.
- E) La fonction est activée.

Zone de cuisson dans l'affichage	Description
	La zone de cuisson est activée. En haut : niveau de cuisson, en bas : la minuterie.
	La fonction Maintien au chaud / STOP+GO est activée.
	Puissance maxi est activée.
	Puissance maxi fonctionne.
	Réglage de la zone de cuisson.
	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.

Zone de cuisson dans l'affichage	Description
	OptiHeat Control. La zone de cuisson est désactivée. Les dimensions et les couleurs indiquent le niveau de chaleur résiduelle : • Grand anneau rouge : en cours de cuisson • Grand anneau orange : maintien au chaud • Petit anneau jaune : encore chaud • Petit anneau gris : la zone de cuisson est froide

3.3 Chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT

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

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

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Activation et désactivation

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

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil se met à l'arrêt. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez-le.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole ? s'allume et, 2 minutes

après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.

- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, l'appareil est désactivé. Reportez-vous au tableau.
- La relation entre le niveau de cuisson et les heures de la fonction d'arrêt automatique :
 - 1 — 3 — 6 heures
 - 4 — 7 — 5 heures
 - 8 — 9 — 4 heures
 - 10 — 14 — 1,5 heures

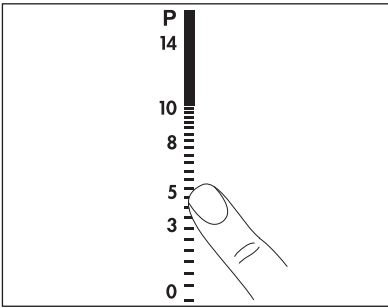
4.3 Sélection de la langue

Pour modifier la langue, mettez en fonctionnement l'appareil par le biais de ①, puis appuyez sur **OK**. Réglez la langue du menu avec les flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. L'affichage indique la liste des langues disponibles. Appuyez sur la touche $\wedge$ ou $\vee$ pour régler la langue. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

4.4 Le niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Faites glisser votre doigt le long du bandeau

de sélection pour modifier le réglage. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.



4.5 Grill Function



Utilisez la fonction Grill Function-Maxisense Plancha Grill avec l'accessoire²⁾.

La fonction Grill Function couple les deux zones de cuisson de droite sous l'accessoire pour qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson de l'une des zones de cuisson.

Pour activer la fonction Grill Function, appuyez sur **■**. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles.

Pour désactiver la fonction Grill Function, appuyez sur **■**. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

4.6 Démarrage automatique de la cuisson

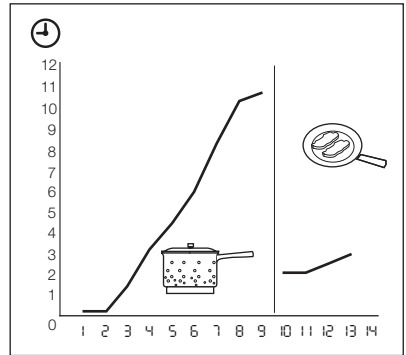
La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur **P**.

2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. (**A** s'affiche).

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



4.7 Puissance maxi

La fonction Puissance maxi vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Puissance maxi peut être activée pour une durée limitée (reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques »). Après cela, la zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson maximum.

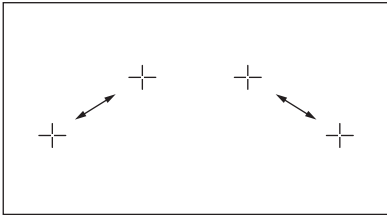
Pour activer cette fonction, appuyez sur **P**, **P** s'affiche sur l'anneau. Comme la zone devient plus chaude, la couleur de l'anneau change.

Pour la désactiver, changez le niveau de cuisson.

4.8 Gestionnaire de puissance

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

²⁾ L'accessoire Maxisense Plancha Grill n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



4.9 Minuteur

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

Durée de cuisson

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

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

Fin de cuisson

Utilisez la fonction de Fin de cuisson pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

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

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

Minuteur

Appuyez trois fois sur pour afficher la fonction Minuteur . Utilisez les flèches pour régler la durée. Le voyant Minuteur

s'allume. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.

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

4.10 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 Fonction Cook Assist

Cette fonction vous permet de sélectionner l'un des trois niveaux de friture définissant la température du récipient. L'appareil maintient automatiquement la température sélectionnée pendant la friture. Vous pouvez sélectionner cette fonction pour la zone de cuisson avant gauche de l'appareil.

Symbole	Niveau de friture	Aliment suggéré
	Niveau bas	Œufs
	Niveau moyen	Crêpes épaisses
	Niveau élevé	Steak



ATTENTION

Avec les poêles laminées, utilisez uniquement les niveaux de cuisson bas et moyen pour éviter d'endommager et de surchauffer le récipient.



N'utilisez pas de couvercle avec cette fonction.

Pour activer la fonction :

1. Placez une poêle vide sur la zone de cuisson avant gauche.
2. Appuyez sur la touche .
3. Utilisez les touches $\wedge$ et $\vee$ pour sélectionner le niveau de friture. Confirmez votre choix en appuyant sur **OK**.
4. Attendez que l'appareil détecte le récipient.
5. Au bout d'un certain temps, vous pouvez utiliser les touches $\wedge$ et $\vee$ si vous souhaitez utiliser la fonction gril Plancha.
6. Confirmez votre choix en appuyant sur **OK**.
7. Attendez que le récipient atteigne la température du niveau de friture sélectionné (cette information est indiquée sur l'affichage).
8. Placez de la matière grasse et les aliments dans la poêle.

Pour désactiver la fonction :

1. Appuyez sur la touche 0 de la zone de cuisson avant gauche.
2. Utilisez les touches $\wedge$ et $\vee$ pour choisir si vous souhaitez désactiver la fonction.
3. Confirmez votre choix en appuyant sur **OK**.

Réglage de la température

Si les résultats ne correspondent pas à vos attentes, vous pouvez régler la température de friture.

Pour ajuster la température, appuyez sur $\wedge$ pour l'augmenter ou sur $\vee$ pour la diminuer.

- Lorsque vous augmentez la température,

le symbole  s'allume.

- Lorsque vous diminuez la température,

le symbole  s'allume.

Lors de la prochaine utilisation, l'appareil vous rappellera votre réglage de température.

Fonction gril Plancha

Cette fonction vous permet d'utiliser la fonction Cook Assist avec l'accessoire Infinite Plancha d'Electrolux ou AEG. La fonction relie les deux zones de cuisson de gauche pour la fonction Cook Assist, pour qu'elles fonctionnent comme une seule.



