

88032K-IN

Benutzerinformation

User manual

Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing

Induktions-
Glaskeramik-Kochfeld
Ceramic glass induction
hob
Table de cuisson
induction
Keramische
inductiekookplaat

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Inhalt

Bedienung des Gerätes	2	Was tun, wenn...	15
Sicherheitshinweise	2	Entsorgung	17
Gerätebeschreibung	4	Montageanweisung	18
Bedienung des Gerätes	6	Sicherheitshinweise	18
Tipps zum Kochen und Braten	13	Kundendienst	20
Wartung und Reinigung	15		

Änderungen vorbehalten

Bedienung des Gerätes

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Bitte halten Sie sich an die vorliegenden Anweisungen. Im anderen Fall entfällt bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

Sicherheit für Kinder

- Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.
- Um ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kleinkinder und Haustiere zu verhindern, empfehlen wir, die Kindersicherung zu aktivieren.

Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder bei Schäden an der Glaskeramik (Sprünge, Brüche bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Warnung! Brandgefahr!
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Nutzer mit implantierten Herzschrittmachern sollten einen Mindestabstand des Oberkörpers von 30 cm zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen einhalten.
- Verbrennungsgefahr! Gegenstände aus Metall wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel nicht auf das Kochfeld legen, da sie heiss werden können.

Sicherheit beim Reinigen

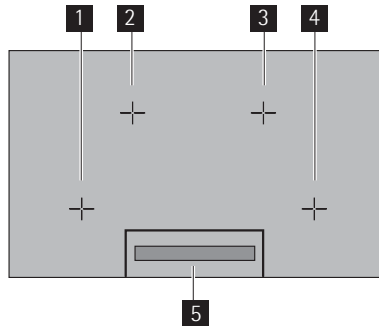
- Zur Reinigung muss der Backofen ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden. Es kann Beschädigungen am Kochgeschirr oder der Glaskeramik verursachen.
- Der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der darunterliegende Möbelfront darf nicht nicht verdeckt werden.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Kochfeld



- 1** Induktions-Kochzone 2300 W mit Power-Funktion 3200 W
- 2** Induktions-Kochzone 2300 W mit Power-Funktion 3200 W
- 3** Induktions-Kochzone 2300 W mit Power-Funktion 3200 W
- 4** Induktions-Kochzone 2300 W mit Power-Funktion 3200 W
- 5** Bedienfeld

Das Kochfeld ist in vier Kochzonen gegliedert. In jeder Kochzone befindet sich unter der Glaskeramik ein Induktionsheizkörper, dessen Mitte jeweils mit einem Kreuz auf der Glaskeramikfläche markiert ist. Kochgeschirr kann auf jeder Kochzone beliebig platziert werden. Die Kreuz-Markierung muss jedoch durch Kochgeschirr voll bedeckt sein. Der Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser zwischen 125 - 210 mm besitzen.



WARNUNG!

Das Kochgeschirr darf nicht auf den Kochfeldrand gestellt werden!

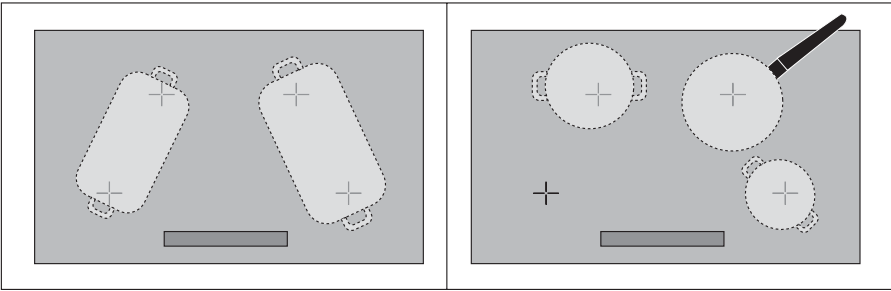
Garen auf zwei Kochzonen

Größeres Kochgeschirr kann auf zwei Kochzonen gleichzeitig erhitzt werden. Hierfür können entweder die beiden Kochzonen auf der linken Seite oder die beiden Kochzonen auf der rechten Seite des Kochfelds genutzt werden.

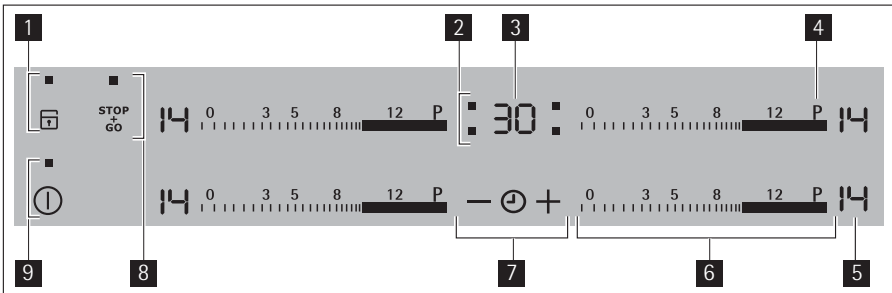
1. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der beiden Zonen.
Das Kochgeschirr muss mindestens zwei der Kreuz-Markierungen bedecken.
2. Stellen Sie die beiden Kochzonen auf die gleiche Stufe ein (höchste Stufe 8).



Je nach Kochgeschirr kann die Hitzeverteilung unterschiedlich sein. Gute Garergebnisse werden bei Verwendung von Kochgeschirr mit dickem und flachem Boden erzielt.



Ausstattung Bedienfeld



- 1 Kindersicherung mit Anzeige
- 2 Kochzonen-Anzeigen/Timer-Funktion
- 3 Timer-Anzeige
- 4 Power-Funktion
- 5 Anzeige Kochstufe
- 6 Kochstufenauswahl
- 7 Timer
- 8 STOP+GO mit Anzeige
- 9 Ein/Aus mit Kontrolllampe

Touch Control Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control Sensorfeldern bedient. Die Funktionen werden durch Berühren der Sensorfelder gesteuert und durch Anzeigen und akustische Signale bestätigt. Berühren Sie nur die Sensorfelder, welche die gewünschte Funktion aktivieren. Decken Sie andere Sensorfelder nicht ab.



Wird die Bedienleiste länger als 6 Sekunden berührt, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich ab.

Sensorfeld	Funktion
ⓘ	Ein / Aus
🔒	Kindersicherung
STOP + GO	STOP+GO
	Gerät ein- und ausschalten
	Bedienfeld für Kinder sperren
	Warmhaltestufe ein-/ausschalten

Sensorfeld		Funktion
P	Power	Power-Funktion ein-/ausschalten
	Timer	Timer Auswahl
+	Einstellungen erhöhen	Timer-Zeit erhöhen
-	Einstellungen verringern	Timer-Zeit reduzieren


Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
	Kochzone ist ausgeschaltet
	Warmhaltestufe Warmhaltestufe STOP+GO ist eingestellt
 - 	Kochstufen Kochstufe ist eingestellt
	Ankoch-Automatik Ankoch-Automatik ist aktiv
 + Ziffer	Fehler Fehlfunktion ist aufgetreten
	Topferkennung Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es ist kein Kochgeschirr aufgesetzt
	Restwärme Kochzone ist noch warm
	Kindersicherung Verriegelung/Kindersicherung ist eingeschaltet
	Power Power-Funktion ist eingeschaltet
	automatische Abschaltung Abschaltung ist aktiv

Restwärmeanzeige



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen eine gewisse Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige beachten .



Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.






Die **Induktions-Kochzonen** erzeugen die erforderliche Wärme zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Restwärme des Kochgeschirrs nur sehr wenig erhitzt.


Bedienung des Geräts







Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Gerät ein- und ausschalten

	Bedienfeld	Anzeige	Kontrolllampe
Einschalten	1 Sekunde  berühren	 / 	leuchtet.
Ausschalten	1 Sekunde  berühren	 / keine	erlischt.




 Nach dem Einschalten muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.


Kochstufe wählen

	Bedienblende	Anzeigen
Kochstufeneinstellung	Die gewünschte Kochstufe mit dem Finger berühren und gegebenenfalls nach links oder rechts korrigieren	 zum  / 
Ausschalten	0 berühren	

Bedienfeld ver-/entriegeln




Bei allen Kochvorgängen ist das Sensorfeld - mit Ausnahme des Ein/Aus-Bereichs - gesperrt, um eine Änderung der Einstellungen zu vermeiden, zum Beispiel beim Trocknen des Kochfelds.


	Bedienfeld	Anzeigen
Einschalten	berühren 	 (für 4 Sekunden)
Ausschalten	berühren 	vorher eingestellte Kochstufe



 Beim Ausschalten des Gerätes wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

STOP+GO-Funktion ein- und ausschalten

Die STOP+GO-Funktion schaltet alle eingeschalteten Kochzonen gleichzeitig in die Warmhaltstufe und wieder in die vorher eingestellte Kochstufe.

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	berühren 	
Ausschalten	berühren 	vorher eingestellte Kochstufe (nicht Ankoch-Automatik oder Power-Funktion)

 STOP+GO unterbricht die Timer-Funktionen nicht.

 STOP+GO verriegelt das gesamte Bedienfeld außer dem Sensorfeld .

Ankoch-Automatik benutzen

Alle Kochzonen sind mit einer Ankoch-Automatik ausgestattet. Beim Einstellen einer Kochstufe mit der Ankoch-Automatik schaltet die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die volle Leistung und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.

Schritt	Bedienblende	Anzeige
1.	berühren P	
2.	mit dem Finger abwärts die gewünschte Kochstufe zwischen P und wählen	/ nach 5 Sekunden . Solange angezeigt wird, arbeitet das Gerät mit voller Leistung. Nach Ablauf des Ankochstoßes wird die Kochstufe / wieder angezeigt.

Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der gewählten Kochstufe.

Kochstufe	Dauer des Ankochstoßes [min:sek]
	0:12
	0:12
	1:21
	3:07
	4:24
	5:51
	8:12
	10:12
	10:36
	2:01
	2:01
	2:28
	2:52

Kindersicherung verwenden

Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Geräts.

Kindersicherung einschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen).	
2.	4 Sekunden berühren	

Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	① Gerät einschalten. (keine Kochstufe einstellen).	L
2.	4 Sekunden berühren	leuchtet
3.	① Gerät ausschalten.	

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.



Die Kindersicherung kann nur ein- oder ausgeschaltet werden, wenn keine Kochstufe gewählt ist.

Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann auf diese Weise für einen einzelnen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach aktiviert.

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	① Gerät einschalten	L
2.	4 Sekunden berühren	leuchtet auf

Bis zum nächsten Ausschalten des Gerätes kann es normal benutzt werden. Nach dem Ausschalten des Gerätes ist die Kindersicherung wieder aktiviert.



Nach dem Umgehen der Kindersicherung muss eine Kochstufe oder eine Funktion innerhalb von etwa. 10 Sekunden eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Power-Funktion ein-/ausschalten

Die Power-Funktion **P** stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung, z.B. um eine große Menge Wasser schnell zum Kochen zu bringen. Die Power-Funktion wird für höchstens 8 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktions-Kochzone automatisch auf Kochstufe **14** um.

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	berühren P	P
Ausschalten	Eine Kochstufe berühren	1 / 14

Power-Management

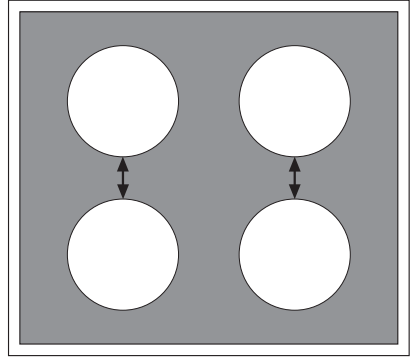
Die Kochzonen des Kochfeldes verfügen über eine maximale Leistung.

Die maximale Leistung ist erreicht, wenn für alle Kochzonen Kochstufe 14 eingestellt ist.

Zwei Kochzonen bilden ein Paar, (siehe Abbildung), d.h. zwischen diesen Kochzonen teilt das Power-Management die maximal verfügbare Leistung auf.

Wenn für eine Kochzone die Power-Funktion gewählt wurde, stellt das Power-Management die zusätzliche Leistung für diese Kochzone zulasten der anderen Kochzone des Paares zur Verfügung.

Beispiel: an einer Kochzone ist die Kochstufe 14 gewählt. Für die dazugehörige Kochzone wird die Power-Funktion eingeschaltet. Die Power-Funktion wird ausgeführt, aber Kochstufe 14 bei einer Kochzone und gleichzeitig Power-Funktion bei der anderen Kochzone eines Paares überschreitet die maximale Leistung für beide. Daher reduziert das Power-Management die Leistung der zuerst eingeschalteten Kochzone von 14 auf zum Beispiel 5 und die Anzeige dieser Kochzone wechselt zwischen 14 und 5 und bleibt dann auf der zur Zeit maximal möglichen 5 stehen (Ob die Anzeige zwischen 14 und 5 bzw. 14 und 3 oder anderen Werten wechselt, hängt vom Gerätetyp und der Kochzonengröße ab.).







