

HK874400IB


NL KOOKPLAAT
FR TABLE DE CUISSON
DE KOCHFELD

GEBRUIKSAANWIJZING 2
NOTICE D'UTILISATION 23
BENUTZERINFORMATION 43

INHOUD

- 4 VEILIGHEIDSINFORMATIE
- 7 BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT
- 9 DAGELIJKS GEBRUIK
- 13 NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS
- 16 ONDERHOUD EN REINIGING
- 17 PROBLEEMOPLOSSING
- 20 MONTAGE
- 21 TECHNISCHE INFORMATIE

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.




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

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:

- Producten
- Brochures
- Gebruikershandleidingen
- Oplossen van problemen
- Service-informatie

www.aeg.com

LEGENDA

-  Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.
-  Algemene informatie en tips
-  Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...



Bezoek onze webshop op
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Wanneer u contact opneemt met de klantenservice dient u de volgende gegevens bij de hand te hebben. Deze informatie treft u aan op het typeplaatje.

Model _____

Productnummer _____

Serienummer _____



VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet bedienen. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.

MONTAGE



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatie-technicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.

- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pannen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 5 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Zorg er voordat er bedrading wordt aangelegd voor dat de hoofdterminal van het apparaat niet onder stroom staat.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Laat de elektrische verbindingen het apparaat of de pannen niet aanraken

als u het apparaat aansluit op het stopcontact.

- Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.
- Belast het snoer niet extra door eraan te trekken.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik. Vertrouw niet alleen op de pan-detector.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Als er een scheur in het oppervlak zit, trek dan de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.



WAARSCHUWING!

Brand- of explosiegevaar.

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

VERWIJDERING



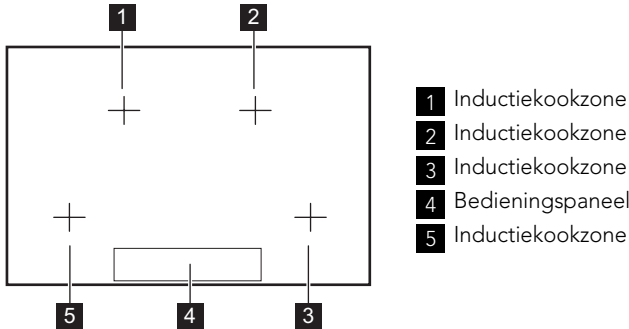
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

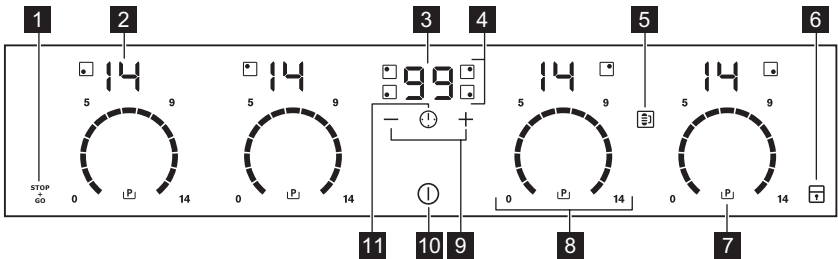
ALGEMEEN OVERZICHT



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

INDELING BEDIENINGSPANEEL

i Activeer het apparaat met **1** om het bedieningspaneel te zien



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

tiptoets	functie
1 STOP + GO	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.
2 Een kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
3 Het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
4 Indicatielampjes timer voor de kookzones	Geeft aan voor welke kookzone u de tijd instelt.
5	Voor het inschakelen van Connect Function.
6	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
7	De Powerfunctie inschakelen.
8 Een bedieningsstrip	voor het instellen van de kookstand.

	tiptoets	functie
9	+ / -	De tijd verlengen of verkorten.
10	ⓘ	Het apparaat in- en uitschakelen.
11	ⓘ	Kookzone instellen.

KOOKSTANDDISPLAYS

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt
	De $\overset{\text{STOP}}{\text{oo}}$ -functie is in werking.
	De automatische opwarmfunctie is in werking.
	De Powerfunctie is in werking.
	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 stappen restwarmte-indicatie): doorkoken / warmhoudstand / restwarmte.
	Vergrendeling/kinderbeveiligingfuncties zijn ingeschakeld.
	Het kookgerei is niet juist of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	De functie automatische uitschakeling is in werking getreden.

OPTIHEAT CONTROL (3 STAPEN RESTWARMTE-INDICATIE)



WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar door restwarmte!

OptiHeat Control toont het niveau van de restwarmte. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glas-keramik is heet door de warmte van de pannen.

DAGELIJKS GEBRUIK

IN- EN UITSCHAKELING

Raak ① 1 seconde aan om het apparaat in- of uit te schakelen.
 Het bedieningspaneel gaat aan als u het apparaat inschakelt en gaat uit als u het apparaat uitschakelt.
 Als het apparaat is uitgeschakeld kunt u alleen de tiptoets ① zien.

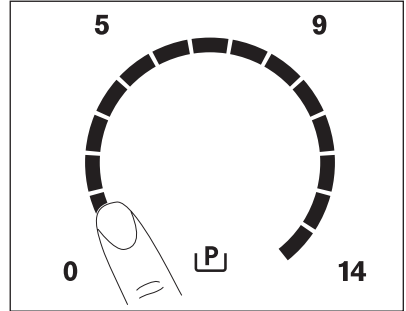
AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn (**0**).
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt zes keer een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). Wacht totdat de kookzone is afgekoeld voordat u het apparaat weer kunt gebruiken.
- U ongeschikt kookgerei gebruikt. Het symbool **F** gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat **-** branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie hieronder.
- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelingsfunctie:
 - **0** , **1** - **3** — 6 uur
 - **4** - **7** — 5 uur
 - **8** - **9** — 4 uur
 - **10** - **14** — 1,5 uur

DE KOOKSTAND

Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Stel desgewenst links- om of rechtsom in. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.