Il faut un peu plus de temps pour chauffer un gros récipient. La fonction chauffe l'Infinite Plancha pendant environ 12 minutes et vous indique lorsqu'elle est prête.

4.12 Verrouillage

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche ①. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Activation de la fonction Touches Verrouil.

1. Réglez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que la fonction Touches verrouil. s'affiche.
3. Confirmez l'activation de la fonction en appuyant sur **OK**. Le symbole  s'allume. Le minuteur reste activé.

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



Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est désactivée.

4.13 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Éteignez l'appareil en appuyant sur ①.
- Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur la touche . Un message indiquant que le dispositif de sécurité enfants est activé s'affiche.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Allumez l'appareil en appuyant sur ① .
- Appuyez sur la touche  puis sur OK .

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

- Allumez l'appareil en appuyant sur ① . Appuyez simultanément sur les touches  et  .
- **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser l'appareil. Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur ① , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

4.14 Désactivation et activation des signaux sonores

Mettez en fonctionnement l'appareil. Appuyez sur **OK**, puis réglez la signalisa-

tion sonore à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Réglez l'option à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

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

- quand vous appuyez sur ①
- le Minuteur termine son décompte
- la Fin de cuisson est atteinte
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5. CONSEILS UTILES



ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

5.1 Récipients compatibles avec les zones de cuisson à induction



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des ustensiles de cuisson

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

Les récipients conviennent à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe très rapide-

ment 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 %

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
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.			

5.7 Conseils pour la fonction Cook Assist

Pour obtenir de meilleurs résultats avec la fonction Cook Assist :

- Démarrez la fonction lorsque l'appareil est froid (un préchauffage manuel du récipient n'est pas nécessaire).
- Utilisez un récipient en acier inoxydable avec un fond multicouche.
- N'utilisez pas de récipient dont le centre est bombé.

Exemples de cuissons avec la fonction Cook Assist

Les données de ce tableau donnent des exemples d'aliments pour chaque niveau de friture. La quantité, l'épaisseur, la qualité et la température (par ex. surgelés) des aliments ont une influence sur le niveau de friture. Choisissez un réglage et un niveau de friture qui correspond le mieux à vos habitudes de cuisson et à vos poêles.

Niveau de friture	Aliment suggéré	Utilisé(s) pour préparer
	Œufs	Œufs au plat, omelette, pain perdu, filets de poisson, légumes
	Crêpes épaisses	Crêpes épaisses, bâtonnets de poisson, aliments surgelés, aliments panés, steaks moyens
	Steak	Steak saignant

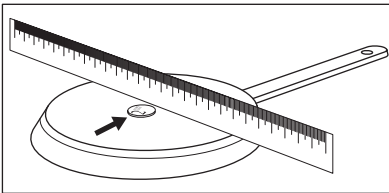


Des poêles de tailles différentes peuvent demander un temps de préchauffage différent. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les poêles légères, mais elles ont besoin de plus de temps pour chauffer.

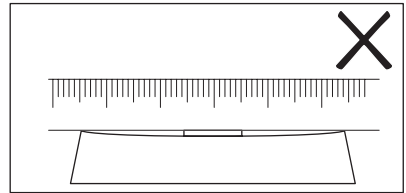
5.8 Récipients adaptés à la fonction Cook Assist

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

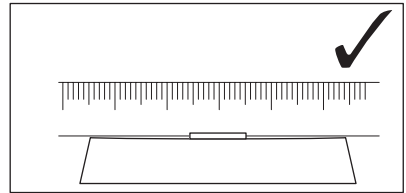
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



- Si la pièce rentre entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



- Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



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 incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

- – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil.
- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de

graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique.

- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon

humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements **de gauche à droite**.

- Enfin, **essuyez l'appareil avec un chiffon propre**.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches 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.
Le voyant de chaleur résiduelle ne change pas de couleur.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	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 ».

Problème	Cause probable	Solution
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 sonores (reportez-vous au chapitre « Désactivation et activation des signaux sonores »).
Le rétroéclairage est activé mais le contraste de l'écran est faible.	Un récipient chaud se trouve sur l'écran.	Retirez-le et laissez l'appareil refroidir suffisamment. Si le contraste ne s'améliore pas, contactez votre service après-vente.
II et un message s'affichent.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
? s'affiche.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

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

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

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Avant l'installation

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

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

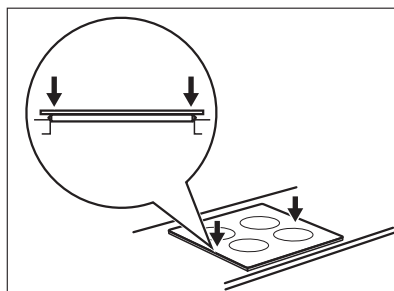
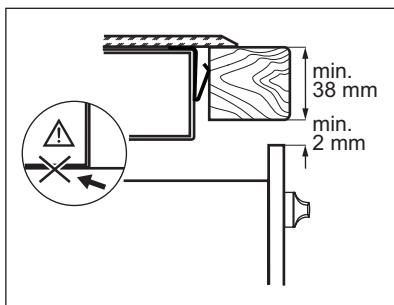
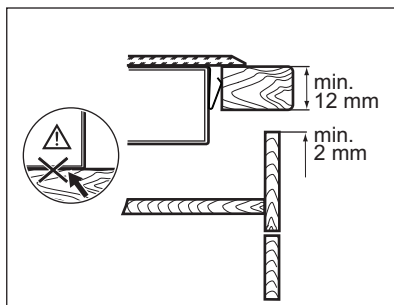
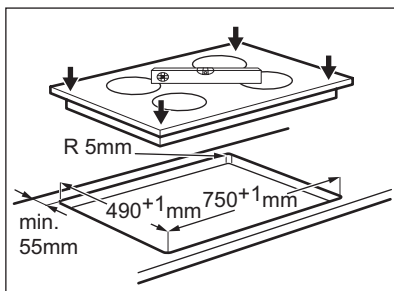
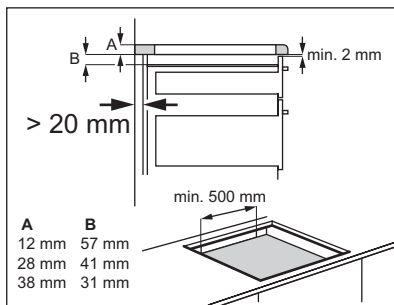
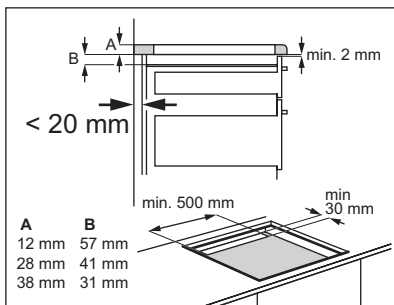
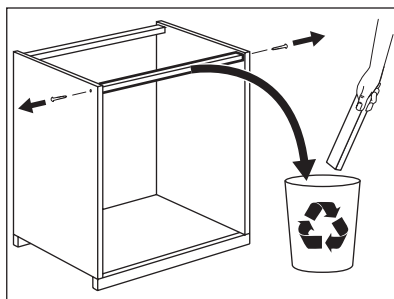
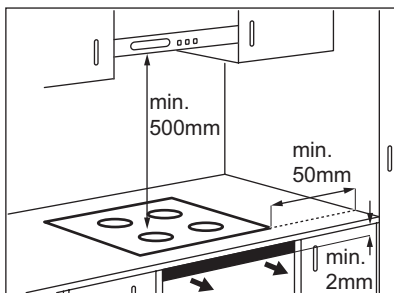
8.1 Appareils encastrables