Timer verwenden

Funktion	Voraussetzung	Ergebnis nach Ablauf der Zeit
Abschaltautomatik	bei einer eingestellten Kochstufe	akustisches Signal 00 blinkt Kochzone schaltet aus
Kurzzeitmesser	bei nicht verwendeten Kochzonen	akustisches Signal 00 blinkt

- i** Wurde nur ein Kurzzeitmesser eingestellt, kann dieser nur bei eingeschaltetem Gerät geändert werden.
- i** Wird zusätzlich zu einem eingestellten Kurzzeitmesser an dieser Kochzone eine Kochstufe eingestellt, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet.
- i** Wird eine Kochzone ausgeschaltet, wird auch die Timer-Funktion ausgeschaltet.

Auswahl einer Kochzone

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	1x berühren	Kontrolllampe der ersten Kochzone blinkt
2.	1x berühren	Kontrolllampe der zweiten Kochzone blinkt

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
3.	1x  berühren	Kontrolllampe der dritten Kochzone blinkt 
4.	1x  berühren	Kontrolllampe der vierten Kochzone blinkt 




Sind weitere Timer-Funktionen eingestellt, wird nach einigen Sekunden die kürzeste verbleibende Zeit der Timer-Funktionen angezeigt und die entsprechende Kontrolllampe blinkt.

Zeit einstellen

Schritt	Bedienfeld	Anzeigen
1.	 Kochzone auswählen	Kontrolllampe für die ausgewählte Kochzone blinkt
2.	berühren oder + / -	00 bis 99 Minuten


Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.
Die Zeit ist eingestellt.
Die Zeit läuft rückwärts ab.

Timer-Funktion ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	 Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	berühren -	Die verbleibende Zeit wird rückwärts gezählt bis 00 .


Die Kontrolllampe erlischt.
Die Timer-Funktion für die ausgewählte Kochzone wird ausgeschaltet.

Zeit verändern

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	 Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	oder + berühren -	01 bis 99 Minuten


Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.
Die Zeit ist eingestellt.
Die Zeit läuft rückwärts ab.

Zeigt die Restzeit für eine Kochzone an

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	 Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Die Restzeit wird eingeblendet

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.		

Akustisches Signal ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Akustisches Signal
1.	berühren 	Akustische Quittierung.
Akustisches Signal verstummt.		

Automatische Abschaltung






Kochfeld

- Wird nach dem Einschalten des Kochfelds nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe eingestellt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Werden ein oder mehrere Sensorfelder durch Gegenstände wie eine Pfanne usw. verdeckt und zwar länger als ca. 10 Sekunden, dann ertönt ein Signal und die Kochzone schaltet sich automatisch ab.
- Werden alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch aus.

Bedienfeld

- Wird das Gerät ausgeschaltet oder wenn ein oder mehrere Sensorfelder am Bedienfeld mehr als 10 Sekunden verdeckt sind, ertönt ein akustisches Signal. Das akustische Signal schaltet sich selbst wieder aus, wenn die Sensorfelder abgedeckt werden.

Induktions-Kochzonen

- Im Fall von Überhitzung (d.h. wenn ein Topf mit Sauce völlig eintrocknet) schaltet sich die Kochzone automatisch ab.  wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf  gestellt werden und abgekühlt sein.
- Wird nicht geeignetes Geschirr verwendet, leuchtet  in der Anzeige und nach 2 Minuten schaltet sich die Anzeige der Kochzone aus.
- Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.  wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf  gestellt werden.

Kochstufe	Abschaltung nach
1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

Tipps zum Kochen und Braten



Acrylamidehinweis

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

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

Geschirrmaterial	geeignet
Stahl, Stahlemail	+
Gusseisen	+
Rostfreier Edelstahl	+*
Mehrschicht-Kochgeschirrboden	+*
Aluminium, Kupfer, Messing	-
Glas, Keramik, Porzellan	-

* Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

Eignungsprüfung

Kochgeschirr ist für Induktion geeignet, wenn ...

- ... etwas Wasser auf einer Induktions-Kochzone mit der höchsten Kochstufeneinstellung innerhalb kurzer Zeit erhitzt wird.
- ... ein Magnet am Geschirrboden haften bleibt.



Bestimmtes Kochgeschirr kann während des Betriebs auf Induktions-Kochzonen Geräusche erzeugen. Diese Geräusche sind keine Störung des Geräts und die Funktion wird in keiner Weise beeinträchtigt.

Geschirrboden

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

Pfannengröße

Induktions-Kochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an. Allerdings muss der magnetische Teil des Kochgeschirrbodens einen Mindestdurchmesser je nach Größe der Kochzone aufweisen. Nicht geeignet ist Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser kleiner als 12 cm.

Tipps zum Energiesparen



Setzen Sie das Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochplatte auf.



Verschließen Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen.

Kochstufe	Garvorgang	geeignet für	Zeit	Hinweise/Tipps
0		Position Aus		
↳ 1	Warmhalten	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-3	Schmelzen	Sauce Hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
1-3	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
3-5	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
5-7	Dämpfen Schmoren	Dünsten von Gemüse und Fisch, Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
7-9	Kochen	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Verwenden Sie nur wenig Flüssigkeit, z.B. max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln
7-9	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
9-12	Mildes Braten	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	Nach Bedarf	Zwischendurch wenden
12-13	Starkes Braten	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle (als Suppeneinlage)	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
14	Ankochen Anbraten Frittieren	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

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

Wartung und Reinigung



WARNUNG!

Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Gerät reinigen und die Rückstände mit Wasser und Spülmittel nach jeder Benutzung des Geräts entfernen. Auch alle Spülmittelreste entfernen!



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

- Entfernen Sie zuckerhaltige Spritzer, Kunststoffreste oder Folienreste sofort mit einem Schaber. Einen Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen und die Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen. Dann **das Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben**.
- Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen sollten nach dem Abkühlen des Gerätes mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernt werden.

Was tun, wenn...

Störung/Anzeige	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten oder funktionieren nicht	Seit dem Einschalten des Gerätes sind mehr als 10 Sekunden vergangen	Gerät wieder einschalten.
	Die Verriegelung ist eingeschaltet 	Verriegelung ausschalten (siehe Kapitel "Bedienfeld verriegeln/entriegeln")
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet 	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel "Kindersicherung")
	Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt	Nur ein Sensorfeld berühren
	Automatische Abschaltung wurde ausgelöst	Eventuell auf dem Bedienfeld liegende Gegenstände (Topf o.ä.) entfernen. Gerät wieder einschalten
	Auf dem Bedienfeld steht Wasser oder das Bedienfeld ist mit Fettspritzern bedeckt	Bedienfeld abwischen
	STOP+GO ist aktiviert 	STOP+GO ausschalten

Störung/Anzeige	Mögliche Ursache	Abhilfe
Display schaltet ständig zwischen zwei Kochstufen um	Das Power-Management reduziert automatisch die Leistung dieser Kochzone	Siehe hierzu den Abschnitt "Power-Funktion ein-/aus-schalten"
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, rufen Sie bitte den lokalen Kundendienst.
 leuchtet	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Geschirr verwenden
	Kein Kochgeschirr auf der Kochzone	Kochgeschirr aufsetzen
	Geschirrboden-Durchmesser ist für die Kochzone zu klein	Auf kleinere Kochzone wechseln Geeignetes Kochgeschirr verwenden
 leuchtet	Automatische Abschaltung wurde ausgelöst	Gerät ausschalten. Gerät wieder einschalten
 und eine Zahl werden angezeigt	Fehler in der Elektronik	Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen). Wird  nach dem Einschalten erneut angezeigt, kontaktieren Sie bitte Ihren Kundendienst
Beim Abschalten des Gerätes ertönt ein Signalton	Das Bedienfeld ist ganz oder teilweise durch Gegenstände bedeckt.	Gegenstände entfernen.
Akustisches Signal wiederholt sich 6x, das Gerät schaltet sich selbst ab	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden länger als ca. 10 Sekunden abgedeckt	Sensorfeld frei machen
Signalton ertönt und Gerät schaltet sich ein und wieder aus; nach 5 Sekunden ertönt ein weiterer Signalton	Das Ein/Aus Sensorfeld wurde verdeckt, z.B. durch einen Lappen	Keine Gegenstände auf dem Bedienfeld ablegen

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Kundendienst.



WARNUNG!

Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

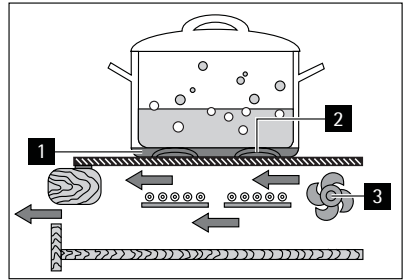


Bei Fehlbedienungen des Geräts kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Betriebsgeräusche

Folgende Geräusche können je nach Material und Verarbeitung des Bodens beim Betrieb von Induktions-Kochzonen im Kochgeschirr entstehen.


- Prasseln **1**
bei Verwendung von Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion)
- Pfeifen **1**
beim Betrieb einer einzelnen Kochzone oder mehrerer Kochzonen mit hohen Leistungen, wenn Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion) verwendet wird
- Brummen **2**
kann bei hohen Leistungsstufen auftreten
- Klicken **2**
bei elektrischen Schaltvorgängen
- Rauschen, Surren **3**



Das Gerät ist mit einem Ventilator zur Kühlung der Elektronik ausgestattet. Beim Betrieb des Ventilators ist ein surrendes oder rauschendes Geräusch hörbar, das sich je nach Leistung ändern und auch nach dem Ausschalten des Gerätes noch eine Weile andauern kann.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und beziehen sich nicht auf Störungen.

Entsorgung

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



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z.B. >PE, PS< ect. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Montageanweisung



Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Unbedingt lesen!

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.)

Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden. Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein; Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Bodenschutz direkt unter dem Gerät installiert werden. Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.

Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab. Beim Einbau ist die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit zu schützen, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können.

Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.



WARNUNG!

Schäden durch elektrischen Strom.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Klemmverbindungen müssen fachgerecht von einem Fachmann ausgeführt werden.
- Kabel zugentlasten.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90°C (oder höher) verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden (Typ H05BB-F Tmax 90°C; oder höherwertig). Bitte holen Sie Rat bei Ihrem lokalen Kundendienst ein.

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

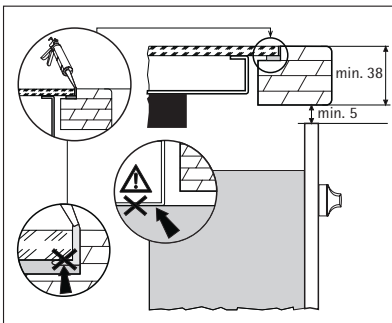
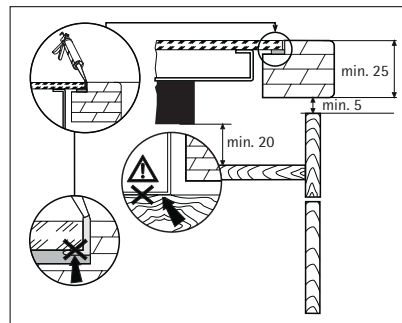
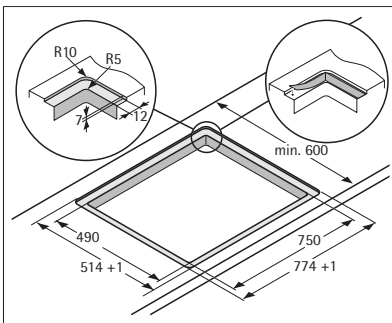
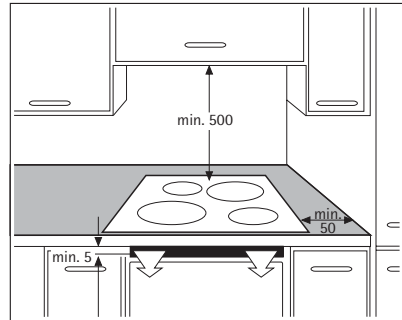
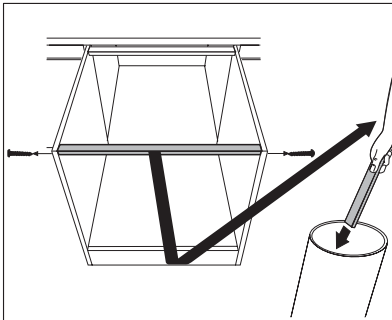
Geeignete Isolierungen sind Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden), Erdschlüsse, Kontakte.

Dichtung in Falz einkleben




- Den Falz in der Arbeitsplatte reinigen.

- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtungsband auf die Falzoberseite entlang der Kanten des Ausschnitt-Abschnitts aufkleben.
- Das Dichtungsband entsprechend der Kantenlänge des Falzes in vier Stücke schneiden.
- Für die vier Ecken des Falzes müssen die Dichtungsbänder entsprechend zugeschnitten werden. Die Enden nicht übereinander kleben.
- Das Dichtungsband bündig in den Winkel des Falzes kleben, damit beim Verfugen keine Silikonmasse unter die Glaskeramikfläche gelangen kann.
- Das Dichtungsband beim Aufkleben nicht dehnen.