GRILL FUNCTION

i Gebruik de Grill FunctionMaxisense Plancha Grill met de accessoire¹⁾.

Het Grill Function verbindt de twee kookzones onder de accessoire zodat ze als één werken.
 Stel eerst de warmteinstelling in voor één van de kookzones.
 Voor het inschakelen van Grill Function, raak **☰** aan. Raak één van de tiptoets-schakelaars aan om de warmteinstelling in te stellen of te wijzigen.
 Voor het uitschakelen van Grill Function, raak **☰** aan. De kookzones werken onafhankelijk.

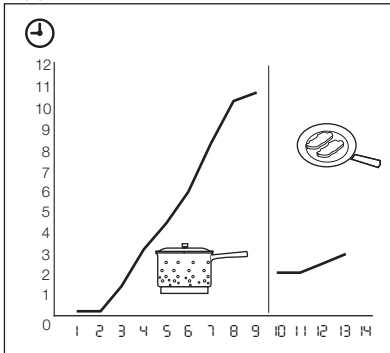
AUTOMATISCH OPWARMEN

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

1. **P** aanraken (**P** verschijnt op de display).

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

2. Selecteer meteen de benodigde kookstand. Na 5 seconden verschijnt **[P]** op de display. Verander de kookstand om de functie te stoppen.

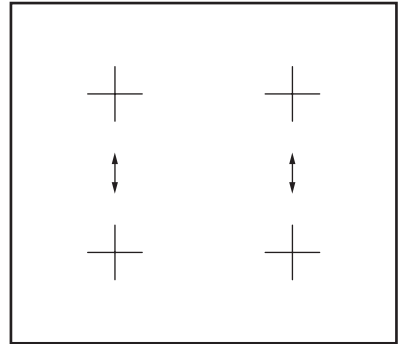


POWERFUNCTIE

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie kan een beperkte tijd worden ingeschakeld (zie het hoofdstuk Technische informatie). Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand. Raak **[P]** aan om de functie in te schakelen; **[P]** gaat branden. Wijzig de kookstand om de kookstand uit te schakelen.

VERMOGENSBEHEER

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



TIMER

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone op dat moment moet werken.

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

U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- **Kookzone instellen:** raak **[⌚]** meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **De timer met aftelfunctie activeren:** raak **+** van de timer aan om de tijd in te stellen (**00** - **99** minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met **[⌚]**. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- **De timer met aftelfunctie wijzigen:** selecteer de kookzone met **[⌚]**. Raak **+** of **-** aan.
- **De timer uitschakelen:** selecteer de kookzone met **[⌚]**. Raak **-** aan. De resterende tijd telt af tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Als de afteltijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluidssignaal stopzetten:** aanraken van **[⌚]**


CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik CountUp Timer om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.



- **De kookzone instellen (indien er meer dan 1 kookzone actief is):** raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **Voor het inschakelen van CountUp Timer:** — door  van de timer aan te raken gaat branden. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen  en getelde tijd (minuten).
- **Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt.
- **Voor het uitschakelen van CountUp Timer:** stel de kookzone in met  en raak  of  aan voor het inschakelen van de timer. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.


Kookwekker


U kunt de timer als **Kookwekker** gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak  aan. Raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert .

- **Het geluidssignaal stopzetten:** aanraken van .

STOP+GO


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

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

 stopt de timerfunctie niet.


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

SLOT


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

Stel eerst de kookstand in.

Raak om deze functie te starten  aan.

Het symbool  verschijnt gedurende vier seconden.

De timer blijft aan.

Raak om deze functie te stoppen  aan.


De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

DE KINDERBEVEILIGING

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.





De kinderbeveiliging inschakelen

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

De kinderbeveiliging uitschakelen

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

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken




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

OFFSOUND CONTROL (IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE GELUIDEN)


Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak  3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak  3 seconden aan.

 gaat aan, het geluid is aan. Raak  aan,  gaat aan, het geluid is uit.


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



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

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak  3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak  3 seconden aan.

 gaat aan, omdat het geluid uit staat.

Raak  aan,  gaat aan. Het geluid is aan.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS



INDUCTIEKOOKZONES

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

KOOKGEREI VOOR INDUCTIEKOOKZONES



Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materiaal van het kookgerei

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als...

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



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

Afmetingen van de pannen: inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van het kookgerei aan.

GEbruik VAN DE KOOKZONES



LET OP

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

LAWAAI TIJDENS GEBRUIK

Als u dit hoort:

- **krakend geluid:** de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- **fluitend geluid:** bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- **Zoemen:** als u hoge kookstanden gebruikt.
- **Klikken:** er treedt elektrische schakeling op.
- **Sissen, zoemen:** de ventilator werkt.