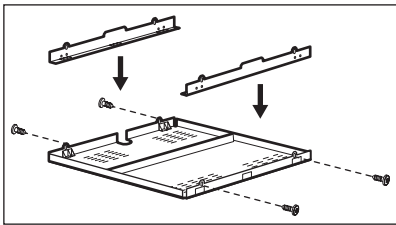
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.2 Câble d'alimentation

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

8.3 Montage





Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en 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 HK894400FG	Prod.Nr. 949 595 289 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	  

Puissance des zones de cuisson

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

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

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	42
2. SICHERHEITSHINWEISE	43
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	46
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	48
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	52
6. REINIGUNG UND PFLEGE	55
7. FEHLERSUCHE	55
8. MONTAGE	58
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. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- 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.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichmaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

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 ausgeschlossen.
- 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.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- 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.

- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



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 eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- 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 leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.

- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas- oder Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

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

2.4 Entsorgung

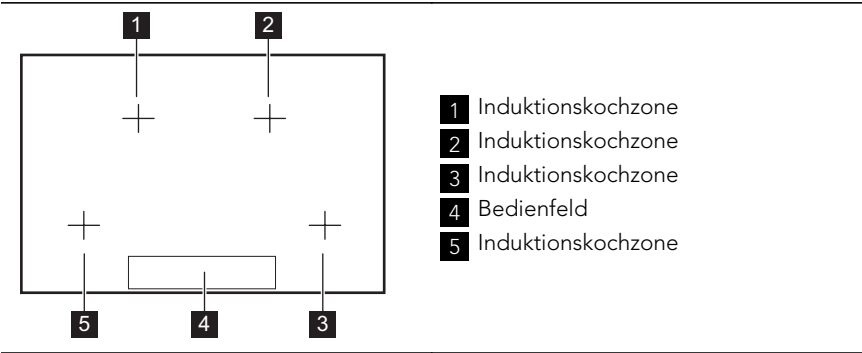


WARNUNG!

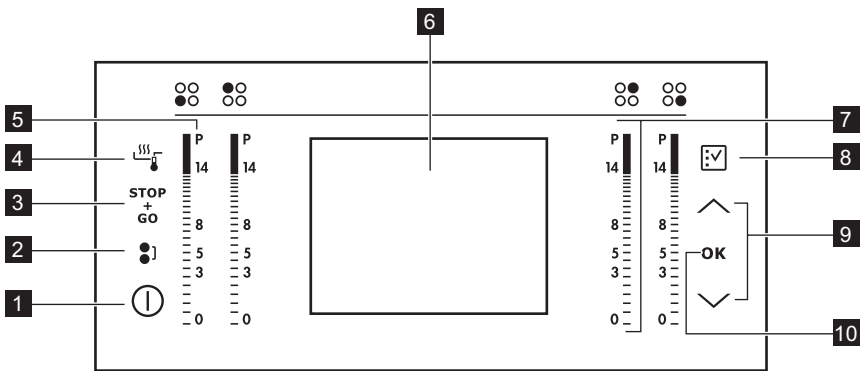
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



3.1 Bedienfeldanordnung



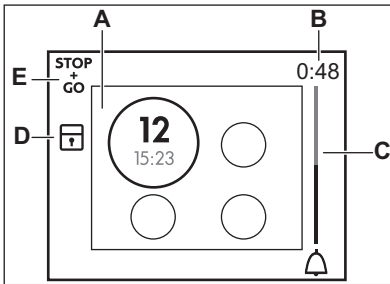
Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion
1 ①	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2 ●●	Ein- und Ausschalten der Grill Function.
3 STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
4	Einschalten der Funktion Cook Assist.
5 P	Einschalten von Power Funktion aktiv .
6 Display	Anzeige der aktiven Funktionen.
7 Einstellskala	Einstellen der Kochstufen.
8	Einstellen eines Timers (Stoppuhr , Kochdauer , Kurzzeitwecker) und Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.

Sensorfeld	Funktion
9 	Einrichten einer Einstellung.
10 OK	Bestätigen der Einstellung.

3.2 Display

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



- A) Die Kochzonen
 B) Kochdauer
 C) Anzeige Kurzzeitwecker
 D) Die Tastensperre ist eingeschaltet.
 E) Die Funktion $\text{STOP} + \text{GO}$ ist eingeschaltet.

Die Kochzone im Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist eingeschaltet. Oben: Kochstufe, unten: Timer.
	Die Funktion Warmhalten /STOP+GO ist in Betrieb.
	Power Funktion aktiv ist eingeschaltet.
	Power Funktion aktiv ist in Betrieb.
	Kochzone wird eingestellt.
	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
	OptiHeat Control. Die Kochzone ist ausgeschaltet. Die Größe und Farben geben die Restwärme an: • Groß und rot - Garvorgang läuft noch • Groß und orange - Warmhalten • Klein und gelb - noch heiß • Klein und grau - Kochzone ist kalt

3.3 Restwärme



WARNUNG!

Nach einem Garvorgang ist die Kochzone noch heiß. Verbrennungsgefahr!