Aufbau



Typenschild

Modell 88032K-IN		Prod.Nr. 949 593 113	
Typ 55GBDC3AU	230 V	50 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG-ELECTROLUX			

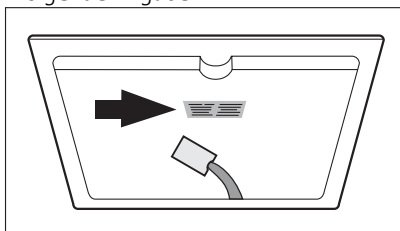
Kundendienst

Bei technischen Störungen prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel "Was tun, wenn...") das Problem selbst beheben können.

Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen unserer Service-Partner.

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

- Dreistellige Kombination
für Glaskeramik
- Modellbezeichnung
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer (S-No.)
(Nummern - siehe Typenschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldungen, die angezeigt werden vom
Gerät



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

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

We wish you much joy with your new appliance.

Contents

Operating the appliance	21	What to do if ...	33
Safety Information	21	Disposal	35
Description of the appliance	23	Installation instructions	36
Operating the appliance	25	Safety information	36
Tips on cooking and frying	31	Service	38
Cleaning and care	33		

Subject to change without notice

Operating the appliance

Safety Information



WARNING!

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

Correct use

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.

- To avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on, we recommend activation of the child safety device.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite very quickly. Warning! Fire hazard!
- Switch the cooking zones off after each use.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30 cm from induction cooking zones that are switched on.
- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot.

Safety when cleaning

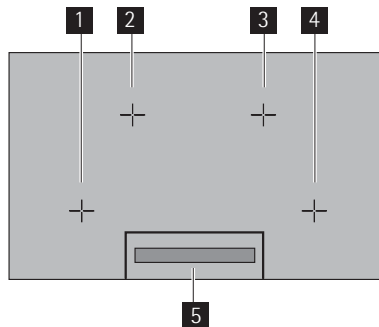
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

How to avoid damage to the appliance

- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- The ventilation gap of 5mm between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

Description of the appliance

Cooking surface layout



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

The cooking surface is divided into four cooking zones. In each cooking zone under the glass ceramic is an induction heating element, the middle of each one being marked with a cross on the glass ceramic surface. Cookware can be placed on any of the cooking zones. But the cross must be completely covered by the cookware. The bottom of the cookware must be from 125 - 210 mm in diameter.



WARNING!

Keep the pots out of the panel frame!

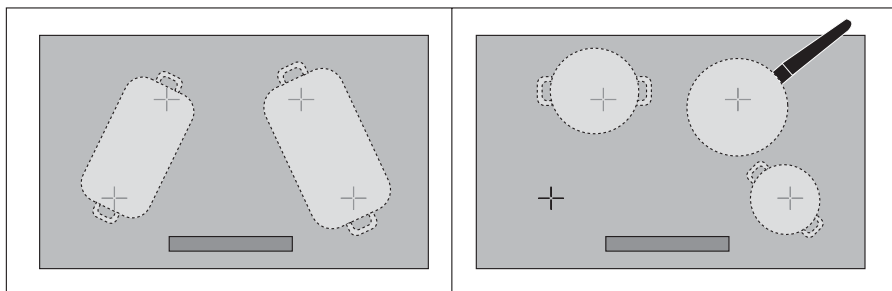
Cooking over two cooking zones

Large cookware can be heated with two cooking zones simultaneously. Either the two cooking zones on the left-hand side or on the right-hand side of the cooking surface are suitable for this.

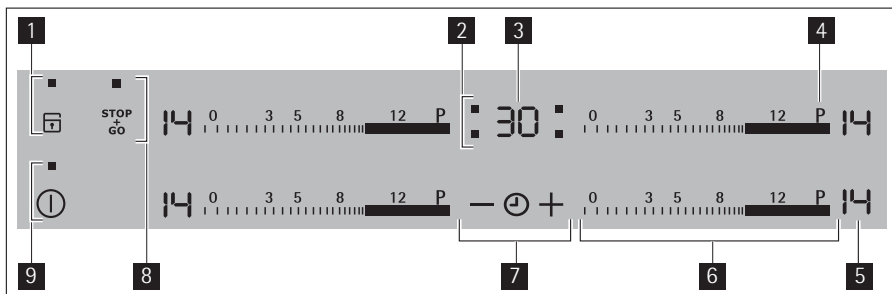
1. Place cookware centrally on the two zones.
The cookware must cover at least two crosses.
2. Set the same heat setting for the two cooking zones (max. setting 8).



With different cookware there can be differences in the heat distribution. Good cooking results can be achieved with cookware with thick, flat bottoms.



Control panel layout



- 1 Child lock with display
- 2 Cooking zone indicators - Timer function
- 3 Timer display
- 4 Power function
- 5 Heat setting indicator
- 6 Heat setting selection
- 7 Timer
- 8 STOP+GO with indicator
- 9 On/Off with indicator

Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals. Only touch the sensor fields which activate a desired function. Do not cover other sensor fields.

i If the control bar is touched for longer than 6 seconds, a signal sounds and the appliance switches itself off.

Sensor field	Function
①	On / Off
🔒	Child lock
STOP+GO	STOP+GO
	To switch the Keep Warm setting on/ off

Sensor field		Function
P	Power	Switching the power function on and off
	Timer	Timer selection
+	Increase settings	To increase Timer time
-	Reduce settings	To reduce Timer time

Displays

Display	Description
	The cooking zone is switched off
	Keep Warm settings Keep Warm / STOP+GO function is switched on
-	Heat settings To set heat settings
	Auto Warm-up The Auto Warm-up function is switched on
+ digit	Fault Malfunction has occurred
	Pan detection Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone
	Residual heat Cooking zone is still hot
	Child safety device Lock/Child safety device is set
	Power Power function is switched on
	Automatic Switch off Switch off is active

Residual heat indicator



WARNING!

Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator .



Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

The **induction cooking zones** create the heat required for cooking directly in the base of the cookware. The glass ceramic is merely heated by the residual heat of the cookware.

Operating the appliance



Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Switching the appliance on and off

	Control panel	Display	Pilot light
Switch on	Touch for 1 second	/	lights up.

	Control panel	Display	Pilot light
Switch off	Touch I for 1 second	H / none	goes out.

- i** After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Setting the heat setting

	Control Panel	Display
To set the heat setting	Touch the desired heat setting, if necessary, correct to the left or to the right	I to H4 / P
Switch off	Touch 0	0

Locking/unlocking the control panel

The control panel, with the exception of the "On/Off" sensor field, can be locked at any time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

	Control panel	Display
To switch on	Touch L	L (for 4 seconds)
To switch off	Touch L	previously set heat setting

- i** When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

Turning the STOP+GO function on and off

The STOP+GO function simultaneously toggles all active cooking zones to keep-warm mode then back to the heat setting they were at before

	Control panel	Display
To switch on	Touch STOP+GO	u
To switch off	Touch STOP+GO	Previous heat setting (not automatic warm-up or power function)

- i** STOP+GO does not stop timer functions.
- i** STOP+GO controls the entire control panel apart from the sensor field **I**.

Using the automatic warm-up function

All cooking zones are equipped with an automatic warm-up function. When setting a heat setting using the automatic warm-up function, the cooking zone switches to full power for a certain amount of time and then automatically switches back to the heat setting set.

Step	Control Panel	Display
1.	Touch P	H

Step	Control Panel	Display
2.	Move your finger down from P to select the desired heat setting between 1 and 13	13 / 1 after 5 seconds A . As long as A is displayed, the appliance works at full power. After the automatic warm up is completed, the heat setting 13 / 1 is displayed again.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.

Heat setting	Length of the automatic warm up [min:sec]
1	0:12
2	0:12
3	1:21
4	3:07
5	4:24
6	5:51
7	8:12
8	10:12
9	10:36
10	2:01
11	2:01
12	2:28
13	2:52
14	---

Using the child safety device

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

Switching on the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	① Switch on appliance. Do not set a heat setting.	0
2.	Touch ☒ for 4 seconds	L

The child safety device is switched on.

Switching off the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	① Switch on appliance. Do not set a heat setting.	L
2.	Touch ☒ for 4 seconds	0 lights up
3.	① Switch appliance off.	

Step	Control panel	Display/Signal
The child safety device is switched off.		

i The child safety device can only be switched on and off if no heat setting is set.

Overriding the child safety device

The child safety device can be switched off in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

Step	Control panel	Display/Signal
1.	① Switch appliance on	
2.	Touch for 4 seconds	lights up

Until the appliance is next switched off, it can be used as normal. After switching off the appliance, the child safety device is active again.

i After overriding the child safety device, a heat setting or a function must be set within approx. 10 seconds, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Switching the power function on and off

The power function **P** makes more power available to the induction cooking zones, e.g. to bring a large quantity of water to the boil quickly. The power function is activated for 8 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting **14**.

	Control panel	Display
To switch on	Touch P	
To switch off	Touch a heat setting	

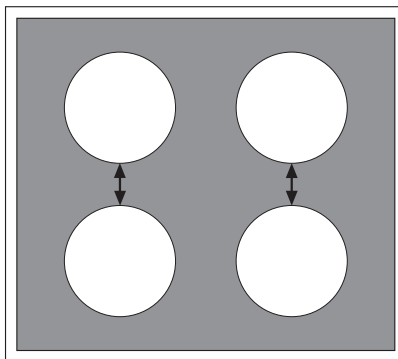
Power Management

The cooking zones of the cooking surface have a maximum power.

The maximum power is reached when the heat setting 14 has been set for all cooking zones.

Two cooking zones generate a pair (see figure) and therefore, the power management shares the maximum available power between these cooking zones.

When the power function is selected for one cooking zone, the power management makes the additional power for this cooking zone available by reducing the power of the corresponding other cooking zone.






Example: the heat setting 14 is selected on one cooking zone. The power function is switched on for the corresponding cooking zone. The power function is carried out but the heat setting 14 of one of the cooking zones and the power function for the other cooking









zone of the pair exceed the maximum power for both at the same time. For this purpose, the power management reduces the power of the cooking zone that switched on first from 14 to example 5 and the display of this cooking zone changes between 14 and 5 and then stays at the current possible maximum 5 (If the display changes between 14 and 5 or 14 and 3 or another value depends on the type of appliance and the size of the cooking zone).


Using the timer

Function	Condition	Outcome after the time has elapsed
Automatic cut-out	a heat setting is set	acoustic signal 00 flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	cooking zones not in use	acoustic signal 00 flashes



-  If just one countdown value is set you can change it only when the appliance is switched on.
-  If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer, the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.
-  If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off.

Selecting a cooking zone

Step	Control panel	Display
1.	Touch  once	Pilot light of the first cooking zone flashes 
2.	Touch  once	Pilot light of the second cooking zone flashes 
3.	Touch  once	Pilot light of the third cooking zone flashes 
4.	Touch  once	Pilot light of the fourth cooking zone flashes 


-  If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.

Setting the time

Step	Control panel	Display
1.	 Select a cooking zone	Pilot light for the cooking zone selected flashes
2.	Touch  or 	00 to 99 minutes


Step	Control panel	Display
After a few seconds the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Switching off the timer function

Step	Control panel	Display
1.	 Select a cooking zone	Pilot light of cooking zone selected flashes faster Time remaining is displayed
2.	Touch —	The time remaining counts backwards to 00 .


The pilot light goes out.
The Timer function for the selected cooking zone is switched off.

Changing the time

Step	Control panel	Display
1.	 Select a cooking zone	Pilot light of the selected cooking zone flashes more quickly Remaining time is displayed
2.	Touch + or —	01 to 99 minutes

After a few seconds the pilot light flashes more slowly.
The time is set.
The time counts down.

Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	 Select a cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed

After a few seconds the pilot light flashes more slowly.

Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch 	Acoustic signal to acknowledge.

Acoustic signal stops.

Automatic switch off






Cooking surface

- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If one or more sensor fields are covered by objects (a pan, etc.) for longer than approx. 10 seconds, a signal sounds and the cooking surface switches off automatically.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

Control panel

- When the appliance is switched off, if one or more of the sensor fields on the control panel are covered for more than 10 seconds, an acoustic signal sounds. The acoustic signal switches itself off automatically when the sensor fields are no longer covered.

Induction cooking zones

- In the case of overheating (e.g. when a saucepan boils dry) the cooking zone automatically switches itself off.  is displayed. Before being used again the cooking zone must be set to  and allowed to cool.
- If cookware that is not suitable is used,  lights up in the display and after 2 minutes the display for the cooking zone switches itself off.
- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically.  is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to .

Heat setting	Switches off after
1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - 14	1.5 hours

Tips on cooking and frying



Information about acrylamides

According to the latest scientific research, intensive browning of food, especially in products containing starch, may present a health risk due to acrylamide. Therefore we recommend cooking at low temperatures and not browning foods too much.

Cookware for induction cooking zones


Cookware material	Suitable
Steel, enamelled steel	+
Cast iron	+
Stainless steel	+*
Cookware bottom of multilayer	+*
Aluminium, copper, brass	-
Glass, ceramic, porcelain	-

* Cookware for induction cooking zones is labelled as suitable by the manufacturer.