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



De efficiëntie van de kookzone

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

ENERGIE BESPAREN



Energie besparen

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

ÖKO TIMER (ECO-TIMER)



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

DE VOORBEELDEN VAN KOOKTOEPASSINGEN

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

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

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



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.	3 %
1 - 3	Hollandaise saus, boter smelten, chocolade, gelatine	5 - 25 min	Meng het geheel van tijd tot tijd.	3 - 8 %
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10 - 40 min	Met deksel bereiden	3 - 8 %
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25 - 50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.	8 - 13 %
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees	20 - 45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen	13 - 18 %
7 - 9	Aardappelen stomen	20 - 60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen	18 - 25 %
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60 - 150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten	18 - 25 %
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, kalfs cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	25 - 45 %
12 - 13	Door-en-door gebaden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5 - 15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	45 - 64 %

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominale stroomverbruik
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet			100 %
[P]	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Het vermogensbeheer is ingeschakeld.			

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

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



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

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
 - **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.		Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt 2 of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	De Stop+Go-functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk "Bedieningsinstructies".
	Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de tiptoets  geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	Kookzone is heet.	Laat de kookzone voldoende afkoelen.
	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het stroombeheer is ingeschakeld.	Zie "Energiebeheer".
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen (zie "In- en uitschakelen van de geluiden").
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.
 gaat branden.	Het kinderslot of de toetsblokkering is actief.	Zie het hoofdstuk "Bedieningsinstructies".

Probleem	Mogelijke	Oplossing
E2 gaat branden.	Geen kookgerei op de kookzone.	Zet kookgerei op de kookzone.
	De pan is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen.
E5 en een getal gaat branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Maak de zekering los in de meterkast van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als E5 weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
E3 gaat branden.	De elektrische aansluiting is onjuist. De stroomspanning is buiten bereik.	Laat de installatie controleren door een elektromonteur.
E4 gaat branden.	Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzones en de Automatische uitschakeling zijn actief.	Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het kookgerei het probleem was, dan moet het foutbericht van het display verdwijnen, maar de restwarmte-indicatie kan aanblijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen en controleer in het hoofdstuk "Kookgerei voor inductiekookzone" of het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten.
E7 gaat branden.	De ventilator wordt geblokkeerd.	Controleer of voorwerpen de ventilator blokkeren. Als E7 weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke	Oplossing
EB gaat branden.	De elektrische aansluiting is onjuist. Het apparaat is maar aangesloten op één fase.	Sluit het apparaat aan zoals getoond in het aansluitplaatje.

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

Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MONTAGE



WAARSCHUWING!

Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.



Voor het installeren

- Voor de installatie van het apparaat legt u alle informatie op het typeplaatje vast. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

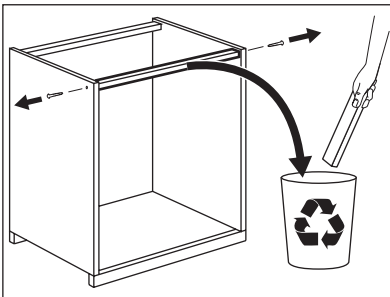
INBOUWAPPARATUUR

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

AANSLUITKABEL

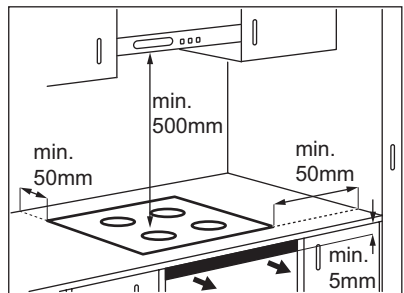
- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

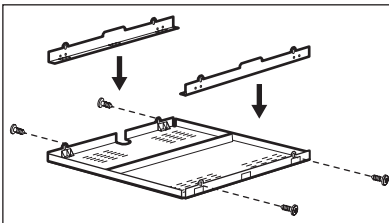
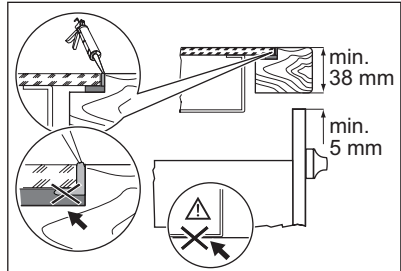
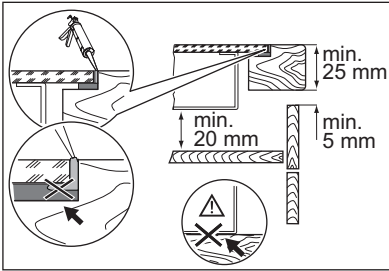
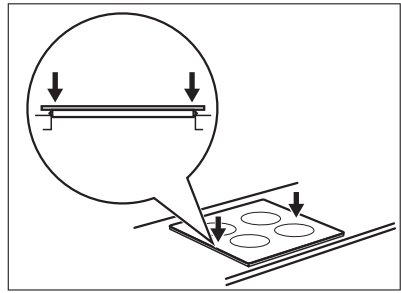
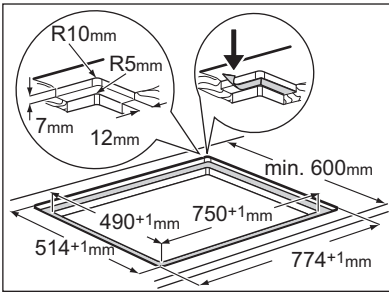
MONTAGE



BEVESTIGEN VAN DE AFDICHTING OP HET KEUKENWERKBLAD

- De rand in het keukenwerkblad reinigen.
- De meegeleverde afdichtstrip op de bovenkant van het keukenwerkblad langs de rand van de uitsnijding plakken.
- Knip de afdichtstrip in vier stukken die overeenkomen met de lengte van de randen.
- Voor de vier hoeken van de randen moeten de uiteinden van de strip in verstek geknipt worden. Plak de uiteinden niet over elkaar.
- Plak de afdichtstrip gelijk aan de hoek van het werkblad. Zorg ervoor dat er geen siliconenmiddel onder het keramische glas kan komen tijdens het voegen.
- Rek de strippen niet uit.





Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren¹⁾), dan is de voorste ventilatieruimte van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig. U kunt de beschermdoos niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.

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

TECHNISCHE INFORMATIE

Modell HK874400IB
 Typ 58 GBD CC AU
 Induction 7.4 kW
 Ser.Nr.
 AEG

Prod.Nr. 949 595 199 00
 220-240 V 50-60 Hz
 Made in Germany
 7.4 kW



Vermogen van kookzones

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

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

SOMMAIRE

- 25 CONSIGNES DE SÉCURITÉ
- 28 DESCRIPTION DE L'APPAREIL
- 30 UTILISATION QUOTIDIENNE
- 34 CONSEILS UTILES
- 37 ENTRETIEN ET NETTOYAGE
- 38 EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT
- 41 INSTALLATION
- 42 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻️. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.




Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole 🗑️ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE POUR CONSULTER:

- Produits
- Brochures
- Notices d'utilisation
- Dépannage
- Informations sur le service après-vente

www.aeg.com

LÉGENDE

-  Avertissement – Informations importantes sur la sécurité.
-  Informations générales et conseils
-  Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer des données suivantes. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique.

Modèle _____

PNC _____

Numéro de série _____



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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 à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.

- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant chaque raccordement, assurez-vous que la borne principale de l'appareil est hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.

- Assurez-vous qu'une protection anti-chocs est installée.
- Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.
- Ne laissez pas les connexions s'emmêler.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

UTILISATION



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.

- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure, etc.), débranchez-la de la prise électrique pour éviter tout risque de choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le

fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

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

MISE AU REBUT



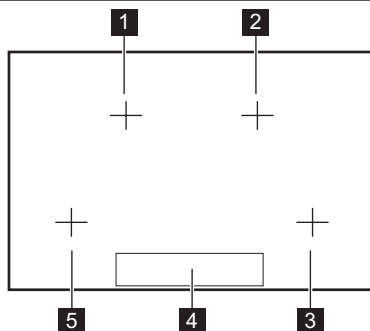
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE

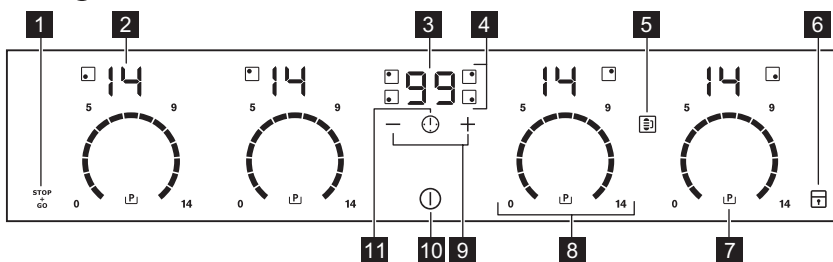


- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Zone de cuisson à induction
- 3 Zone de cuisson à induction
- 4 Bandeau de commande
- 5 Zone de cuisson à induction

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



Pour afficher le bandeau de commande, mettez en fonctionnement l'appareil en appuyant sur



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

touche sensible	fonction
1	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
2	Affichage du niveau de cuisson Pour indiquer le niveau de cuisson.
3	Affichage du minuteur Pour indiquer la durée, en minutes.
4	Voyants du minuteur des zones de cuisson Pour indiquer la zone de cuisson à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
5	Pour activer la fonction Connect Function.
6	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

touche sensitive	fonction
7	Pour activer la fonction Booster.
8 Barre de commande	Pour régler le niveau de cuisson.
9 + / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10	Pour allumer et éteindre l'appareil.
11	Pour choisir la zone de cuisson.

INDICATEURS DU NIVEAU DE CUISSON

Indicateur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
-	La zone de cuisson est en fonctionnement.
	La fonction ^{STOP} / _{GO} est activée.
	La fonction Démarrage automatique de la cuisson fonctionne.
	La fonction Booster est activée.
+ chiffre	Il y a une anomalie.
/ /	OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
	La sécurité enfants/fonction de verrouillage est activée.
	Ustensile de cuisine inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique de la cuisson fonctionne.

OPTIHEAT CONTROL (ÉTAPE 3 VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE)



AVERTISSEMENT

\ \ La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

UTILISATION QUOTIDIENNE

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION

Appuyez sur **1** pendant 1 seconde pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

Le bandeau de commande s'allume lorsque vous mettez en fonctionnement l'appareil et s'éteint lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil.

Lorsque l'appareil est à l'arrêt, la seule touche sensitive visible est celle-ci : **1**.

ARRÊT AUTOMATIQUE

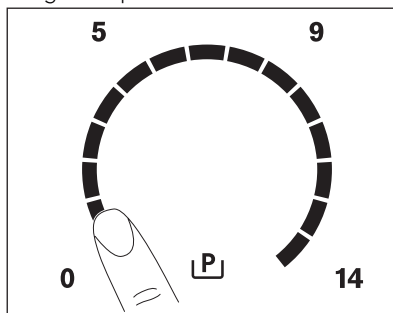
Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées (**0**).
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole **F** s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, **10** s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
 - **0**, **1** - **3** — 6 heures
 - **4** - **7** — 5 heures
 - **8** - **9** — 4 heures
 - **10** - **14** — 1,5 heures

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

NIVEAU DE CUISSON

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Corrigez-le au besoin, vers la droite ou la gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



GRILL FUNCTION

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

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

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

Pour activer la fonction Grill Function, appuyez sur **10**. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles.