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

4. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

- 8 — 9 — 4 Stunden
- 10 — 14 — 1,5 Stunden

4.1 Ein- und Ausschalten

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

4.2 Abschaltautomatik

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

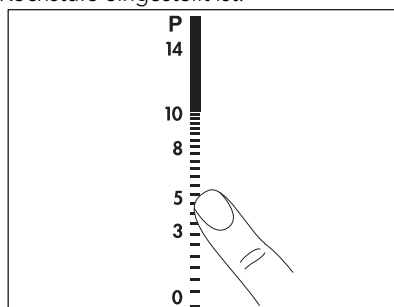
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein Signal ertönt eine Zeit lang und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen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

4.3 Sprachauswahl

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

4.4 Kochstufe

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



4.5 Grill Function



Verwenden Sie die Funktion Grill FunctionMaxisense Plancha Grill mit dem Zubehör³⁾.

³⁾ Das Maxisense Plancha Grill Zubehör ist nicht Teil des Lieferumfangs. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Die Grill Function verbindet zwei rechte Kochzonen unter dem Zubehörteil, die sich dann wie eine Kochzone verhalten. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein.

Zum Einschalten der Grill Function berühren Sie **⌂**. Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der Einstellskalen.

Zum Ausschalten der Grill Function berühren Sie **⌂**. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

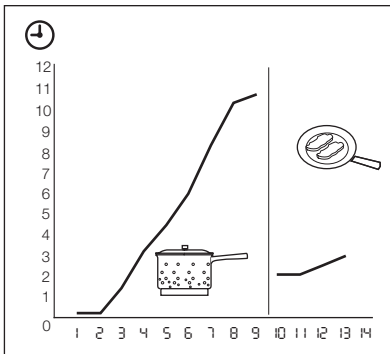
4.6 Ankochautomatik

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**.
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. (**A** wird im Display angezeigt)

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.



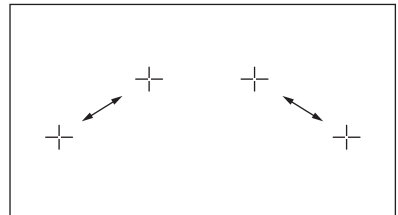
4.7 Power Funktion aktiv

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

Zum Einstellen der Funktion berühren Sie **P** und **P** wird im Kreis angezeigt. Während die Zone aufgeheizt wird, ändert sich die Farbe des Kreises. Zum Ausschalten ändern Sie die Kochstufe.

4.8 Power-Management

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



4.9 Timer

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

⌚ Stoppuhr

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

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

→ Kochdauer

Mit dem Timer Kochdauer stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen

einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Berühren Sie zweimal , um den Timer Kochdauer aufzurufen. Wählen Sie anschließend mit den Pfeilen die Kochzone in der Liste aus und berühren Sie **OK**, um die Auswahl zu bestätigen. Stellen Sie die Dauer mit den Pfeilen ein und berühren Sie **OK** zur Bestätigung. Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone abgeschaltet.

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

Kurzzeitwecker

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

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

4.10 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 Funktion Cook Assist

Mit dieser Funktion können Sie eine der drei Garstufen einstellen, um die Temperatur des Kochgeschirrs festzulegen. Das Gerät hält die eingestellte Temperatur während des Garens automatisch konstant. Sie können die Funktion für die vordere linke Kochzone des Geräts einstellen.

Symbol	Garstufe	Speisezubereitung
	Niedrig	Eier
	Mittel	Pfannkuchen
	Hoch	Steak



VORSICHT!

Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur auf den Garstufen Niedrig und Mittel.



Verwenden Sie keinen Deckel, wenn diese Funktion eingeschaltet ist.

Zum Einschalten der Funktion:

1. Stellen Sie eine leere Pfanne auf die vordere linke Kochzone.
2. Drücken Sie .
3. Wählen Sie die Garstufe mit $\wedge$ und $\vee$. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK**.
4. Warten Sie, bis das Gerät das Kochgeschirr erkannt hat.
5. Nach einiger Zeit können Sie mit $\wedge$ und $\vee$ bestimmen, ob Sie die Plancha Grillplatte verwenden möchten.
6. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK**.
7. Warten Sie, bis das Kochgeschirr die über die Garstufe eingestellte Temperatur erreicht hat (das Display zeigt alle Informationen an).
8. Geben Sie Fett und die Speisen in die Pfanne.

Zum Ausschalten der Funktion:

1. Berühren Sie 0 der vorderen linken Kochzone.
2. Um die Funktion auszuschalten, wählen Sie $\wedge$ und $\vee$.
3. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK**.

Einstellen der Temperatur

Sollten die Ergebnisse nicht Ihren Erwartungen entsprechen, können Sie die Temperatur der Garstufe anpassen.

Berühren Sie , um die Temperatur zu erhöhen oder , um sie zu verringern.

- Wenn Sie die Temperatur erhöhen,

leuchtet das Symbol  auf.

- Wenn Sie die Temperatur verringern,

leuchtet das Symbol  auf.

Das Gerät speichert die von Ihnen eingestellte Temperatur und verwendet sie beim nächsten Einschalten.

Funktion Plancha Grillplatte

Mit dieser Funktion können Sie Cook Assist mit dem Infinite Plancha Zubehör von Electrolux oder AEG verwenden. Die Funktion verbindet die beiden linken Kochzonen für Cook Assist, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.



Es dauert etwas länger, großes Kochgeschirr zu erwärmen. Mit dieser Funktion wird die Infinite Plancha etwa 12 Minuten erwärmt und nach Ablauf der Zeit erscheint eine Anzeige.

4.12 Tastenverriegelung

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.

Einschalten der Tastenverriegelung

1. Stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühren Sie , bis das Symbol „Tastenverriegelung“ angezeigt wird.
3. Bestätigen Sie das Einschalten der Funktion mit **OK**. Das Symbol  leuchtet auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

Berühren Sie  **zum Ausschalten** dieser Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.



Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.13 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung:

- Schalten Sie das Gerät mit  aus.
- Berühren Sie , wenn das Gerät abschaltet. Das Display zeigt die Meldung an, dass die Kindersicherung in Betrieb ist.

Ausschalten der Kindersicherung

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

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Berühren Sie die Symbole  und  gleichzeitig.
- **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Gerät mit  ausschalten, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

4.14 Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons

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

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

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

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



INDUKTIONSKOCHZONEN

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

5.1 Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn...

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



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

5.2 Gebrauch der Kochzonen



ACHTUNG

Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz des gewünschten Kochfelds. Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein. Der magnetische Bereich am Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser von mindestens 125 mm haben. Induktions-Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

5.3 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

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

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

5.4 Energiesparen



So sparen Sie Energie

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



Kochzoneneffizienz

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der 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 %
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 %

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.			