Suitability test

Cookware is suitable for induction cooking, if ...

- ... a little water on an induction cooking zone set to the highest heat setting is heated within a short time.
- ... a magnet sticks to the bottom of the cookware.

-  Certain cookware can make noises when being used on induction cooking zones. These noises are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

Bottom of the cookware


The bottom of the cookware should be as thick and level as possible.

Pan size

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain point. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending on the size of the cooking zone. Cookware with a bottom with a diameter of less than 12cm is not suitable.


Tips on energy saving

-  Place cookware on the cooking zone before it is switched on.

-  If possible, always place a lid on the cookware.

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Heat setting	Cooking process	suitable for	Cook time	Tips/Hints
0		Off position		
 1	Keeping food warm	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-3	Melting	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
1-3	Solidifying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
3-5	Simmering	Simmering rice and milkbased dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
5-7	Steaming Braising	Steaming vegetables, fish Braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few table-spoons)
7-9	Boiling	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g of potatoes
7-9	Boiling	Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus ingredients

Heat setting	Cooking process	suitable for	Cook time	Tips/Hints
9-12	Gentle frying	Frying escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through cooking
12-13	Heavy frying	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
14	Boiling Searing Deep frying	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

The power function is suitable for heating large quantities of liquid.

Cleaning and care



WARNING!

Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and washing up liquid after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents!




Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.

Cleaning the appliance after each use

1. Food containing sugar, plastics, tin foil residues should be removed at once using a scraper. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle and remove residues by sliding the blade over the surface. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid. Finally, **rub the appliance dry using a clean cloth**.
2. Limescale rings, water rings, fat splashes, shiny metallic discolorations should be removed after the appliance has cooled down using cleaner for glass ceramic or stainless steel.

What to do if ...

Problem/Display	Possible Cause	Remedy
The cooking zones cannot be switched on or are not operating	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The lock is switched on 	Switch off the lock (See the section "Locking/unlocking the control panel")

Problem/Display	Possible Cause	Remedy
	The child safety device is switched on (L)	Deactivate child safety device (see the section "Child safety device")
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	Automatic switch-off has been triggered	Remove any objects (pans, etc.) that are lying on the control panel. Switch appliance on again
	There is water on the control panel or the control panel is covered with fat splashes	Wipe the control panel
	STOP+GO is activated (U)	Switch off STOP+GO
Display is switching between two heat settings	Power management is reducing the power of this cooking zone	See the section "Switching the power function on and off"
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call your local Service Force Centre.
(F) lights up	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
	No cookware on the cooking zone	Put cookware on zone
	Diameter of the base of the cookware is too small for the cooking zone	Move to smaller cooking zone Use suitable cookware
(-) lights up or (E4) is displayed and (H) lights up	The cooking surface automatically switches itself off (see the section "Automatic switch off"); overheating e.g. when a pot boils dry	Switch appliance off. Remove hot pot. Wait approx. 30 secs. Switch appliance on again. (E4) should disappear, (H) can stay
(E) and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house's wiring system) If after switching on again, (E) is displayed again, call the customer service department
Acoustic signal sounds when appliance is switched off	The control panel is wholly or partly covered by objects.	Remove objects.
Repeated acoustic signal (6x), appliance switches off	One or more sensor fields have been covered for longer than 10 seconds	Uncover sensor field

Problem/Display	Possible Cause	Remedy
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and then off again; after 5 seconds another acoustic signal sounds	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your local Service Force Centre.



WARNING!

Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.

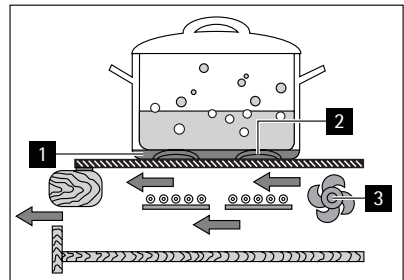


If the appliance has been operated incorrectly, the engineer's visit will be chargeable, even during the warranty period.

Operating noises

Depending on the material and the processing of the base, the following noises may occur when using induction cooking zones.


- Cracking noise **1**
when using cookware made of different materials (Sandwich construction)
- Whistling **1**
when using an individual cooking zone or several cooking zones with high powers when the cookware is made of different materials (Sandwich construction)
- Humming **2**
can occur at high power levels
- Clicking **2**
during electric switching processes
- Hissing, buzzing **3**



The device is fitted with a fan for cooling the electrics. A whirling noise can be heard when operating the fan which may deviate depending on the performance and may continue for a while after the appliance is switched off.

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

Disposal

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

your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facilities.

Installation instructions



Safety information



WARNING!

This must be read!

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

Installation may only be carried out by a qualified electrician. The minimum distances to other appliances and units are to be observed.

Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance. The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.

The sealant seals the appliance to the work top with no gap. When building in, protect the underside of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.

Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.



WARNING!

Risk of injury from electrical current.

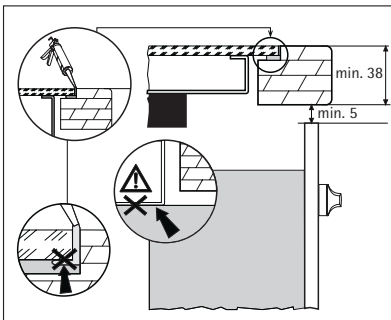
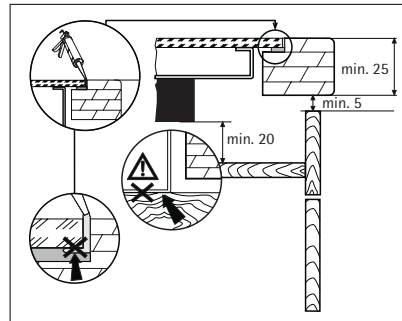
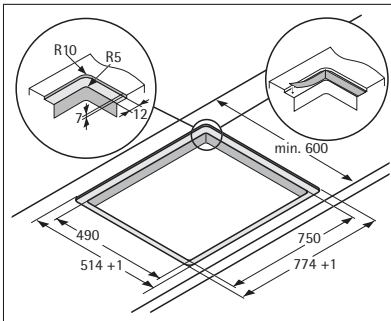
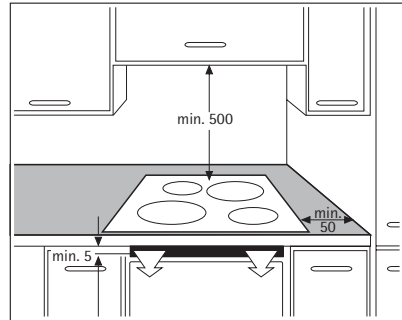
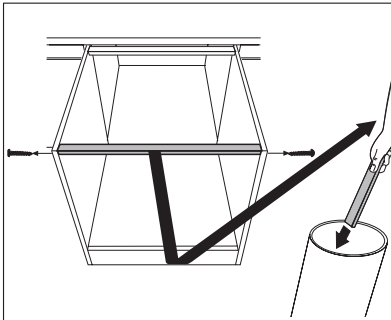
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.
- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.
- Have the clamping connections correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Please contact your local Service Force Center for further advice.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.



Sticking the seal to the rabbet

- Clean the rabbet in the work surface.
- Stick the one-sided self-adhesive sealing tape supplied onto the upper surface of the rabbet along the edges of the cut-out section.
- Cut the sealing tape into four pieces relating to the length of the edges of the rabbet.
- For the four corners of the rabbet the ends of the sealing tapes must be cut into mitres. Do not stick the ends over one another.
- Stick the sealing tape flush into the corner of the rabbet, so that no silicon compound can get under the glass ceramic when grouting.
- Don't stretch the tapes when sticking them on.

Assembly



Rating Plate

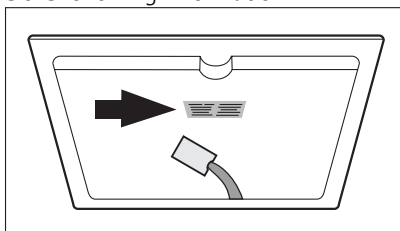
Modell 88032K-IN		Prod.Nr. 949 593 113	
Typ 55GBDC3AU	230 V	50 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG-ELECTROLUX		CE	

Service

In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section "What to do if..."). If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners.

In order to be able to assist you quickly, we require the following information:

- Three-digit-letter combination for glass ceramic
- Model description
- Product number (PNC)
- Serial number (S No. - see the rating plate)
- Type of fault
- Any error messages displayed by the appliance



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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

Sommaire

Utilisation de l'appareil	39	Que faire si ...	52
Consignes de sécurité	39	Élimination	55
Description de l'appareil	41	Instructions d'installation	55
Utilisation de l'appareil	43	Consignes de sécurité	55
Conseils de cuisson et de rôtissage	50	Réparations	57
Nettoyage et entretien	52		

Sous réserve de modifications

Utilisation de l'appareil

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

Veuillez respecter ces consignes. Dans le cas contraire, tout dommage dû au non-respect de ces avertissements ne sera pas pris en compte par la garantie.

Utilisation

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson et le rôtissage d'aliments à usage domestique.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas poser ou ne pas stocker de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

Sécurité pour les enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Pour éviter que les enfants mettent en fonctionnement l'appareil, activer la sécurité enfants.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de la table de cuisson ou de dommages à la vitrocéramique (fissures, rayures ou fêlures), éteindre et débrancher la table de cuisson pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Sécurité durant l'utilisation

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Attention ! Risque d'incendie !
- Mettre les zones de cuisson hors fonctionnement après chaque utilisation.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm, au niveau du buste, des zones de cuisson à induction allumées.
- Risque de brûlures ! Ne pas poser d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.

Sécurité lors du nettoyage

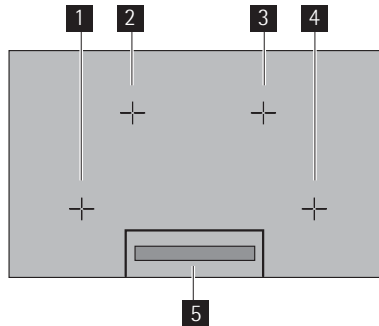
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Des objets peuvent, en tombant, endommager la vitrocéramique.
- Les plats de cuisson peuvent, en heurtant le bord de la vitrocéramique endommager celle-ci
- Ne pas utiliser de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Ne pas laisser le contenu des récipients s'évaporer en totalité pour ne pas endommager les récipients et la table de cuisson vitrocéramique.
- Laisser un espace ouvert de 5 mm entre le plan de travail et le devant de l'appareil situé au dessous pour la ventilation.

Description de l'appareil

Description de la surface de cuisson



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

La table de cuisson est divisée en quatre zones de cuisson. Sous chaque zone de cuisson de la table de cuisson, se trouve un élément chauffant à induction, dont le centre est indiqué par un repère (une croix) sur la surface de la vitrocéramique. Les récipients de cuisson peuvent être posés sur n'importe quelle zone de cuisson. Mais le récipient doit être entièrement recouvert par le récipient de cuisson. Le fond magnétique du récipient de cuisson doit avoir un diamètre compris entre 125 et 210 mm.



AVERTISSEMENT

Ne posez jamais les récipients sur le bandeau de commande.

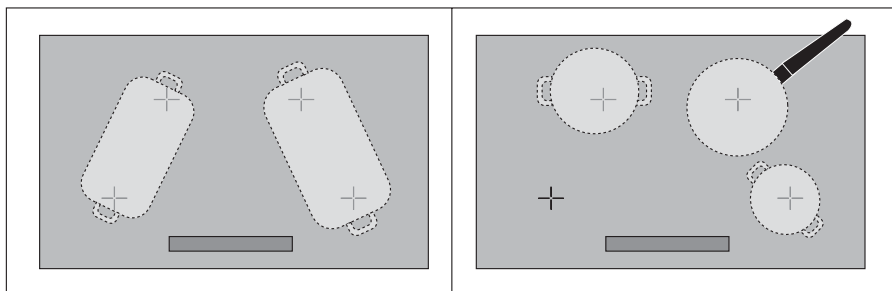
Cuisson sur deux zones de cuisson

Vous pouvez faire reposer un récipient de grande taille sur deux zones de cuisson simultanément. Il peut s'agir des deux zones de cuisson de gauche ou de droite de la table de cuisson.

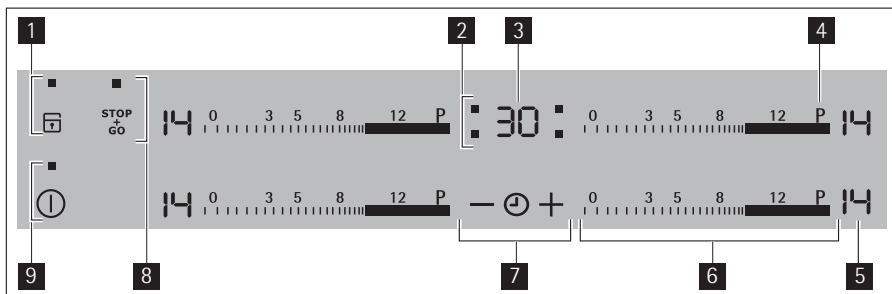
1. Centrez le récipient sur les deux zones.
Le récipient doit recouvrir au moins deux repères (deux croix).
2. Réglez le même niveau de cuisson pour les deux zones (niveau 8 max.).