Pour désactiver la fonction Grill Function, appuyez sur **10**. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

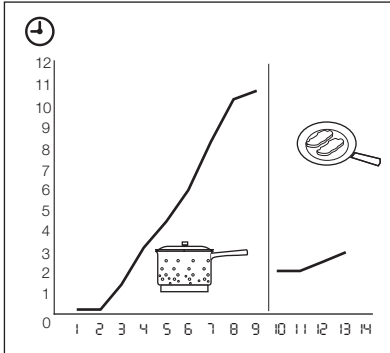
La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps

(voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

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

1. Appuyez sur la touche **[P]** (**[P]** s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 5 secondes, **[P]** s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.

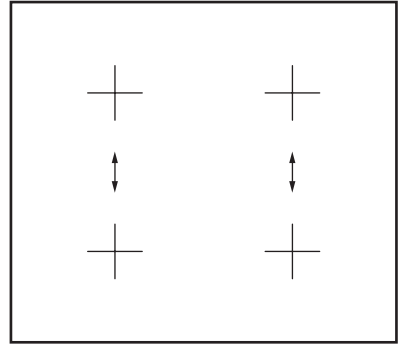


FUNCTION BOOSTER

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur **[P]** ; **[P]** s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

GESTIONNAIRE DE PUISSANCE

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



MINUTEUR

Minuteur dégressif


Utilisez le minuteur dégressif pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

Réglez le minuteur dégressif après avoir sélectionné la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé le minuteur.






- **Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez sur **[Z]** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer le minuteur dégressif :** appuyez sur la touche **+** du minuteur pour régler la durée (de **00** à **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le compte à rebours démarre.
- **Pour vérifier la durée restante :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de **[Z]**. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.
- **Pour modifier le minuteur dégressif :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de **[Z]**. Appuyez sur **+** ou **-**.
- **Pour désactiver le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de **[Z]**. Appuyez sur **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Lorsque le compte à rebours touche à sa fin, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.



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


CountUp Timer (Minuteur progressif)

Utilisez le CountUp Timer pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.



- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plusieurs zones sont en cours d'utilisation)** : appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer** : appuyez sur $-$ jusqu'à ce que  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
- **Pour désactiver le CountUp Timer** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de  et appuyez sur $+$ ou $-$ pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.



Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur . Appuyez sur la touche $+$ ou $-$ du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote.

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




STOP+GO

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


Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours . La fonction  n'interrompt pas le minuteur.

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

VERROUILLAGE

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson. Réglez tout d'abord le niveau de cuisson. Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.





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

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





SÉCURITÉ ENFANTS

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



Pour activer le dispositif de sécurité enfants :



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

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

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

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


- Activez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.





- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

OFFSOUND CONTROL (DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DES SIGNAUX SONORES)


Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.

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





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

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

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.

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

CONSEILS UTILES



ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

RÉCIPIENTS DE CUISSON COMPATIBLES AVEC LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Un récipient convient à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du récipient.



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

Dimensions du récipient de cuisson : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

UTILISATION DES ZONES DE CUISSON



IMPORTANT

Posez le récipient sur la croix se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du réci-

ipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

BRUIT PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Si vous entendez :

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

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



Efficacité de la zone de cuisson

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

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

ÖKO TIMER (MINUTEUR ECO)



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

Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.


Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.




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

EXEMPLES DE CUISSON

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
 1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

Informations sur l'acrylamide

Important 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



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

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
 - **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction Stop+Go est activée.	Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).

Problème	Possible	Solution
E1 s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
E2 s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
E3 s'allume.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix.	Recouvrez complètement la croix.
E4 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E4 s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
E5 s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
E6 s'allume.	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais l'indicateur de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.

Problème	Possible	Solution
E7 s'allume.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si E7 s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
EB s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. L'appareil n'est branché qu'à une seule phase.	Branchez l'appareil comme illustré.

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

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

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Avant l'installation

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

APPAREILS ENCASTRABLES

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

CÂBLE D'ALIMENTATION

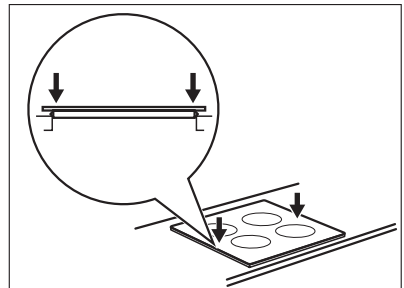
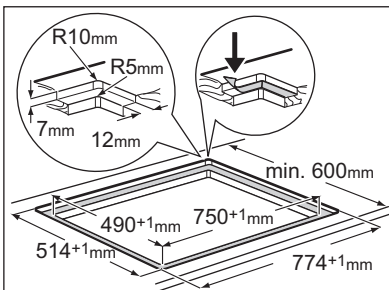
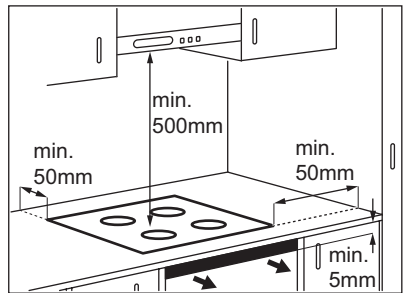
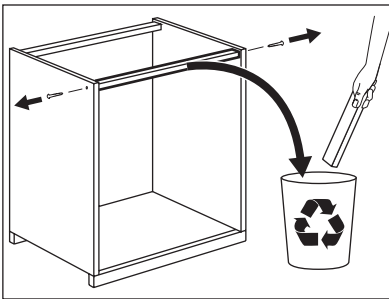
- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câ-