5.7 Tipps und Hinweise für die Funktion Cook Assist

So erzielen Sie optimale Ergebnisse mit der Cook Assist-Funktion:

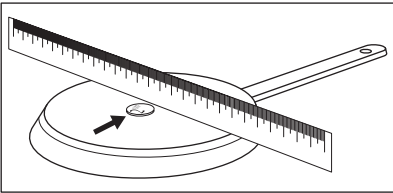
- Schalten Sie die Funktion bei noch kaltem Gerät ein (vorgewärmtes Kochgeschirr ist nicht erforderlich).
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Edelstahl mit einer Sandwich-Bodenbauweise.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einer Vertiefung in der Mitte des Geschirrbodens.

Anwendungsbeispiele zum Kochen mit der Cook Assist-Funktion

In der folgenden Tabelle finden Sie Beispiele von Lebensmitteln für jede Garstufe. Die Menge, Dicke, Qualität und Temperatur (z. B. Gefriergut) der Lebensmittel beeinflussen die eingestellte Garstufe. Wählen Sie eine Garstufe und Einstellung, die Ihrer persönlichen Kochgewohnheit und Ihrem Kochgeschirr entspricht.

Garstufe	Speisezubereitung	Zubereitung von
	Eier	Spiegeleier, Omelett, Toast, Fischfilet, Gemüse
	Pfannkuchen	Pfannkuchen, Fischstäbchen, Gefriergut, Panier-tes, Steak (medium).
	Steak	Steak Englisch

 Unterschiedliche Pfannengrößen können zu unterschiedlichen Aufheizzeiten führen. Schwere Pfannen speichern mehr Wärme als leichte Pfannen, benötigen aber auch mehr Zeit beim Aufheizen.

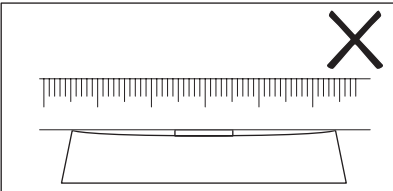


- Die Pfanne ist nicht geeignet, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.

5.8 Geeignete Pfannen für die Cook Assist-Funktion

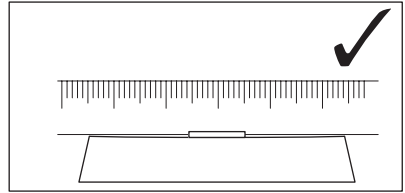
Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden. So prüfen Sie, ob die Pfanne geeignet ist:

1. Drehen Sie das Kochgeschirr um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Boden des Kochgeschirrs.
3. Versuchen Sie eine 1-, 2- oder 5-Cent Münze oder eine mit einer ähnlichen Dicke zwischen das Lineal und den Pfannenboden zu schieben.



- Die Pfanne ist geeignet, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Li-

neal und die Pfanne schieben können.



6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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



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

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen.

– **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmern- de Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik.

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

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder be- dient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Se- kunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensor- felder wurden gleichzei- tig 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 Bedien- feld ab.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Die Farbe der Restwärmeanzeige ändert sich nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Ein- und Ausschalten des Signaltons“).
Die Hintergrundbeleuchtung ist eingeschaltet, aber der Kontrast im Display ist unzureichend.	Heißes Kochgeschirr bedeckt das Display.	Entfernen Sie den Gegenstand und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn der Kontrast des Displays sich nicht verbessert, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Symbol II und eine Textmeldung leuchten auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen.
	Das Kochgeschirr bedeckt das Kreuz/Quadrat nicht.	Das Kreuz/Quadrat muss vollständig bedeckt sein.
E und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
E4 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen und die Abschaltautomatik sind eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Lag das Problem am Kochgeschirr, erlischt die Fehlermeldung im Display, aber die Restwärmanzeige kann weiterhin leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“, ob das verwendete Kochgeschirr für das Gerät geeignet ist.

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

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

8. MONTAGE



WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.



Vor der Montage

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

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer

8.1 Einbaugeräte

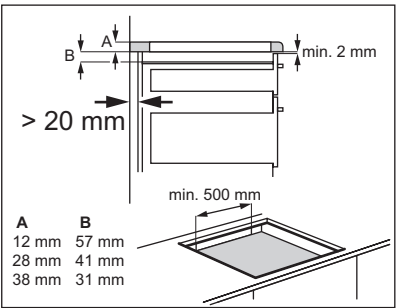
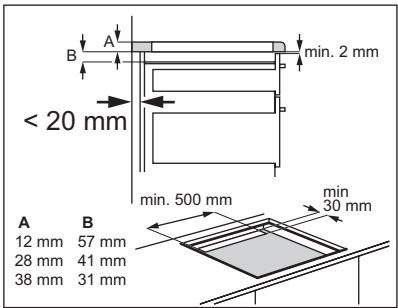
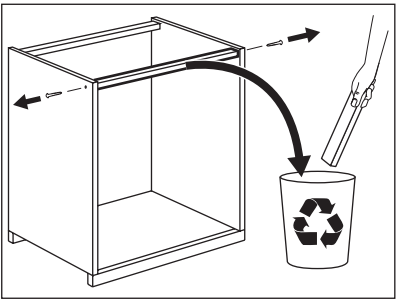
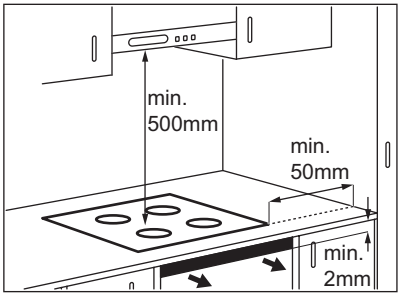
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte,