La répartition de la chaleur peut varier selon les récipients. Les récipients dont le fond est épais et plat permettent de meilleurs résultats de cuisson.



Bandeau de commande




- 1 Sécurité enfants avec voyant
- 2 Voyants des zones de cuisson / Fonction Minuterie
- 3 Affichage du minuteur
- 4 Fonction Booster
- 5 Indicateur du niveau de cuisson
- 6 Sélection du niveau de cuisson
- 7 Minuteur
- 8 STOP+GO avec voyant
- 9 Marche/Arrêt avec voyant

Touches sensibles











L'appareil est doté de touches sensibles. Les fonctions sont activées en appuyant sur ces touches et confirmées par des affichages et des signaux sonores. N'appuyez que les touches sensibles dont vous souhaitez activer la fonction associée. N'activez pas les autres touches.

i Si vous appuyez sur le bandeau de commande pendant plus de 6 secondes, un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.

	Touche sensible	Fonction
①	Marche / Arrêt	Mise sous et hors tension de l'appareil
	Sécurité enfants	Verrouillage du bandeau de commande
	STOP+GO	Activation/désactivation de la fonction Maintien au chaud

Touche sensitive		Fonction
P	Booster	Activation/désactivation de la fonction Booster
	Minuteur	Sélection du minuteur
+	Augmenter les réglages	Pour augmenter la durée du minuteur
-	Réduire les réglages	Pour réduire la durée du minuteur


Affichages

Affichage		Description
		La zone de cuisson est à l'arrêt
	Position de Maintien au chaud	Fonction Maintien au chaud / STOP+GO activée
 - 	Niveaux de cuisson	Réglage du niveau de cuisson
	Démarrage automatique de la cuisson	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée
 + chiffre	Erreur	Anomalie de fonctionnement
	Détection des récipients	Utilisation d'un ustensile de cuisine non adapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson
	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
	Sécurité enfants	Verrouillage/Sécurité enfants activée
	Booster	La fonction Booster est activée
	Mise à l'arrêt automatique	L'arrêt automatique est activé

Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson mettent un certain temps à refroidir. Surveillez l'indicateur de chaleur résiduelle .



Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.






Les **zones de cuisson à induction** génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la table vitrocéramique.


Utilisation de l'appareil







Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de l'appareil

	Bandeau de commande	Affichage	Voyant de contrôle
Mise en fonctionnement	Appuyer sur  pendant 1 seconde	 / 	s'allume.
Mise à l'arrêt	Appuyer sur  pendant 1 seconde	 / rien	s'éteint.




 Après la mise en fonctionnement de la table de cuisson, il est nécessaire de sélectionner un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes qui suivent, à défaut de quoi, l'appareil se met à l'arrêt.


Réglage du niveau de cuisson

	Bandeau de commande	Affichage
Pour régler le niveau de cuisson	Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité, le corriger au besoin en déplaçant le doigt à gauche ou à droite	 à  / 
Mise à l'arrêt	Appuyez sur 0	

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande




A tout moment de la cuisson, la zone tactile, à l'exception de la touche Marche/Arrêt, est verrouillée pour empêcher une modification des réglages, par exemple lors du nettoyage de la table.

	Bandeau de commande	Affichage
Pour activer	Appuyez sur 	 (pendant 4 secondes)
Pour désactiver	Appuyez sur 	niveau de cuisson précédemment sélectionné



 Le verrouillage se désactive automatiquement à la mise à l'arrêt de l'appareil.

Activation/désactivation de la fonction STOP+GO

La fonction STOP+GO bascule simultanément toutes les zones de cuisson actives en mode Maintien au chaud, puis à nouveau au niveau de cuisson sur lequel elles étaient réglées.

	Bandeau de commande	Affichage
Pour activer	Appuyez sur 	
Pour désactiver	Appuyez sur 	Niveau de cuisson préalable (sauf démarrage de cuisson automatique et fonction Booster)

 STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

 STOP+GO contrôle l'intégralité du bandeau de commande, à l'exception de la touche sensitive .

Utilisation de la fonction Démarrage automatique de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction de démarrage automatique de cuisson. Lors du réglage d'un niveau de cuisson avec la fonction de démarrage automatique de cuisson, la zone de cuisson est chauffée à la puissance maximale pendant un temps déterminé, puis repasse automatiquement au niveau de cuisson sélectionné.

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Appuyez sur P	
2.	Glissez le doigt en partant de P pour sélectionner le niveau de cuisson souhaité entre et	/ au bout de 5 secondes . Tant que est affiché, l'appareil fonctionne à la puissance maximale. Une fois la durée de démarrage automatique écoulée, le niveau de cuisson / s'affiche à nouveau.

Lorsque la cuisson automatique est sélectionnée, sa durée de fonctionnement dépend du niveau cuisson sélectionné.



Niveau de cuisson	Durée de démarrage de la cuisson automatique [min:sec]
	0:12
	0:12
	1:21
	3:07
	4:24
	5:51
	8:12
	10:12
	10:36
	2:01
	2:01
	2:28
	2:52

Utilisation de la Sécurité enfants




La Sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle de l'appareil.


Activation de la Sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	Mettez l'appareil en marche. Ne sélectionnez aucun réglage de température.	

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
2.	Appuyez sur  pendant 4 secondes.	
La Sécurité enfants est activée.		




Désactivation de la Sécurité enfants


Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettez l'appareil en marche. Ne sélectionnez aucun réglage de température.	
2.	Appuyez sur  pendant 4 secondes.	 s'allume
3.	① Mettez l'appareil à l'arrêt.	
La Sécurité enfants est désactivée.		

 La Sécurité enfants ne peut être activée et désactivée que si aucun niveau de cuisson n'a été sélectionné.

Désactivation temporaire de la Sécurité enfants




Cette fonction permet de désactiver temporairement la Sécurité enfants, le temps d'une cuisson ; elle se réactive ensuite.

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettez l'appareil en marche	
2.	Appuyez sur  pendant 4 secondes.	 s'allume
Jusqu'à son prochain arrêt, la table de cuisson peut être utilisée normalement. Après la mise à l'arrêt de la table de cuisson, la Sécurité enfants est de nouveau activée.		

 Après avoir désactivé la Sécurité enfants, il est nécessaire de sélectionner un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes, à défaut de quoi, la table de cuisson se met à l'arrêt automatiquement.

Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster **P** confère davantage de puissance aux zones de cuisson par induction, par exemple pour porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée pour une durée maximale de 8 minutes. Après cela, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson **14**.

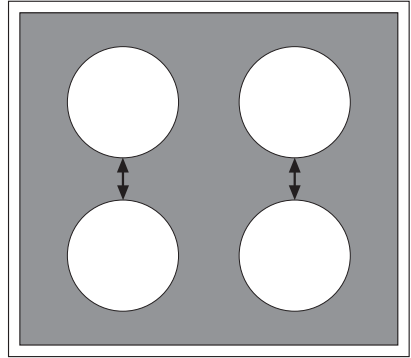
	Bandeau de commande	Affichage
Pour activer	Appuyez sur P	
Pour désactiver	Sélectionnez un niveau de cuisson	 / 

Gestion du niveau de puissance

Les zones de cuisson disposent d'un niveau de puissance maximum.

La puissance maximum est atteinte lorsque vous avez sélectionné le niveau de cuisson 14 pour toutes les zones de cuisson.

Deux zones de cuisson sont couplées formant une paire (voir la figure) et donc le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance maximum disponible entre ces deux zones de cuisson. Lorsque vous sélectionnez la fonction Booster sur une zone de cuisson, le gestionnaire de puissance ne peut mettre à disposition sur cette zone de cuisson plus de puissance qu'en réduisant la puissance de l'autre zone de cuisson couplée, ceci pour ne pas excéder la puissance maximale de la table.



Exemple : le niveau de cuisson 14 est sélectionné pour une zone de cuisson. La fonction Booster est activée pour une autre zone de cuisson. La fonction Booster est activée, mais la sélection du niveau de cuisson 14 sur une zone de cuisson et la sélection de la fonction Booster sur la zone de cuisson couplée excèdent la puissance maximale de la table. Dans ce cas, le gestionnaire de puissance réduit la puissance de la première zone de cuisson activée, par exemple en la faisant passer de 14 à 5. L'affichage de cette zone de cuisson passe également de 14 à 5, puis reste à 5, la puissance maximum possible pour le moment (l'affichage passe de 14 à 5 ou de 14 à 3 ou à une autre valeur en fonction du type d'appareil et de la taille de la zone de cuisson.)

Utilisation du minuteur

Fonction	Condition requise	Résultat après écoulement de la durée sélectionnée
Arrêt automatique	Un niveau de cuisson a été sélectionné	Signal sonore 00 clignote La zone de cuisson s'éteint
Minuteur	Zones de cuisson non utilisées	Signal sonore 00 clignote

- i** Si seule la fonction minuteur a été activée, celle-ci ne peut être modifiée que lorsque l'appareil est en marche.
- i** Si vous sélectionnez le niveau de cuisson et réglez le minuteur d'une zone de cuisson, la zone de cuisson s'éteint lorsque le temps imparti est écoulé.
- i** Si une zone de cuisson est mise à l'arrêt, le minuteur est également mis à l'arrêt.

Sélection d'une zone de cuisson

Étape	Bandeau de commande	Affichage	
1.	Appuyez une fois sur	Le voyant de la première zone de cuisson clignote	
2.	Appuyez une fois sur	Le voyant de la deuxième zone de cuisson clignote	
3.	Appuyez une fois sur	Le voyant de la troisième zone de cuisson clignote	
4.	Appuyez une fois sur	Le voyant de la quatrième zone de cuisson clignote	

Si d'autres fonctions de minuterie sont sélectionnées, le temps restant le plus court de toutes les fonctions de minuterie s'affiche au bout de quelques secondes et le voyant correspondant clignote.

Réglage de la durée

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Sélectionnez une zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	Appuyez sur ou	00 à 99 minutes

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.

La durée est réglée.

Le décompte commence.

Mise à l'arrêt du minuteur

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Sélectionnez une zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	Appuyez sur	Le temps restant est décompté jusqu'à 00 .

Le voyant s'éteint.

La fonction de minuterie de la zone de cuisson sélectionnée est désactivée.

Modification de la durée


Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Sélectionnez une zone de cuisson	L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement. Le temps restant s'affiche.
2.	Appuyez sur ou	01 à 99 minutes

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.

La durée est réglée.

Le décompte commence.

Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	 Sélectionnez une zone de cuisson	Le voyant de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.

Désactivation du signal sonore

Étape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur 	Signal sonore pour confirmer.

Le signal sonore s'interrompt.

Mise à l'arrêt automatique






Surface de cuisson

- Si aucun niveau de cuisson n'est sélectionné dans les 10 secondes suivant la mise sous tension de la table de cuisson, cette dernière se met automatiquement à l'arrêt.
- Si une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes (par un récipient, etc...) pendant plus de 10 secondes, un signal retentit et la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt.
- Si toutes les zones de cuisson sont à l'arrêt, la table de cuisson se met à l'arrêt automatiquement au bout d'environ 10 secondes.

Bandeau de commande

- Si, lorsque la table de cuisson est à l'arrêt, une ou plusieurs touches sensibles sont recouvertes pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit. Le signal sonore s'arrête automatiquement dès que la ou les touches sensibles sont découvertes.

Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu), la zone de cuisson se met automatiquement à l'arrêt.  s'affiche. Avant de la réutiliser, mettez la zone de cuisson sur  et laissez-la refroidir.
- En cas d'utilisation d'un récipient non adapté à la zone de cuisson,  s'allume sur l'afficheur. L'affichage de la zone de cuisson concernée s'éteint ensuite au bout de 2 minutes.
- Si une zone de cuisson reste allumée après un certain laps de temps ou si le niveau de cuisson reste inchangé, la zone de cuisson concernée se met automatiquement à l'arrêt.  s'affiche. Avant de la réutiliser, mettez la zone de cuisson sur .

Niveau de cuisson	Mise à l'arrêt au bout de
1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1 heure et demie

Conseils de cuisson et de rôtissage

Informations sur les acrylamides

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Matériau de l'ustensile	Convient
Acier, acier émaillé	+
Fonte	+
Acier inoxydable	+*
Fond du récipient multicouche	+*
Aluminium, cuivre, laiton	-
Verre, céramique, porcelaine	-

* Les ustensiles de cuisine pour zones de cuisson à induction portent un marquage spécial apposé par leur fabricant.

Test d'aptitude

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... un récipient contenant une petite quantité d'eau placé sur une zone de cuisson à induction, réglé sur un niveau de cuisson élevé, chauffe dans un bref laps de temps.
- ... un aimant adhère au fond de l'ustensile.

 Certains ustensiles peuvent émettre des bruits pendant la cuisson lorsqu'ils sont posés sur des zones à induction. Ces bruits ne signalent pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influencent en aucun cas son bon fonctionnement.