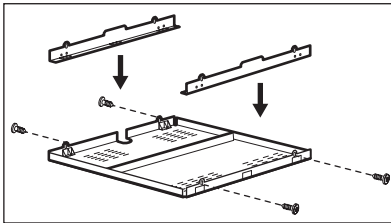
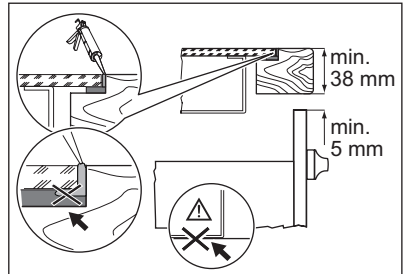
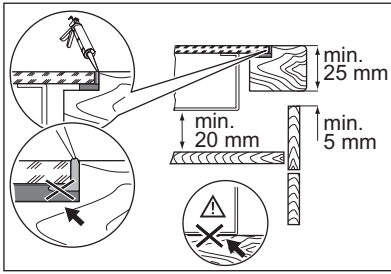
ble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

POUR FIXER LE JOINT À LA RAINURE

- Nettoyez la rainure sur le plan de travail.
- Reliez le joint d'étanchéité fourni sur la surface supérieure de la rainure le long des bords de la section découpée.
- Découpez le joint d'étanchéité en quatre morceaux en fonction de la longueur des bords de la rainure.
- Pour les quatre coins de la rainure, coupez les quatre extrémités du joint auto-collant en onglet. Faites en sorte que les extrémités ne se chevauchent pas.
- Reliez le joint d'étanchéité au même niveau que le coin de la rainure. Assurez-vous qu'aucun composant de silicone ne peut se faufiler sous la céramique en verre lors du jointoiment.
- Ne prolongez pas les joints.

MONTAGE





Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option ¹⁾), l'espace de circulation d'air de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell HK874400IB
 Typ 58 GBD CC AU
 Induction 7.4 kW
 Ser.Nr.
 AEG

Prod.Nr. 949 595 199 00
 220-240 V 50-60 Hz
 Made in Germany
 7.4 kW

Puissance des zones de cuisson

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

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

INHALT

- 45 SICHERHEITSHINWEISE
- 48 GERÄTEBESCHREIBUNG
- 50 TÄGLICHER GEBRAUCH
- 54 PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE
- 57 REINIGUNG UND PFLEGE
- 58 FEHLERSUCHE
- 61 MONTAGE
- 62 TECHNISCHE DATEN

UMWELTTIPPS




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

AUF UNSERER WEBSITE FINDEN SIE:

- Produkte
- Prospekte
- Gebrauchsanweisungen
- Problemlöser
- Service-Informationen

www.aeg.com

LEGENDE

-  Warnung - Wichtige Sicherheitshinweise.
-  Allgemeine Hinweise und Ratschläge
-  Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Wir empfehlen die Verwendung von Originalersatzteilen.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

Modell _____

Produkt-Nummer (PNC) _____

Seriennummer _____



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Anleitung sorgfältig vor der Montage und dem ersten Gebrauch des Geräts durch. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen oder Schäden verursacht. Bewahren Sie die Anleitung zusammen mit dem Gerät für den zukünftigen Gebrauch auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN



WARNUNG!

Erstickungs- und Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen bei Betrieb des Gerätes unter Aufsicht einer Person sein, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder bei der Bedienung des Gerätes angeleitet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern während es in Betrieb ist oder abkühlt. Zugängliche Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

MONTAGE



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.

- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 5 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Stellen Sie vor der Montage sicher, dass die Hauptklemme des Geräts nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt montiert wird. Lockere und unsach-

gemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.

- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Achten Sie beim Anschluss des Geräts an die Steckdose darauf, dass die elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.
- Verwenden Sie eine Zugentlastung für das Kabel.
- Benutzen Sie das richtige Netzkabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), FI-Schutzschalter und Schütze.

GEBRAUCH



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.

- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Stromversorgung aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzer mit einem Schrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Bö-

den kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

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

ENTSORGUNG



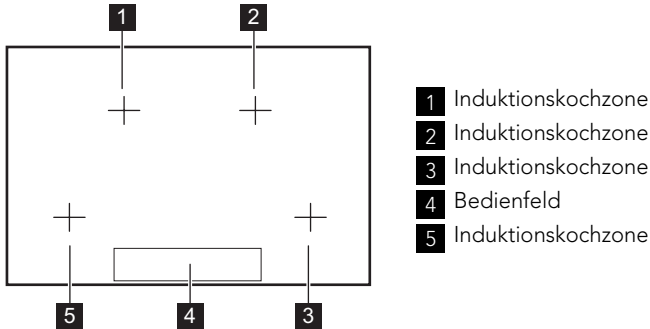
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

GERÄTEBESCHREIBUNG

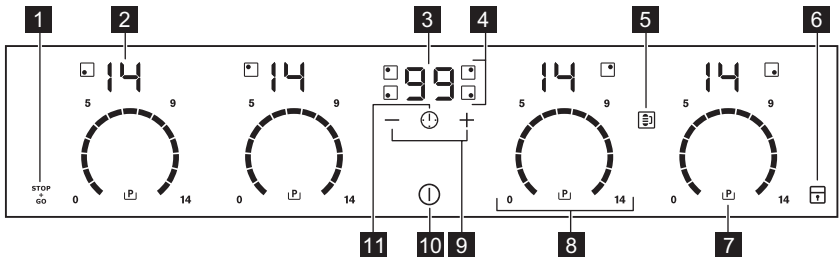
ALLGEMEINE ÜBERSICHT



BEDIENFELDANORDNUNG





Zur Anzeige des Bedienfelds schalten Sie das Gerät mit ① ein.