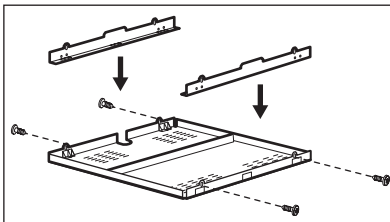
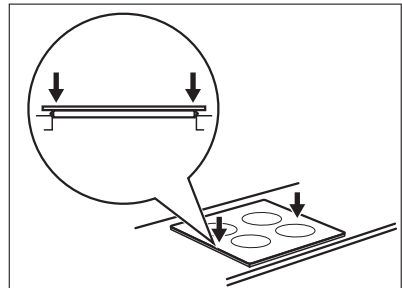
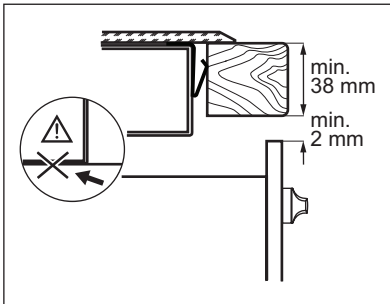
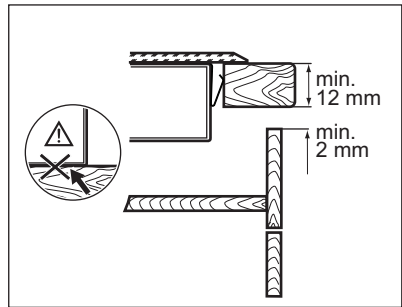
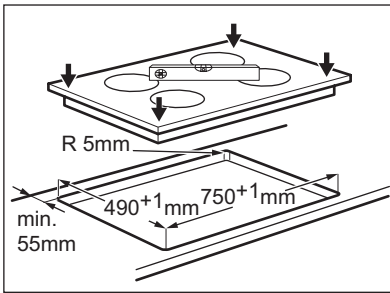
passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

8.2 Anschlusskabel

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

8.3 Montage





Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör¹⁾), 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 HK894400FG

Typ 58 GBD C3 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 949 595 289 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



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
Hinten links	2300 W	3200 W	10	125
Vorne links	2300 W	3200 W	10	125

Die Leistung der Kochzonen kann ge-
ringfügig von den Daten in der Tabelle
abweichen. Sie ändert sich je nach Mate-

rial und Abmessungen des Kochge-
schirrs.

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	62
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	63
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	65
4. USO DIARIO	67
5. CONSEJOS ÚTILES	71
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	75
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	75
8. INSTALACIÓN	77
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	79

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. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del 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.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

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 permi-

ta 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.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- 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, desconéctelo inmediatamente 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.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



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 que se utiliza 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 sobre 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 ba-

se dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- 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

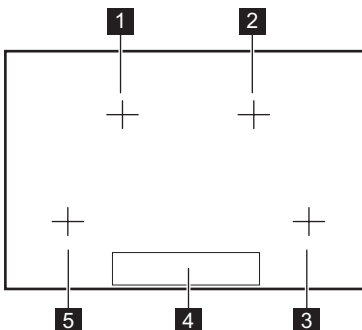


ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

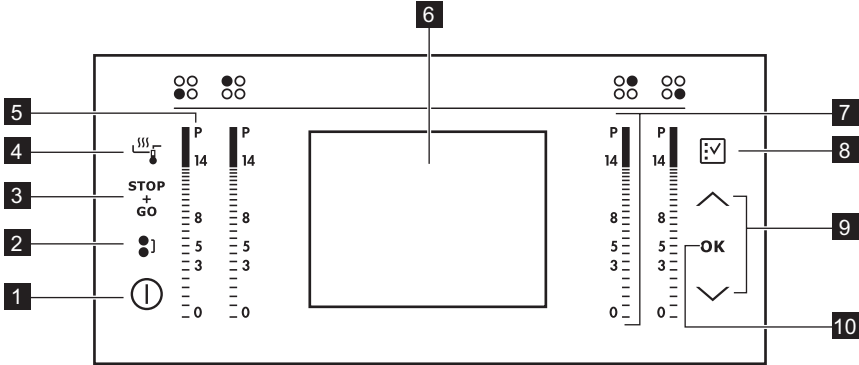
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

3.1 Disposición panel de control

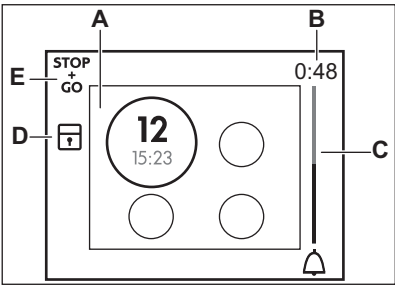


Utilice los sensores para accionar el aparato. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función
1	Para activar y desactivar el aparato.
2	Para activar y desactivar el Grill Function.
3	Para activar y desactivar la función STOP+GO.
4	Para activar la función Cook Assist.
5	Para activar la función Power Boost .
6 Pantalla	Para mostrar las funciones que están operativas.
7 Barra de control	Permite ajustar los niveles de calor.
8	Para ajustar el temporizador (Contador automático , Timer power-off y Avisador tiempo) y bloquear / desbloquear el panel de control.
9	Para programar un ajuste.
10 OK	Para confirmar los ajustes.

3.2 Pantalla

Los mensajes de la pantalla y los sonidos dicen qué funciones se han iniciado.



- A) Las zonas de cocción
- B) Timer power-off
- C) Indicador del Avisador tiempo
- D) Se usa la función de bloqueo de la puerta.
- E) La función **STOP + GO** está activada.

La zona de cocción en pantalla	Descripción
	La zona de cocción está en funcionamiento. Arriba: ajuste de calor, abajo: temporizador.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está activa.
	Power Boost está activado.
	Power Boost funciona.
	Zona en ajuste.
	No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	OptiHeat Control. La zona de cocción está apagada. El tamaño y el color indican el calor residual : • Rojo grande: cocinando • Naranja grande - mantener caliente • Amarillo pequeño - todavía caliente • Gris pequeño - la zona de cocción está fría

3.3 Calor residual

ADVERTENCIA
Tras cocinar, la zona de cocción se mantiene caliente. ¡Riesgo de quemaduras!

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

4. USO DIARIO

ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

Toque ① durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

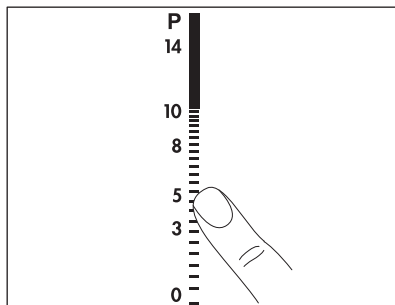
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). El aparato emite varias veces una señal acústica y la placa se apaga. 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 cocción se enfríe antes de utilizar la placa 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. Tras un momento, el aparato se apaga. Consulte la tabla.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
 - 1 — 3 — 6 horas
 - 4 — 7 — 5 horas
 - 8 — 9 — 4 horas
 - 10 — 14 — 1,5 horas

4.3 Selección de idioma

Para cambiar el idioma, encienda el aparato con ① y pulse **OK**. Ajuste el menú idioma con las flechas. Toque **OK** para confirmar. La pantalla muestra la lista de idiomas. Toque $\wedge$ o $\vee$ para ajustar el idioma. Toque **OK** para confirmar.

