

# HK884400XG

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Benutzerinformation

Istruzioni per l'uso

Keramische  
inductiekookplaat  
Table de cuisson à  
induction  
Induktions-  
Glaskeramikkochfeld  
Piano di cottura in  
vetroceramica a  
induzione

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

## INHOUD

<b>VEILIGHEIDSINFORMATIE</b>	2	STOP+GO	11
<b>MONTAGE-INSTRUCTIES</b>	4	Slot	11
<b>BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT</b>	6	Het kinderslot	11
<b>BEDIENINGSINSTRUCTIES</b>	8	In- en uitschakelen van de geluiden	11
In- en uitgeschakeld	8	<b>NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS</b>	12
schakelt de oven uit	8	<b>ONDERHOUD EN REINIGING</b>	13
Taalkeuze	9	<b>PROBLEMEN OPLOSSEN</b>	14
Temperatuurinstelling	9	<b>MILIEUBESCHERMING</b>	15
De automatische opwarmfunctie	10	Verpakkingsmateriaal	16
Power Boost in- en uitschakelen	10		
Timer gebruiken	10		

Wijzigingen voorbehouden



## VEILIGHEIDSINFORMATIE



Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u deze verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

## Algemene veiligheid



### WAARSCHUWING!

Mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

## Veiligheid kinderen

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het aan staat.

**WAARSCHUWING!**

Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

## Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat, voordat u het in gebruik neemt.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels op de kookplaat; deze kunnen zeer heet worden.
- Gebruikers met geïmplanteerde pacemakers moeten hun bovenlichaam op een afstand van ten minste 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.

**WAARSCHUWING!**

**Brandgevaar!** Oververhitte vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

## Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om schade aan de elektronische voorziening te voorkomen.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.


## Voorkoming van beschadiging van het apparaat




- Het glaskeramische oppervlak kan beschadigd raken als er voorwerpen op vallen.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op de glaskeramische plaat als deze over het oppervlak worden geschoven.
- Laat kookgerei niet droogkoken, om schade aan het kookgerei en het glaskeramische oppervlak te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg nooit aluminiumfolie over welk deel van het apparaat ook.
- Zet geen heet kookgerei op het display, ook wanneer het apparaat uit is. Gevaar voor verkleuring of beschadiging van het display. Er klinkt een geluid als er kookgerei op het display staat.
- De ventilatieruimte van 5 mm tussen het werkblad en de voorzijde van het onderliggende apparaat mag niet worden afgedekt.

**WAARSCHUWING!**

**Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.**

## MONTAGE-INSTRUCTIES

 **Noteer voor de installatie**, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje. **Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.**

Modell HK884400X-G	Prod.Nr. 949 593 270 01
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7.4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. .... 7.4 kW
AEG-ELECTROLUX	  

### Veiligheidsinstructies



#### WAARSCHUWING!

Lees deze zorgvuldig!

Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit een beschadigd apparaat niet aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.

Alleen een geautoriseerde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

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

Verander de specificaties van dit product niet en wijzig het niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.

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

Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!

Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!

De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!

Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasmachine of oven!

Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen! Anders kan het hete kookgerei van de kookplaat worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.



#### WAARSCHUWING!

Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

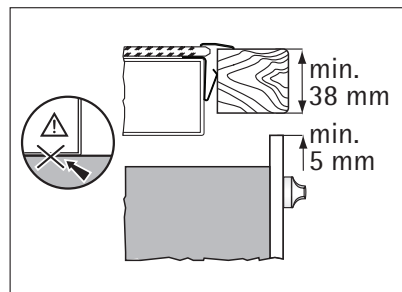
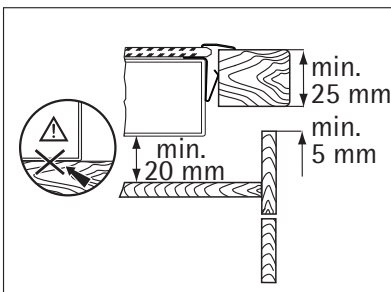
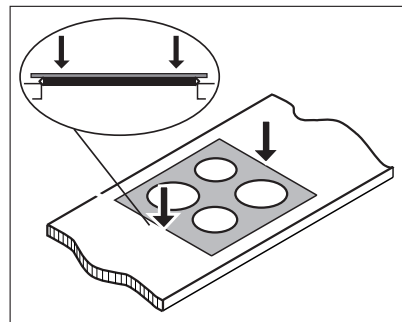
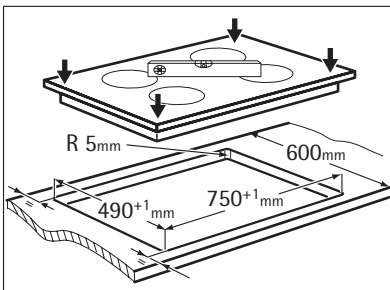
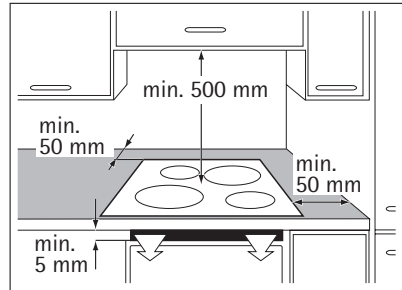
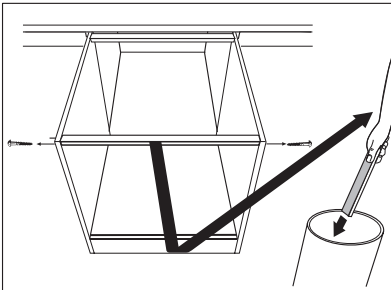
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de bescherming tegen aanraking door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde electricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.

- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang een voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C; of hoger). Neem contact op met onze serviceafdeling.

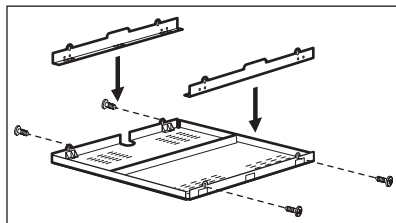
Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm.

U dient te beschikken over de juiste scheidingsvoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

## Montage

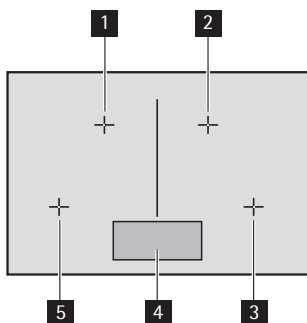


**i** Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren), dan zijn de ventilatieruimte voor van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.



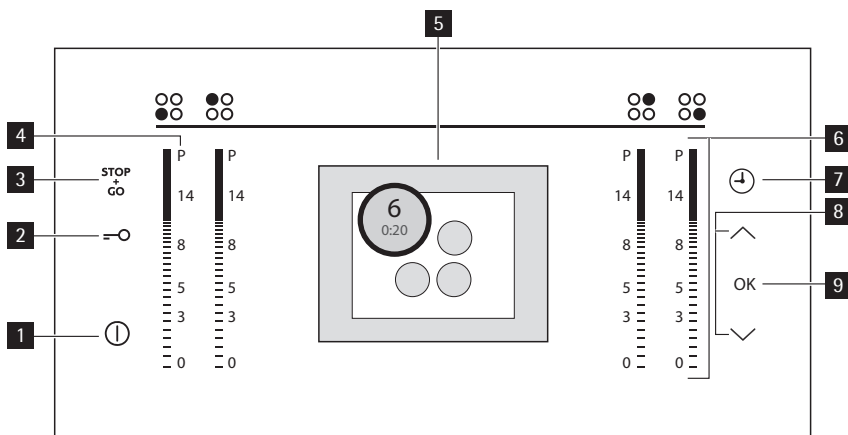
## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### Indeling kookplaat



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

### Indeling bedieningspaneel

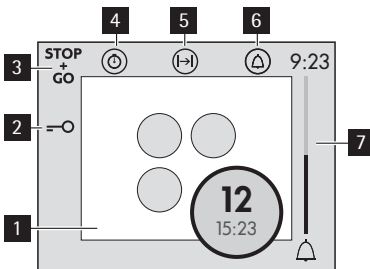


Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen. Displays, indicatielampjes en geluiden geven aan welke functies worden gebruikt.

	Sensorveld	Functie
1	①	schakelt de kookplaat in en uit
2	De blokkering	schakelt de toetsblokkering of het kinderslot in en uit
3	STOP + GO	schakelt in en uit STOP+GO
4	P	activeert Power Boost
5	het display	toont de actieve functies
6	de bedieningsstrip	Bedieningsknop brander
7	⌚	selecteert de timer ( Automatische teller , Stroom-uit klok , Kookwekker )
8	^ / ∨	selecteer de instellingen
9	OK	bevestigt de instelling





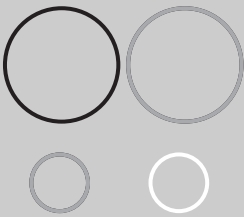
## Display

Berichten in het display en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.