Fond de récipient de cuisson


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

Dimension de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum par rapport à la taille de la zone de cuisson. Les récipients de cuisson dont le fond magnétique présente un diamètre inférieur à 12 cm ne conviennent pas.

Conseils en matière d'économie d'énergie

 Déposer l'ustensile sur la zone de cuisson avant d'activer la zone de cuisson.

 Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson

Guide de cuisson de la table

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

Niveau de cuisson	Mode de cuisson	adapté pour	Durée	Conseils/Astuces
0		Position Arrêt		
1	Conserver les aliments au chaud	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Recouvrir
1-3	Faire fondre	Sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuer occasionnellement
1-3	Solidifier	Omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
3-5	Faire mijoter	Faire gonfler du riz et des plats à base de riz Réchauffer des plats prêts	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
5-7	Faire cuire à la vapeur Braisier	Faire cuire à la vapeur des légumes et du poisson. Faire braiser la viande	20-45 min	Avec les légumes, n'ajouter que peu de liquide (quelques cuillères à soupe)
7-9	Bouillir	Cuisson des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	N'ajouter que peu de liquide (par ex. max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre)
7-9	Bouillir	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 de liquide, plus les ingrédients
9-12	Faire revenir	Cuisson des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets, faire un roux	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson

Niveau de cuisson	Mode de cuisson	adapté pour	Durée	Conseils/Astuces
12-13	Cuisson forte	Galettes de pommes de terre, steaks, Flädle (crêpes accompagnant les soupes)	5-15 min par récipient	Retourner à mi-cuisson
14	Bouillir, Griller, Frire	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulache, viande braisée), faire des frites		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes de liquide.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT

Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nous vous recommandons d'utiliser exclusivement pour le nettoyage du papier absorbant ou un chiffon, un racloir spécial tables vitrocéramiques, un produit spécifique à l'entretien de surfaces vitrocéramiques. Vous trouverez ces produits spécifiques dans le commerce. Veillez également à retirer soigneusement toute trace de produit de nettoyage !




Certaines taches et rayures sur la surface vitrocéramique (qui peuvent être dues à des grains de sable sous les récipients par exemple) ne peuvent pas être éliminées mais ne nuisent pas au bon fonctionnement de la table de cuisson.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Éliminez immédiatement les salissures qui se sont solidifiées (sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, éléments carbonisés, ...) à l'aide d'un racloir spécial pour tables vitrocéramiques. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures tenaces. Essayez l'appareil avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle. Enfin essayez **et séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre et sec.**
2. Nettoyez les salissures telles que les cernes de calcaire, les traces d'eau, les projections de graisse, ... à l'aide d'un produit de nettoyage spécifique pour vitrocéramique, une fois que la table de cuisson a refroidi.

Que faire si ...

Problème/Affichage	Cause possible	Solution
La zone de cuisson ne s'allume pas ou ne fonctionne pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de l'appareil	Remettez l'appareil en marche.
	La fonction de verrouillage est activée 	Désactivez la fonction de verrouillage (Voir le chapitre "Verrouillage/Déverrouillage du bandeau de commande")

Problème/Affichage	Cause possible	Solution
	La Sécurité enfants est activée [L]	Désactivez la Sécurité enfants (voir le chapitre "Sécurité enfants")
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois
	Le dispositif d'arrêt de sécurité s'est déclenché	Enlevez les objets se trouvant éventuellement sur le bandeau de commande (casserole, chiffon, etc.). Remettez l'appareil en fonctionnement
	Il y a de l'eau ou des éclaboussures de graisse sur le bandeau de commande	Essuyez le bandeau de commande
	STOP+GO est activé [u]	Désactivez STOP+GO
L'affichage alterne deux niveaux de cuisson	Le dispositif de gestion de la puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir le chapitre "Activation/désactivation de la fonction Booster"
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer.	Si la surface du gril est chaude, appelez le service après-vente.
[F] s'allume	Ustensiles de cuisine non adaptés	Utilisez des plats de cuisson adéquats
	Aucun ustensile de cuisine sur la zone de cuisson	Posez les ustensiles de cuisine
	Le diamètre du fond du récipient est trop étroit pour la zone de cuisson	Posez le récipient sur une zone de cuisson plus petite Utilisez le type de récipient adéquat
[-] s'allume	Le dispositif d'arrêt de sécurité s'est déclenché	Mettez l'appareil à l'arrêt. Remettez l'appareil en fonctionnement
[E] suivi d'un chiffre, s'affiche	Défaut dans l'électronique	Débranchez la table de cuisson pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si après avoir rebranché la table de cuisson, [E] le problème persiste, contactez le service après-vente
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est mis à l'arrêt	Le bandeau de commandes est partiellement ou entièrement recouvert par un objet.	Enlevez l'objet.

Problème/Affichage	Cause possible	Solution
Un signal sonore retentit de façon répétée (6 fois), l'appareil se met à l'arrêt	Une ou plusieurs touches sensibles ont été recouvertes pendant plus de 10 secondes	Enlevez ce qui recouvre la ou les touches sensibles
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en marche, puis à l'arrêt ; au bout de 5 secondes, un autre signal sonore retentit	La touche Marche/Arrêt est recouverte, par un chiffon, par exemple.	Ne recouvrez pas le bandeau de commande

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre concessionnaire ou au service après-vente.



AVERTISSEMENT

Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Toute réparation n'ayant pas été effectuée correctement peut s'avérer très dangereuse pour l'utilisateur.

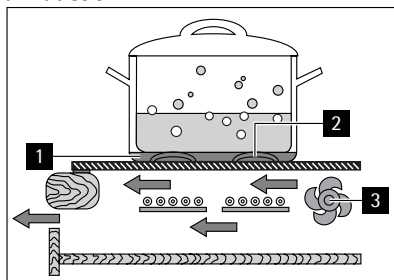


Si le problème résulte d'une mauvaise manipulation de la table de cuisson, l'intervention du technicien sera facturée, même pendant la période de garantie.

Bruits de fonctionnement

En fonction du matériau et du traitement du fond du récipient de cuisson, les bruits suivants peuvent se produire lors de l'utilisation des foyers à induction.


- Craquement **1**
lorsque l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich")
- Sifflement **1**
lorsque vous utilisez une ou plusieurs foyers avec la fonction Booster si l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich")
- Bourdonnement **2**
peut se produire avec la fonction Booster
- Cliquetement **2**
pendant les commutations électriques
- Sifflement, bourdonnement **3**



L'appareil est doté d'un ventilateur servant au refroidissement des composants électriques. Un son de crécelle peut se produire lors du fonctionnement du ventilateur et se poursuivre pendant un moment encore après la mise à l'arrêt de l'appareil.

Les bruits décrits sont normaux et ne sont pas le signe d'une anomalie.

Élimination

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

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

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



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles >PE<, >PS<, etc. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Instructions d'installation



Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

Veuillez lire les indications ci-dessous.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans son pays de résidence (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.)

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes. Respectez l'espacement minimal requis entre la table de cuisson et les autres appareils.

Lors de l'installation, tenez compte de la protection contre les contacts accidentels. Par exemple, pour les tiroirs installés juste en dessous la table de cuisson, prévoyez un revêtement de protection. Protégez les surfaces découpées contre l'humidité avec un produit d'étanchéité.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et la table de cuisson. Pour les encastresments, protégez le dessous de la table de cuisson contre la vapeur et l'humidité provenant, par exemple d'un four ou d'un lave-vaisselle.

Évitez d'installer la table de cuisson à côté d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds pourraient être renversés par l'ouverture de la fenêtre ou de la porte.



AVERTISSEMENT

Le courant électrique peut provoquer des blessures.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Suivez le schéma électrique.
- Observez les consignes de sécurité électro-techniques.
- Installez la table de cuisson correctement en respectant la protection anti-choc.
- Le branchement électrique doit être effectué par un électricien spécialisé.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent provoquer une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ou plus). L'installation électrique et le raccordement du câble d'alimentation ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.

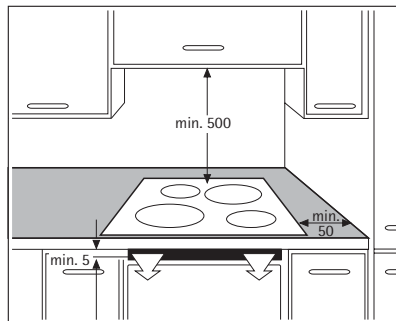
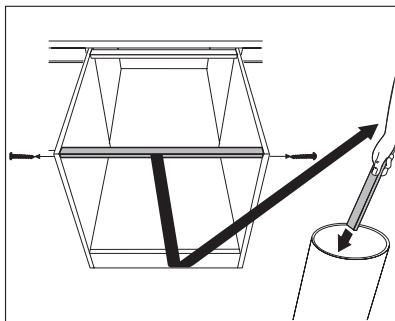
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm

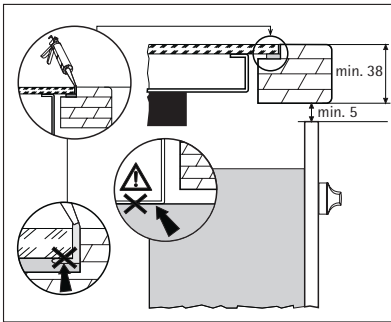
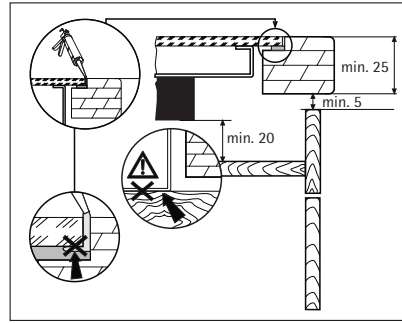
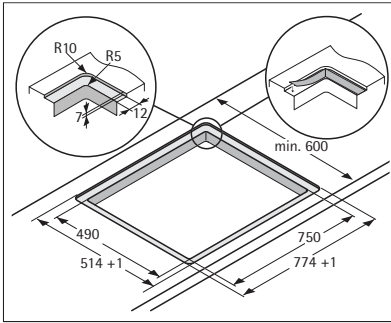
Les dispositifs d'isolation doivent inclure un disjoncteur, des fusibles (sortir les fusibles à visser de leur support), et une mise à la terre conforme aux règles et normes en vigueur.

Mise en place du joint



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

Montage





Plaque signalétique

Modell 88032K-IN		Prod.Nr. 949 593 113	
Typ 55GBDC3AU	230 V	50 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG-ELECTROLUX		CE	

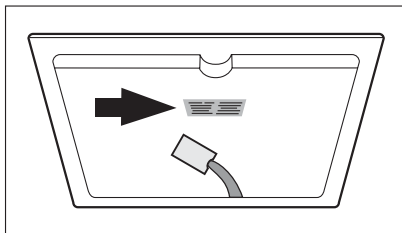
Réparations

En cas de problème technique, vérifiez au préalable si vous pouvez y remédier personnellement en consultant le chapitre " Que faire si ...".

Si vous ne parvenez pas à y remédier, adressez-vous au Service Après-vente ou à l'un de nos partenaires.

Pour pouvoir intervenir rapidement, veuillez nous fournir les informations suivantes :

- Combinaison à 3 lettres et chiffres pour la table de cuisson vitrocéramique
- Désignation du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série
(No S - voir plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Tout message d'erreur affiché par l'appareil



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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

Inhoud

Bediening van het apparaat	59	Wat te doen als...	69
Veiligheidsvoorschriften	59	Afvalverwerking	71
Productbeschrijving	61	Installatie-instructie	72
Bediening van het apparaat	63	Veiligheidsinformatie	72
Kook- en braadtips	67	Onderhoud	74
Reiniging en onderhoud	69		

Wijzigingen voorbehouden

Bediening van het apparaat

Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING!

Volg deze instructies op. Als u deze instructies niet opvolgt, wordt de eventuele schade die hieruit voortvloeit niet gedekt door de garantie.

Gebruik conform de voorschriften

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of andere personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit plaatsvindt onder toezicht van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het normaal huishoudelijk koken en braden van gerechten.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkoppervlak of een vlak om iets op te bergen.
- Het is niet toegestaan het apparaat om te bouwen of te veranderen.

- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of smeltbare voorwerpen (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) op of in de buurt van het apparaat.

Kinderbeveiliging

- Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Laat grote kinderen alleen onder toezicht met het apparaat werken.
- Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en aangesloten worden door deskundige, geregistreerde installateurs.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- In het geval dat het apparaat defecten vertoont of de glazen keramische plaat beschadigd is (barsten, krassen of scheuren), moet het apparaat worden uitgeschakeld en losgekoppeld worden van het lichtnet om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door deskundige, geregistreerde servicemonteurs.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Stickers en folie van keramische plaat verwijderen.
- Bij onachtzaam gebruik van het apparaat bestaat de kans op brandwonden.
- Kabels van elektrische apparaten mogen niet het hete oppervlak van het apparaat of het kookgerei raken.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen snel ontbranden. Waarschuwing! Brandgevaar!
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.
- Gebruikers met geïmplanteerde pacemakers moeten hun bovenlichaam op een afstand van ten minste 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.
- Gevaar voor verbranding! Plaats geen voorwerpen die gemaakt zijn van metaal, zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, daar zij zeer heet kunnen worden.