4.4 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.



4.5 Grill Function



Use Grill FunctionMaxisense Plancha Grill con el accesorio⁴⁾.

El piloto de Grill Function conecta dos zonas de cocción del lado derecho bajo el accesorio y funcionan como una sola. Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas.

Para activar Grill Function, toque $\blacksquare$. Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores.

Para desactivar Grill Function, toque $\blacksquare$. Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

4.6 Calentamiento automático

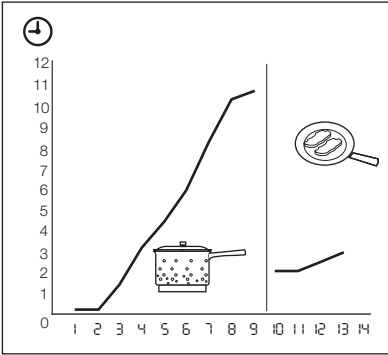
Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado.

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

1. Toque **P**.
2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. (En pantalla aparece **A**)

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.

⁴⁾ El accesorio Maxisense Plancha Grill no se suministra con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con el proveedor local.



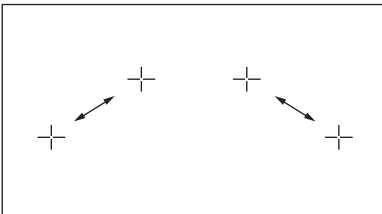
4.7 Power Boost

Power Boost suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. Power Boost se puede activar durante un período de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre la Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

Para activar la función, toque **P** ; **P** se enciende en el anillo. Conforme se calienta la zona, el color del anillo varía. Para apagar, cambie el ajuste de temperatura.

4.8 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). Power Boost incrementa la potencia 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.



4.9 Temporizador

Hay 3 funciones de temporizador: Contador automático, Timer power-off y Avisador tiempo. Para seleccionar la función del temporizador, pulse varias veces hasta que se ilumine el indicador de la función necesaria.

Contador automático

Utilice esta función para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción. Se inicia automáticamente y aparece bajo el valor de calor de la zona de cocción.

- **Para reiniciar** el Contador automático, pulse hasta llegar a Contador automático . Después seleccione la zona de cocción de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar.

|→| Timer power-off

Utilice el Timer power-off para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Pulse dos veces para acceder al Timer power-off. Después seleccione la zona de cocción de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar. Ajuste el tiempo con las flechas y pulse **OK** para confirmar. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y parpadea.

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

Avisador tiempo

Pulse tres veces para acceder al Avisador tiempo. Ajuste el tiempo con las flechas. Se enciende el indicador del Avisador 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 Función Cook Assist

Esta función le permite seleccionar uno de los tres niveles para freír, que define la temperatura de los utensilios de cocina. El aparato mantiene automáticamente la temperatura especificada al freír. Puede seleccionar la función para la zona de cocción delantera izquierda del aparato.

Símbolo	Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos
	Nivel bajo	Huevos
	Nivel medio	Tortitas
	Nivel alto	Bistecs



PRECAUCIÓN

Utilice sartenes laminadas solo con niveles de cocción bajo y medio para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.



No utilice ninguna tapa con la función.

Para activar la función:

1. Coloque una sartén vacía en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Pulse  .
3. Utilice  y  para elegir un nivel para freír. Confirme su selección con **OK** .
4. Espere hasta que el aparato detecte los utensilios de cocina.

5. Después de un tiempo puede elegir con  y  si desea utilizar la función de placa de grill Plancha.
6. Confirme su selección con **OK** .
7. Espere hasta que los utensilios de cocina alcancen la temperatura del nivel seleccionado para freír (la pantalla muestra la información).
8. Ponga la grasa y el alimento en la sartén.

Para desactivar la función:

1. Toque 0 en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Utilice  y  para indicar que desea desactivar la función.
3. Confirme su selección con **OK** .

Ajuste de la temperatura

Si los resultados no están a la altura de sus expectativas, puede ajustar la temperatura para freír.
Para ajustar la temperatura toque  para aumentarla o  para reducirla.

- Cuando aumenta la temperatura se enciende el símbolo  .
- Cuando reduce la temperatura se enciende el símbolo  .

El aparato recuerda su ajuste de temperatura para la próxima vez que lo utilice.

Función de placa de grill Plancha

Esta función le permite utilizar la función Cook Assist con el accesorio Infinite Plancha de Electrolux o AEG. La función conecta dos zonas de cocción de la izquierda para la función Cook Assist de forma que funcionen como si fueran una.



Se tarda un poco más en calentar un utensilio de cocina de gran tamaño. La función calienta la Infinite Plancha durante unos 12 minutos y avisa cuando está lista.

4.12 Bloquear

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de

control, pero no ①. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Activación del Bloqueo

1. Ajuste el nivel de calor que desee.
2. Toque [F] hasta que aparezca el símbolo de la función Bloqueo.
3. Confirme la activación de la función con OK. Se encenderá el símbolo [F]. El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar esta función, toque [F]. Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.



La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.13 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños:

- Apague el aparato con ①.
- Cuando el aparato se esté apagando, toque [F]. La pantalla indica con un mensaje que el dispositivo de seguridad está activo.

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ①.

- Toque [F] y después OK.

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con ①. Toque ^ y v simultáneamente.
- **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 ①.

4.14 Desactivación y activación del sonido

Active el aparato. Toque OK y después ajuste el sonido con las flechas. Toque OK para confirmar. Ajuste la opción con las flechas. Toque OK para confirmar. Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca ①
- el Avisador tiempo se apaga
- el Timer power-off se apaga
- se coloque algo en el panel de control.

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 utilizando 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	Utilízelo 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 %
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.			

5.7 Consejos para la función Cook Assist

Para obtener resultados óptimos con la función Cook Assist:

- Inicie la función con el aparato frío (no es necesario calentar manualmente los utensilios de cocina).
- Utilice utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo "sandwich".
- No utilice utensilios de cocina con el fondo repujado.

Ejemplos de aplicaciones de cocción para la función Cook Assist

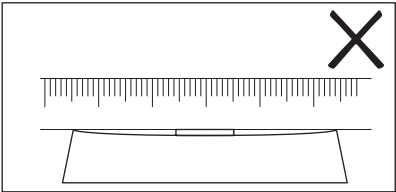
Los datos de la tabla muestran ejemplos de alimentos para cada nivel de freír. La cantidad, el grosor, la calidad y la temperatura (es decir, si están congelados o no) de los alimentos influyen en el nivel adecuado para freírlos. Elija el ajuste y el nivel para freír adecuados a sus sartenes y hábitos de cocina.

Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos	Usar para preparar
	Huevos	Huevos fritos, tortillas, torrijas, filetes de pescado, verduras
	Tortitas	Tortitas, palitos de pescado, alimentos congelados, alimentos empanados, filetes en su punto
	Bistecs	Filetes poco hechos

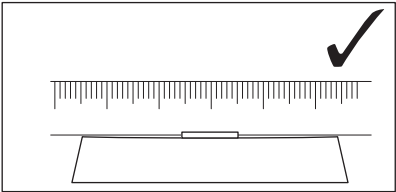


Los diferentes tamaños de las sartenes pueden requerir diferentes tiempos de calentamiento. Las sartenes pesadas guardan más calor que las ligeras, pero tardan más tiempo en calentarse.

- El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



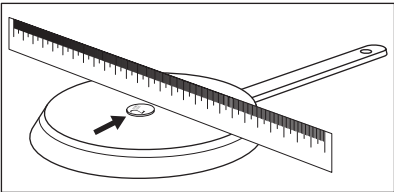
- El recipiente es correcto si no puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



5.8 Recipientes correctos para la función Cook Assist

Use únicamente recipientes de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

1. Coloque el utensilio de cocina boca-bajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 ó 5 céntimos de euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del recipiente.



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:

- – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato.
- **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.
- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie el aparato con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento **de izquierda a derecha**.
- Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	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 indicador de calor residual no cambia de color.	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.

Problema	Posible causa	Solución
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
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 "Activación y desactivación de los sonidos").
La retroiluminación está encendida pero el contraste de pantalla es defectuoso.	Hay un utensilio de cocina caliente en la pantalla.	Quite el objeto y deje que el aparato se enfríe lo suficiente. Si el contraste no está claro, consulte al servicio técnico.
Se enciende II con texto.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
 se enciende.	Están activados el bloqueo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo "Uso diario".
Se enciende ?.	No hay ningún utensilio 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 la cruz/el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.

Problema	Posible causa	Solución
E 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 E , póngase en contacto con el servicio técnico.
Se enciende E4 .	Se ha producido un error en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta consumirse todo 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".

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

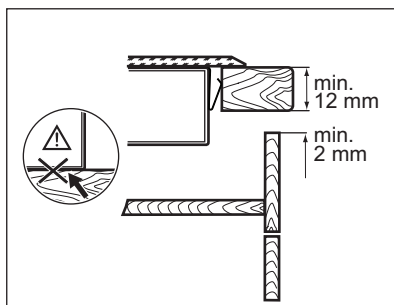
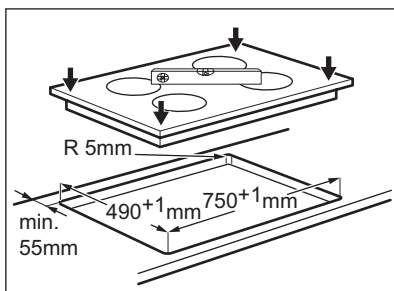
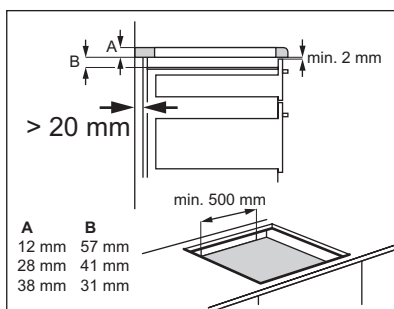
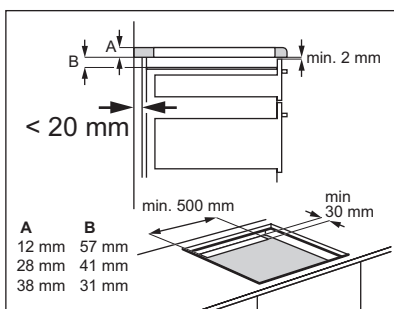
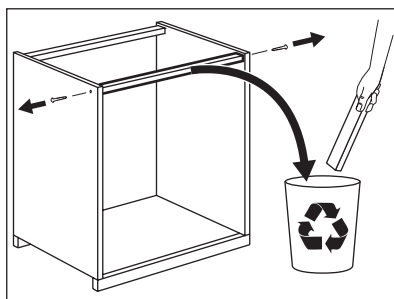
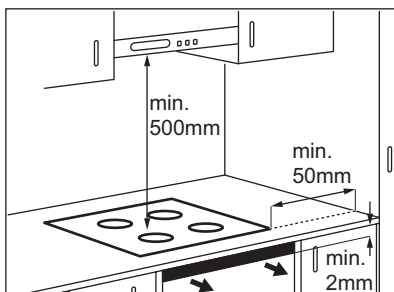
8.1 Aparatos integrados

- 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.

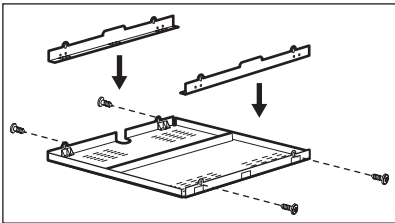
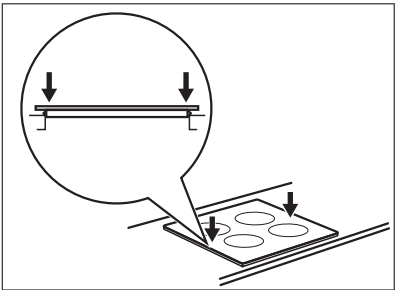
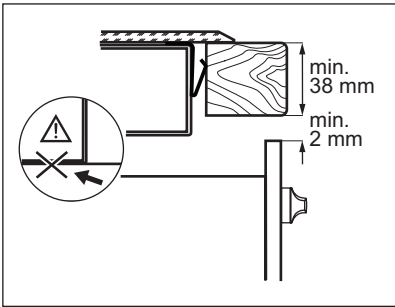
8.2 Cable de conexión

- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.

8.3 Montaje



- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.



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 HK894400FG	Prod.Nr. 949 595 289 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	CE  

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior derecha	2300 W	3200 W	10	125
Anterior derecha	2300 W	3200 W	10	125
Posterior izquierda	2300 W	3200 W	10	125

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Anterior izquierda	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



892958370-A-422013