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

Sensorfeld	-Funktion
1	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP +GO.
2	Anzeige der Kochstufe Zeigt die Kochstufe an.
3	Timer-Anzeige Zeigt die Zeit in Minuten an.
4	Kochzonen-Anzeigen des Timers Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
5	Einschalten der Connect Function.
6	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
7	So schalten Sie die Power-Funktion ein:
8	Bedienleiste Einstellen der Kochstufe.
9	Zum Erhöhen oder Verringern der Zeit.

Sensorfeld	-Funktion
10 	Ein- und Ausschalten des Geräts.
11 	Auswählen der Kochzone.


ANZEIGE DER KOCHSTUFEN

Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion $\frac{STOP}{GO}$ ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Sperre/Kindersicherung ist aktiviert.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

OPTIHEAT CONTROL (RESTWÄRMEANZEIGE, 3- STUFIG)



WARNUNG!

 Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

EIN- UND AUSSCHALTEN

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Das Bedienfeld wird nach Einschalten des Geräts eingeschaltet und nach Ausschalten des Geräts wieder ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur das Sensorfeld ① angezeigt.

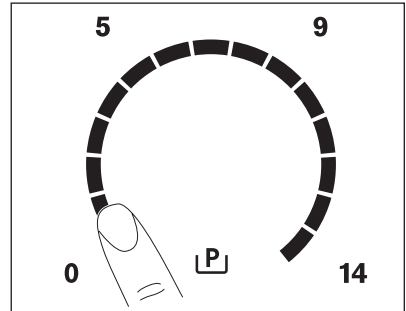
ABSCHALTAUTOMATIK

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

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

KOCHSTUFE

Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Wenn erforderlich, können Sie die Kochstufe im oder entgegen dem Uhrzeigersinn ändern. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.



GRILL FUNCTION

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

Die Grill Function verbindet zwei rechte Kochzonen unter dem Zubehöerteil, die sich dann wie eine Kochzone verhalten. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein. Zum Einschalten der Grill Function berühren Sie ④. Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der Einstellskalen. Zum Ausschalten der Grill Function berühren Sie ④. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

ANKOCHAUTOMATIK

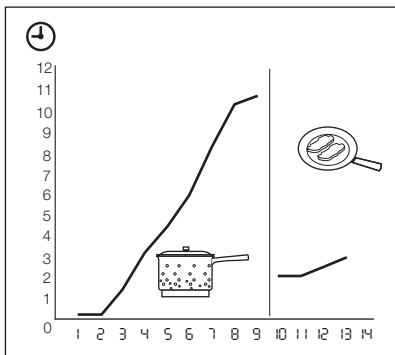
Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend

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

auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie **[P]** (**P** erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 5 Sekunden leuchtet **[R]** auf dem Display. Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

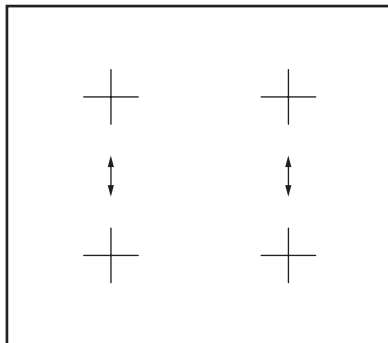


POWER-FUNKTION

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

POWER-MANAGEMENT

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



UHR

Kurzzeitmesser

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

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

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Kurzzeitmesser einstellen oder umgekehrt.









- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie **[⌚]** so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (**00** - **99** Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit **[⌚]** aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit **[⌚]** aus. Berühren Sie **+** oder **-**.
- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit **[⌚]** aus. Berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.





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

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.



- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein:** Berühren Sie  des Timers.  leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen  und der hochgezählten Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus und berühren Sie  oder , um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.


Kurzzeitwecker


Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und  blinkt.




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

STOP+GO


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

Ist  aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.



Die Funktion  unterbricht nicht die Timer-Funktion.

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


TASTENSPERRE

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie erst die Kochstufe ein.

Berühren Sie  zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Die Uhr läuft weiter.





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

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.





KINDERSICHERUNG

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.





Aktivieren der Kindersicherung:

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

Deaktivieren der Kindersicherung

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

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit  ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

OFFSOUND CONTROL (AKTIVIERUNG UND DEAKTIVIERUNG DES SIGNALTONS)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie **①** 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie **⏏** 3 Sekunden lang. **⏏** leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie **+**, **⏏** leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.

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

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

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie **①** 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie **⏏** 3 Sekunden lang. **⏏** leuchtet, da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie **+**, **⏏** leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



INDUKTIONSKOCHZONEN

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

KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSKOCHZONEN



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn...

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



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

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

GEBRAUCH DER KOCHZONEN



ACHTUNG

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

Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

BETRIEBSGERÄUSCHE

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

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

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



Kochzoneneffizienz

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

ENERGIESPAREN



So sparen Sie Energie

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

ÖKO TIMER (ÖKO-TIMER)



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

der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

ANWENDUNGSBEISPIELE ZUM KOCHEN

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear.

Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an.