Veiligheid tijdens het reinigen

- Voor reinigingswerkzaamheden moet het apparaat worden uitgeschakeld en zijn afgekoeld.
- Om veiligheidsredenen is het reinigen van het apparaat met stoom of hogedruk reinigingsapparatuur niet toegestaan.

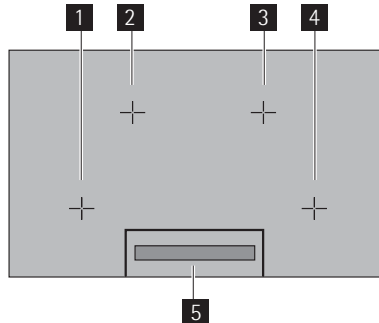
Voorkoming van beschadiging van het apparaat

- Het glaskeramiek kan worden beschadigd door vallende voorwerpen.
- De rand van de glazen keramische plaat kan worden beschadigd als het kookgerei hier tegen wordt geslagen.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op de keramische glasplaat als deze over het oppervlak worden geschoven.
- Smeltbare voorwerpen en gerechten die kunnen overkoken, kunnen inbranden op het glaskeramiek en moeten direct worden verwijderd.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei erop.

- Om te voorkomen dat kookgerei en glazen keramische platen kunnen beschadigen, dient u ervoor te zorgen dat steelpannen of braadpannen niet droog kunnen koken.
- De ventilatiespleet van 5 mm tussen het werkblad en de voorkant van de eenheid eronder mag niet worden afgedekt.

Productbeschrijving

Indeling kookplaat



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

De kookplaat is onderverdeeld in vier kookzones. Elke kookzone onder de glaskeramische plaat bevat een inductieverwarmingselement, waarvan de middelste steeds is gemarkeerd met een kruis op het glaskeramische oppervlak. U kunt pannen op elke kookzone zetten. Maar het kruis moet volledig bedekt zijn door de pan. De onderkant van de pan moet een diameter van 125 - 210 mm hebben.



WAARSCHUWING!

Houd potten uit de buurt van het paneelframe!

Koken over twee kookzones

Groot kookgerei kan worden verhit door twee kookzones gelijktijdig te gebruiken. De twee kookzones links of rechts van het kookoppervlak zijn hiervoor geschikt.

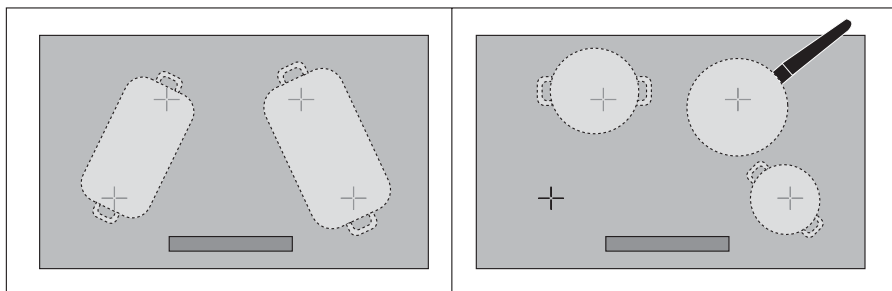
1. Plaats kookgerei centraal op de kookzones.

Het kookgerei moet minimaal twee kruisen bedekken.

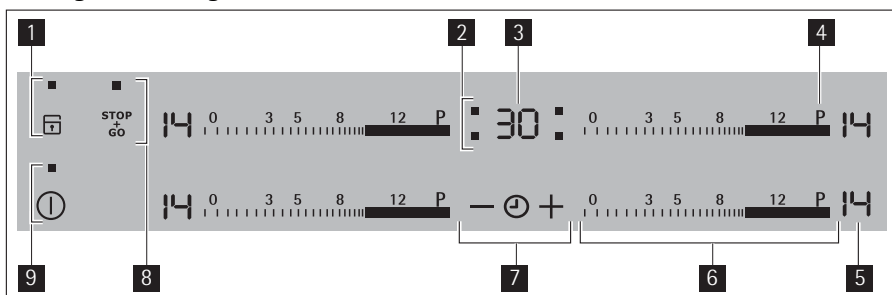
2. Voer dezelfde kookstand in voor de twee kookzones (max. stand 8).



Met verschillend kookgerei kunnen er verschillen optreden in de verdeling van de warmte. Er kunnen goede kookresultaten worden bereikt met kookgerei dat beschikt over een dikke, platte bodem.



Uitrusting bedieningsveld




- 1 Kinderslot met display
- 2 Indicatielampjes kookzone - timerfunctie
- 3 Timerdisplay
- 4 Powerfunctie
- 5 Indicator kookstand
- 6 Kookstand kiezen
- 7 Timer
- 8 STOP+GO met indicatie
- 9 Aan/Uit met indicatie

Druksensorvelden

Het apparaat wordt bediend door druksensorvelden. De functies worden bediend door sensorvelden aan te raken en bevestigd door indicaties en geluidssignalen. Raak alleen de sensorvelden aan die de gewenste functie activeren. Dek andere sensorvelden niet af.

i Als de bedieningsstrip langer dan 6 seconden wordt aangeraakt, dan klikt er een signaal en schakelt het apparaat zichzelf uit.

Sensorveld	Functie
①	Aan / Uit
🔒	Kinderslot
STOP GO	STOP+GO
	In- en uitschakelen van het apparaat
	Bedieningspaneel vergrendelen voor kinderen
	In- en uitschakelen van de Warmhoudstand

Sensorveld		Functie
P	Vermogen	Powerfunctie in- en uitschakelen
	Timer	Keuze timer
+	Instellingen verhogen	Timer-tijd verhogen
-	Instellingen verlagen	Timer-tijd verlagen


Display

Indicatie	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld
	Warmhoudinstellingen Warmhouden / STOP+GO-functie is ingeschakeld
	Kookstanden Voor het instellen van de kookstanden
	Automatisch opwarmen De automatische opwarmfunctie is ingeschakeld
 + cijfer	Fout Er is een storing opgetreden
	Pandetectie De pan is niet geschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst
	Restwarmte Kookzone is nog warm
	Kinderbeveiliging Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
	Power Powerfunctie is ingeschakeld
	Automatische uitschakeling Uitschakeling is actief

Restwarmte-indicatie



WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar door restwarmte. Nadat het apparaat is uitgeschakeld, duurt het even voordat de kookzones zijn afgekoeld. Kijk naar de restwarmte-indicator .



Restwarmte kan worden gebruikt voor het smelten en warmhouden van gerechten.

De **inductiekookzones** creëren de warmte die nodig is voor de bereiding direct in de onderkant van de pannen. Het keramische glas wordt slechts verwarmd door de restwarmte van de pannen.

Bediening van het apparaat



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Kookstand instellen

	Bedieningsveld	Indicatie
Kookstand instellen	de gewenste kookstand met de vinger aanraken, evt. naar links of rechts corrigeren	[1] tot [14] / [P]
Uitschakelen	0 aanraken	[0]

Powerfunctie in- en uitschakelen

De powerfunctie **P** maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones, b.v. om een grote hoeveelheid water snel aan de kook te brengen. De powerfunctie wordt maximaal 8 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar kookstand **14**.

	Bedieningspaneel	Indicatie
Inschakelen	Raak P aan	[P]
Uitschakelen	Raak een kookstand aan	[1] / [14]

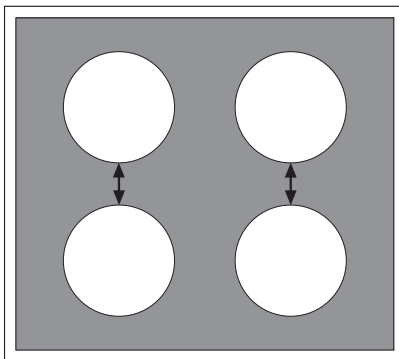
Vermogensbeheer

De kookzones van het kookoppervlak hebben een maximaal vermogen.

Het maximale vermogen wordt bereikt als voor alle kookzones kookstand 14 is ingesteld. Twee kookzones vormen een paar (zie afbeelding) en daarom verdeelt het vermogensbeheer het maximaal beschikbare vermogen over deze kookzones.




Als de vermogensfunctie wordt gekozen voor één kookzone, maakt het vermogensbeheer extra vermogen beschikbaar voor deze kookzone door vermogen van de bijbehorende andere kookzone te verlagen.

Voorbeeld: kookstand 14 is gekozen voor één kookzone. De vermogensfunctie is ingeschakeld voor de bijbehorende kookzone. De vermogensfunctie wordt uitgevoerd maar de kookstand 14 van een van de kookzones en de vermogensfunctie voor de andere kookzone van het paar overschrijdt het maximale vermogen voor beide tegelijk. Daarom vermindert het vermogensbeheer het vermogen van de kookzone die het eerst werd ingeschakeld van 14 tot bijvoorbeeld 5 en het display van deze kookzone verandert tussen 14 en 5 en blijft dan op het huidige mogelijke maximum 5. (Of het display verandert tussen 14 en 5 of tussen 14 en 3 of een andere waarde hangt af van het type apparaat en de afmetingen van de kookzone.)




De timer gebruiken

Functie	Voorwaarde	Resultaat na het verstrijken van de tijd
Automatische uitschakeling	Kookstand is ingesteld	Geluidssignaal 00 knippert Kookzone wordt uitgeschakeld
Kookwekker	kookzones niet in gebruik	Geluidssignaal 00 knippert

-  Als er slechts één aftelwaarde is ingesteld, kunt u deze alleen veranderen als het apparaat is ingeschakeld.
-  Als naast het instellen van de kookstand voor deze kookzone een kookwekker wordt ingesteld, zal de kookzone na het verstrijken van de tijd worden uitgeschakeld.
-  Als een kookzone wordt uitgeschakeld, wordt de ingestelde timerfunctie ook uitgeschakeld.

Een kookzone selecteren

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie	
1.	Raak  één keer aan	Controlelampje van de eerste kookzone knippert	
2.	Raak  één keer aan	Controlelampje van de tweede kookzone knippert	
3.	Raak  één keer aan	Controlelampje van de derde kookzone knippert	
4.	Raak  één keer aan	Controlelampje van de vierde kookzone knippert	


-  Als er andere timerfuncties zijn ingesteld, zal na een paar seconden de kortste resterende tijd van alle timerfuncties worden weergegeven en zal het overeenkomstige controlelampje beginnen te knipperen.

Tijd instellen

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	 Selecteer een kookzone	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert
2.	Raak  /  aan	00 tot 99 minuten

Na een paar seconden begint het controlelampje langzamer te knipperen.
De tijd is ingesteld.
De tijd telt terug.

De timerfunctie uitschakelen

Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	 Selecteer een kookzone	Het controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt weergegeven
2.	Raak  aan	De resterende tijd telt af tot 00 .

Het controlelampje gaat uit.

De timerfunctie voor de geselecteerde kookzone wordt uitgeschakeld.

Tijd veranderen


Stap	Bedieningspaneel	Indicatie
1.	 Selecteer een kookzone	Het controlelampje voor de gekozen kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt weergegeven
2.	Raak  of  aan	01 tot 99 minuten

Na een paar seconden begint het controlelampje langzamer te knipperen.

De tijd is ingesteld.

De tijd telt terug.

De resterende tijd voor een kookzone weergeven

Stap	Veld bedieningspaneel	Indicatie
1.	 Selecteer een kookzone	Het controlelampje voor de gekozen kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt weergegeven

Na een paar seconden begint het controlelampje langzamer te knipperen.

Het geluidssignaal uitschakelen

Stap	Veld bedieningspaneel	Geluidssignaal
1.	Raak  aan	Geluidssignaal om te bevestigen.

Geluidssignaal stopt.

Automatische uitschakeling






Kookplaat

- Als na het inschakelen van de kookplaat er voor een kookzone binnen ong. 10 seconden geen kookstand is ingesteld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- Als één of meer sensorvelden langer dan 10 seconden worden bedekt door voorwerpen (een pan e.d.) klinkt er een geluidssignaal en schakelt de kookplaat zichzelf automatisch uit.
- Als alle kookzones worden uitgeschakeld, schakelt de kookplaat zichzelf automatisch uit na ong. 10 seconden.

Bedieningspaneel

- Als het apparaat wordt uitgeschakeld en één of meer sensorvelden op het bedieningspaneel langer dan 10 seconden worden bedekt, dan klinkt er een geluidssignaal. Het geluidssignaal wordt automatisch uitgeschakeld als de sensorvelden niet meer worden bedekt.

Inductiekookzones

- In geval van oververhitting (b.v. wanneer een pan droogkookt) wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.  wordt weergegeven. Om de kookzone weer te kunnen gebruiken moet deze op  worden gezet en de tijd krijgen om af te koelen.
- Als er ongeschikte pannen worden gebruikt, gaat  branden op het display en wordt het display voor de kookzone na 2 minuten uitgeschakeld.
- Als een van de kookzones na een bepaalde tijd niet wordt uitgeschakeld of als de kookstand niet wordt gewijzigd, wordt de desbetreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.  wordt weergegeven. Voordat u deze kookzone opnieuw gebruikt, moet de kookzone worden ingesteld op .