- 1 De kookzones
- 2 De toetsbeveiliging is ingeschakeld
- 3 STOP+GO functie is ingeschakeld
- 4 Automatische teller
- 5 Stroom-uit klok
- 6 Kookwekker
- 7 Kookwekker controlelampje

De kookzone in het display	Beschrijving
	De kookzone wordt gebruikt. Boven: temperatuurinstelling, onder: de Timer.
	Warmhouden / Stop+Go functie is ingeschakeld
	Power Boost is ingeschakeld

De kookzone in het display	Beschrijving
	Power Boost werkt
	Zone in instelling
	Er staat geen kookgerei op de kookzone
	De automatische opwarmfunctie werkt
	<p><b>OptiHeat Control</b> . De kookzone is uitgeschakeld. Afmetingen en kleuren geven de <b>restwarmte aan</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Groot, rood - kookt nog</li> <li>• Groot, helder rood - houdt warm</li> <li>• Klein, helder rood - nog warm</li> <li>• Klein, wit - kookzone is afgekoeld</li> </ul>

## Restwarmte



### WAARSCHUWING!

Na kooksessie is de kookzone nog heet. Gevaar voor brandwonden!

De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct onder in het kookgerei zelf. Het keramische glas wordt opgewarmd door de restwarmte van het kookgerei.

## BEDIENINGSINSTRUCTIES

### In- en uitgeschakeld

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

### schakelt de oven uit

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet hebt ingesteld nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.



- u een of meer sensorvelden door voorwerpen hebt bedekt (een pan, doeken, enz.) langer dan 10 seconden. Het geluid blijft klinken totdat u het voorwerp hebt weggenomen.
- de kookplaat raakt oververhit (bijv. wanneer een pan droogkookt). Voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt moet de kookzone zijn afgekoeld.
- u gebruikt ongeschikt kookgerei. ? gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u hebt een kookzone niet uitgeschakeld of hebt de kookstand niet gewijzigd. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld. Zie tabel.

### Automatische uitschakeltijden

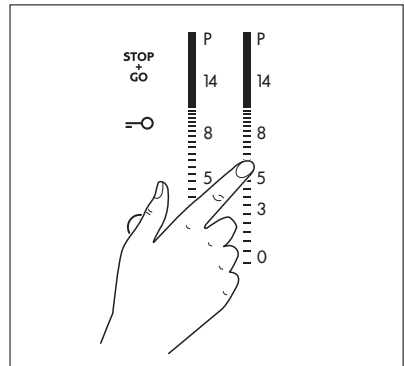
Temperatuurinstelling	1-3	4-6	7-8	9-14
Wordt uitgeschakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

### Taalkeuze

Om de taal te wijzigen start u het apparaat met **ⓘ** en selecteert u vervolgens **OK**. Selecteer met de pijlen in het menu Taal. Druk op **OK** om te bevestigen. Op het display wordt een lijst met talen weergegeven. Raak **∧** aan, of druk op **∨** om de taal in te stellen. Druk op **OK** om te bevestigen.

### Temperatuurinstelling

Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Stel deze indien gewenst hoger of lager in. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand en de teller start.

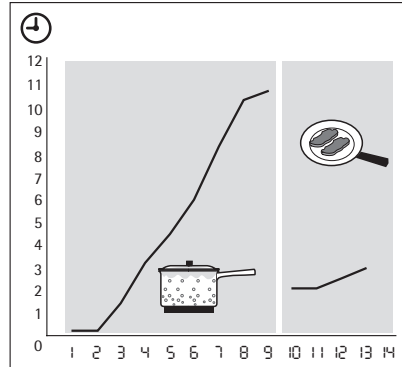


## De automatische opwarmfunctie

De automatische opwarmfunctie stelt de hoogste kookstand in (niet **P**) gedurende enige tijd en verlaagt daarna het vereiste niveau.

Om functie te starten raakt u **P** aan en stelt u daarna de benodigde kookstand in. **A** gaat branden wanneer de kookzone op de hoogste kookstand staat.

Om functie te stoppen kookstand wijzigen.



## Power Boost in- en uitschakelen

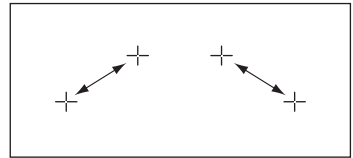
Power Boost zorgt voor extra vermogen naar de inductiekookzones. Power Boost wordt maximaal 10 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de vorige of hoogste kookstand.