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

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
 1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 8 %
1 - 3	Stocken: Luftiges Omelett, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 8 %
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	8 – 13 %
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	13 – 18 %
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	18 – 25 %
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	18 – 25 %
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden	25 – 45 %
12 - 13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden	45 – 64 %
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %

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

Informationen zu Acrylamiden

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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



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

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
 - **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion Stop+Go ist eingeschaltet.	Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochoautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochoautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Problem	Mögliche	Abhilfe
[L] leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastenverriegelung ist eingeschaltet.	Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung“.
[F] leuchtet auf.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen.
	Das Kochgeschirr bedeckt das Kreuz nicht.	Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein.
[E] und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
[E3] leuchtet auf.	Unsachgemäßer Stromanschluss. Netzspannung außerhalb des zulässigen Bereichs.	Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
[E4] leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen und die Abschaltautomatik sind eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Das heiße Kochgeschirr entfernen. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Lag das Problem am Kochgeschirr, erlischt die Fehlermeldung auf dem Display, aber die Restwärmanzeige kann weiterhin leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“, ob es für das Gerät geeignet ist.

Problem	Mögliche	Abhilfe
E7 leuchtet auf.	Der Kühlventilator ist blockiert.	Prüfen Sie, ob ein Gegenstand den Kühlventilator blockiert. Wenn E7 erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
EB leuchtet auf.	Unsachgemäßer Stromanschluss. Das Gerät ist nur an eine Phase angeschlossen.	Das Gerät muss entsprechend dem Anschlussplan angeschlossen werden.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Vor der Montage

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

EINBAUGERÄTE

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

ANSCHLUSSKABEL

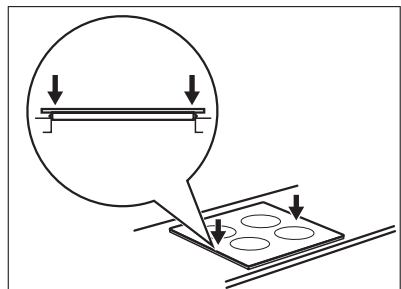
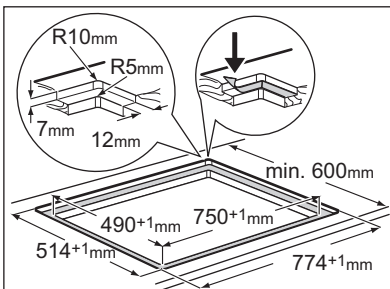
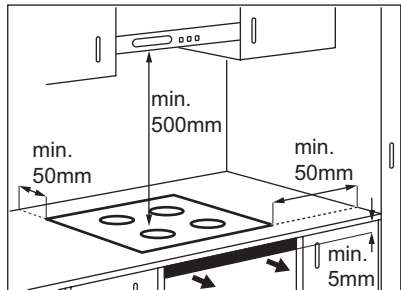
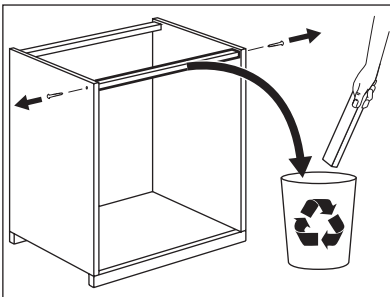
- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden.

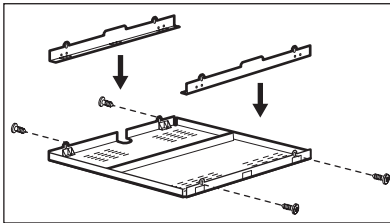
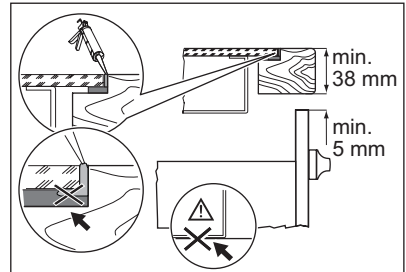
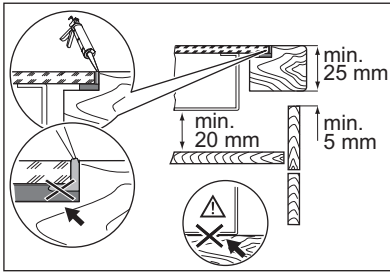
setzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

DICHTUNG IN FALZ EINKLEBEN

- Reinigen Sie den Falz in der Arbeitsplatte.
- Kleben Sie das Dichtungsband auf der oberen Fläche vom Falz entlang den Rändern des Ausschnitts.
- Schneiden Sie das Dichtungsband entsprechend der Kantenlänge des Falzes in vier Stücke.
- Für die vier Ecken des Falzes müssen die Enden der Dichtungsänder auf Gehrung zugeschnitten werden. Kleben Sie die Enden nicht übereinander.
- Kleben Sie das Dichtungsband bündig in die Ecke des Falzes. Stellen Sie sicher, dass beim Abdichten kein Silikon unter das Glaskeramik-Kochfeld gelangt.
- Verlängern Sie die Bänder nicht.

MONTAGE





Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör¹⁾), ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 5 mm unter dem Gerät nicht nötig. Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

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

TECHNISCHE DATEN

Modell HK874400IB
 Typ 58 GBD CC AU
 Induction 7.4 kW
 Ser.Nr.
 AEG

Prod.Nr. 949 595 199 00
 220-240 V 50-60 Hz
 Made in Germany
 7.4 kW

Kochzonenleistung

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

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

www.aeg.com/shop

892951788-C-102012