Kookstand	Uitschakeling na
1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

Kook- en braadtips

Kookgerei voor inductiekookzones

Kookmaterialen	Geschikt
staal, geëmailleerd staal	+
gietijzer	+
roestvrij staal	+*
Kookgerei met meerlaagse bodem	+*
Aluminium, koper, messing	-
Glas, keramiek, porselein	-

* Kookgerei voor inductiekookzones wordt door de fabrikant overeenkomstig aangegeven.

Geschiktheidstest

Kookgerei is geschikt voor inductiekoken als ...

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



Bepaald kookgerei kan tijdens het gebruik op inductiekookzones lawaai veroorzaken. Dit lawaai is geen storing van het apparaat en de functie wordt op geen enkele wijze beïnvloed.

Bodem van het kookgerei

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

Grootte van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan aan de grootte van de bodem van de pan. Het magnetische gedeelte van de bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone. Pannen met een bodem met een diameter van minder dan 12 cm zijn niet geschikt.

Tips voor energiebesparing



Plaats het kookgerei altijd op de kookzone voordat u deze inschakelt.



Plaats, indien mogelijk, altijd een deksel op het kookgerei.

Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kookstand	Bereidingsproces	Geschikt voor	Bereidingstijd	Aanwijzingen/tips
0		Uit-stand		
1	Warmhouden	Bereide gerechten warmhouden	Naar behoefte	Afdekken
1-3	Smelten	Hollandaisesaus, boter smelten, chocolade, gelatine	5-25 min.	Tussendoor omroeren
1-3	Stollen	Luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min.	Met deksel bereiden
3-5	Suddereren	Koken van rijst en melkgerechten Verhitten van kant-en-klare gerechten	25-50 min.	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren
5-7	Stomen Smoren	Groenten en vis stomen, vlees smoren	20-45 min.	Bij groente weinig vocht toevoegen (een paar eetlepels)
7-9	Koken	Aardappelen stomen	20-60 min.	Gebruik weinig vloeistof, bijv.: max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
7-9	Koken	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten

Kookstand	Bereidingsproces	Geschikt voor	Bereidingstijd	Aanwijzingen/tips
9-12	Zachtjes braden	Braden van kalfslappen, cordon bleu van kalfsvlees, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	Naar behoefte	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
12-13	Intensief braden	Opgebakken aardappelen, lendebeefstukken, biefstukken, flädle (pannenkoeken voor het garneren van soep)	5-15 min. per pan	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
14	Koken Dicht-schroeien Frituren	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

De powerfunctie is geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat reinigen na gebruik

1. Suiker houdend voedsel, kunststoffen, resten aluminiumfolie moeten direct worden verwijderd met een schraper. Zet een schraper onder een hoek op het glaskeramische oppervlak en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven. Veeg over het apparaat met een vochtig doek en een beetje afwasmiddel. Wrijf het apparaat ten slotte **droog met een schone doek**.
2. Kalk- en watersporen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen kunnen, nadat het apparaat is afgekoeld, met schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal worden verwijderd



WAARSCHUWING!








Scherpe en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat. Reinig het apparaat en verwijder de resten na elk gebruik met water en afwasmiddel. Verwijder ook de resten van reinigingsmiddelen!



Krassen of donkere vlekken in de glaskeramik kunnen niet meer worden verwijderd, maar hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Wat te doen als...

Probleem/Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones kunnen niet worden ingeschakeld of werken niet	Na het inschakelen van het apparaat zijn meer dan 10 seconden verstreken	Schakel het apparaat opnieuw in.

Probleem/Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld 	Schakel de vergrendeling uit (zie de paragraaf "Bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen")
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld 	Schakel de kinderbeveiliging uit (zie hoofdstuk "Kinderbeveiliging")
	Er zijn meerdere sensorvelden tegelijk aangeraakt	Raak slechts één sensorveld tegelijk aan
	Automatische uitschakeling is geactiveerd	Verwijder eventuele voorwerpen (pannen enz.) die op het bedieningspaneel liggen. Schakel het apparaat weer in.
	Er staat water op het bedieningsveld of het veld is met vet-spatten bedekt	Bedieningsveld afnemen
	STOP+GO is geactiveerd 	Schakel STOP+GO uit
Display schakelt tussen twee kookstanden	Vermogensbeheer verlaagt het vermogen van deze kookzone	Zie de paragraaf "Powerfunctie in- en uitschakelen"
De restwarmte-indicator geeft niets aan	De kookzone is slechts kort gebruikt en is daarom nog niet heet	Als de kookzone heet zou moeten zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
 gaat branden	Ongeschikte pannen	Gebruik geschikte pannen
	Geen pan op de kookzone	Zet een pan op de zone
	De diameter van de bodem van pan is te klein voor de kookzone	Gebruik een kleinere kookzone Gebruik geschikte pannen
 gaat branden	Automatische uitschakeling is geactiveerd	Schakel het apparaat uit. Schakel het apparaat weer in.
 en het nummer wordt weergegeven	Elektronische fout	Koppel het apparaat een paar minuten los van de stroomtoevoer (haal de stop uit de stoppenkast). Als na het opnieuw inschakelen weer  verschijnt, bel dan de klantenservice
Een geluidssignaal klinkt als het apparaat wordt uitgeschakeld	Het bedieningspaneel is geheel of deels bedekt met voorwerpen.	Verwijder voorwerpen.
Herhaald geluidssignaal (6x), apparaat wordt uitgeschakeld	Een of meer sensorvelden zijn langer dan 10 seconden bedekt geweest	Maak sensorveld vrij

Probleem/Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat schakelt zichzelf automatisch in en vervolgens weer uit; na 5 seconden klinkt een ander geluidssignaal	Het aan/uit-sensorveld is bedekt, bijv. door een doek	Plaats geen voorwerpen op het bedieningspaneel

Als u de storing met de aangegeven oplossingen niet kunt verhelpen, neem dan contact op met uw vakhandelaar of met de Klantenservice.



WAARSCHUWING!

Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door deskundige, geregistreerde servicemonteurs. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker ontstaan.

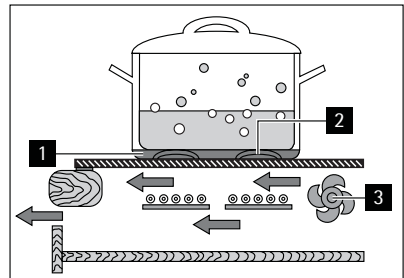


Bij foutieve bediening wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice in rekening gebracht, ook tijdens de garantieperiode.

Geluiden tijdens de werking

Afhankelijk van het materiaal en de afwerking van de bodem, kunnen de volgende geluiden voorkomen bij het gebruiken van inductiekookzones.


- **Krakend geluid 1**
bij gebruik van kookgerei dat van verschillende materialen is gemaakt (Sandwich-constructie)
- **Fluiten 1**
bij gebruik van een individuele kookzone of meerdere kookzones met hoog vermogen wanneer het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (Sandwich-constructie)
- **Zoemen 2**
kan optreden bij hoge vermogens
- **Tikken 2**
tijdens elektrische schakelprocessen
- **Sissen, zoemen 3**



Het apparaat is uitgerust met een ventilator voor het koelen van de elektronica. Een brommend geluid kan te horen zijn als de ventilator in werking is, dit kan afwijken afhankelijk van de prestatie en kan nog een tijd doorgaan nadat het apparaat is uitgeschakeld.

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

Afvalverwerking

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen

voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststofonderdelen zijn gemarkeerd, bijv. >PE<, >PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal in de daarvoor bedoelde container bij uw plaatselijke afvaldienst

Installatie-instructie



Veiligheidsinformatie



WAARSCHUWING!

Dit moet u lezen!

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

De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. De minimale afstanden ten opzichte van andere apparaten en units dienen in acht genomen te worden.

Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is. De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting.

De afdichting dicht de opening tussen het apparaat en het werkblad af. Als het apparaat wordt ingebouwd, dient u de onderkant van het apparaat te beschermen tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasmachine of oven.

Installeer het apparaat niet in de buurt van deuren of onder ramen. Anders kan het hete kookgerei van de ringen worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.



WAARSCHUWING!

Risico op verwonding door elektrische stroom.

- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Volg het aansluitschema.
- Houd u aan de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties.
- Zorg ervoor dat de antistootbescherming correct geïnstalleerd is.
- Laat de elektrische aansluiting uitvoeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het vervangen worden door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax. 90°C; of hoger). Neem contact op met onze service-afdeling die u graag advies zal geven.

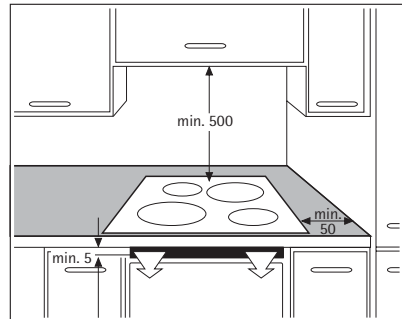
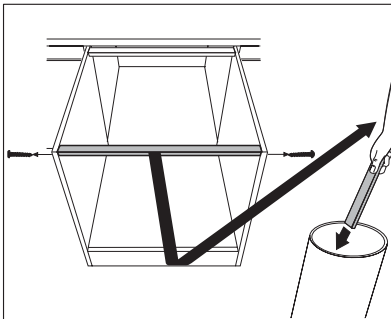
Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm

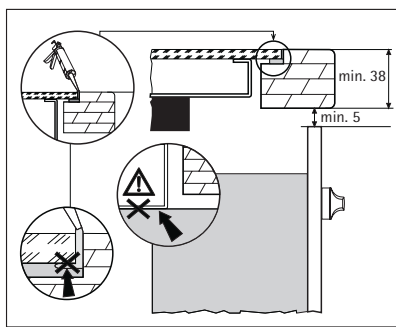
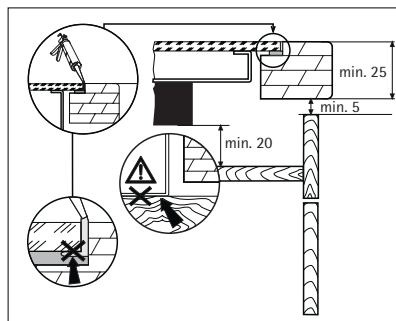
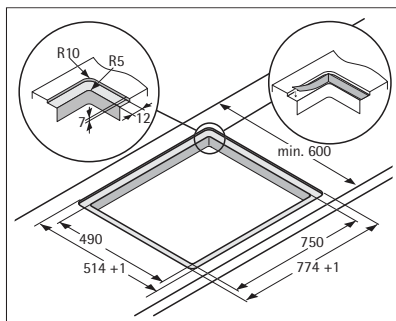
Geschikte scheidingsvoorzieningen zijn onder andere stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

Afdichting langs de rand aanbrengen



- De rand in het keukenwerkblad reinigen.
- De vier meegeleverde, enkelzijdig klevende, afdichtingstapes aan de bovenkant van het keukenwerkblad langs de rand van de uitsnijding vastplakken.
- Knip de afdichtingstape in vier stukken die overeenkomen met de lengte van de randen.
- Voor de vier hoeken van de randen moeten de uiteinden van de tapes in verstek geknipt worden. Plak de uiteinden niet over elkaar.
- Plak de afdichtingstape zonder dat deze uitsteekt in de hoek van de rand, zodat geen siliciumverbinding onder de glaskeramiek kan komen tijdens het injecteren.
- Rek de tape niet op als hem vastplakt.

Montage





Typeplaatje

Modell 88032K-IN		Prod.Nr. 949 593 113	
Typ 55GBDC3AU	230 V	50 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG-ELECTROLUX		CE	

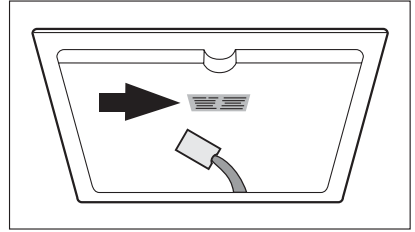
Onderhoud

Probeer bij technische storingen eerst met behulp van de gebruiksaanwijzing (Hoofdstuk "Wat te doen als...") het probleem zelf op te lossen.

Als u het probleem niet zelf kunt oplossen, dient u contact op te nemen met de klantenservice of een van onze servicepartners.

Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:

- Letter-cijfercombinatie van 3 tekens voor glazen keramische plaat
- Modelbeschrijving
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S-nr. - zie het typeplaatje)
- Aard van de storing
- Foutmeldingen die door het apparaat worden weergegeven



www.electrolux.com



U kan toebehoren, verbruiksprodukten en onderdelen bestellen via onze webwinkel op:
www.aeg-electrolux.be

Vous pouvez commander des accessoires, consommables et pièces détachées via notre magasin
online sur:

www.aeg-electrolux.be

892930051-A-102008