Om in te schakelen raakt u **P** aan. **P** in de cirkel gaat branden. Naarmate de zone heter wordt, verandert de kleur van de cirkel.

Raak een kookstand aan (1-14) om uit te schakelen.

## Vermogensbeheer

Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die als een paar samenwerken (zie afbeelding). Power Boost zorgt voor een maximaal vermogen voor één kookzone in het kookpaar en verlaagt automatisch de tweede kookzone tot een lager vermogen. Het display voor de verlaagde zone wisselt.



## Timer gebruiken

Er zijn 3 timerfuncties: Automatische teller, Stroom-uit klok en Kookwekker. Om de timerfunctie te selecteren  $\odot$  blijven aanraken totdat het lampje van een vereiste functie gaat branden.

### $\odot$ Automatische teller

Gebruik deze functie om te controleren hoe lang de kookzone wordt gebruikt. Gaat automatisch aan en blijft aan onder de kookstand in de kookzone op op het display.

- **Om** de Automatische teller te resetten raakt u  $\odot$  aan om Automatische teller  $\odot$ . Selecteer daarna de kookzone uit de lijst met pijlen en raak **OK** aan om te bevestigen.


### $\text{H}$ Stroom-uit klok

Gebruik de Stroom-uit klok om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken.



Raak  $\text{H}$  tweemaal aan voor Stroom-uit klok. Selecteer daarna de kookzone uit de lijst met pijlen en raak **OK** aan om te bevestigen. Stel de tijd in met de pijlen. Wanneer de tijd is verstreken, schakelt de zone zichzelf uit.

- **Geluid uitschakelen:** raak  aan


### Kookwekker




Raak  driemaal aan voor Kookwekker. Stel de tijd in met de pijlen. Het Kookwekker controlelampje gaat branden. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.

## STOP+GO


De -functie stelt alle kookzones in voor een warmhoudstand (  ).

Als  loopt, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.

 stopt de timerfunctie niet.


- Raak **voor het activeren** van deze functie  aan.  gaat aan.
- Raak **voor het uitschakelen** van deze functie  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt.

## Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Raak om deze functie te starten  aan. Het symbool  gaat branden.

De timer blijft aan.


Raak om deze functie te stoppen  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt.

Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

## Het kinderslot

Deze functie voorkomt het ongewenste gebruik van de kookplaat.



### Het kinderslot starten

- Raak  4 seconden aan wanneer alle zones uit zijn of wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.





Het display toont het bericht dat het kinderslot actief is.

- Schakel de kookplaat uit met .

### Kinderslot uitschakelen


- Schakel de kookplaat in met .
- Raak  aan en vervolgens **OK**.

### Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen voor een enkele kooksessie

- Schakel de kookplaat in met . Raak  en  aan.
- **Stel de kookstand binnen 10 seconden in.** U kunt het apparaat inschakelen. Wanneer u de kookplaat uitschakelt met , wordt de kinderbeveiliging weer geactiveerd.

## In- en uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat in. Raak **OK** aan en stel vervolgens het geluidmenu in met de pijlen. Raak **OK** aan om te bevestigen. Stel de optie in met de pijlen. Raak **OK** aan om te bevestigen. Als deze functie is ingeschakeld, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u  aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de Power-off timer uitgaat
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

## NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.



Zet kookgerei op de kruismarkering van de kookzone. Bedek de kruismarkering volledig. Het magnetische deel van de bodem van het kookgerei moet minimaal 120 mm bedragen. Inductiekookzones passen zich automatisch aan de grootte van de bodem van het kookgerei aan. Voor groot kookgerei kunt u twee kookzones gelijktijdig gebruiken.

### Kookgerei voor inductiekookzones



Bij inductiekoken wekt een krachtig elektromagnetisch veld een vrijwel onmiddellijke warmte in het kookgerei op.

#### Kookmaterialen

- **geschikt:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, een meerlaags bodem (door de fabrikant specifiek gekenmerkt als geschikt).
- **niet geschikt:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

#### Kookgerei 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.

### Geluiden tijdens de werking

#### Als u een van de volgende geluiden hoort

- krakend geluid: kookgerei is vervaardigd uit verschillende materialen (sandwichconstructie).
- fluiten: u gebruikt een of meer kookzones op hoog vermogen, en het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwichconstructie).
- zoemen: u kookt op hoog vermogen.
- tikken: er vinden elektrische schakelprocessen plaats.
- sissen, zoemen: de ventilator is aan.

**De geluiden zijn normaal en geven geen defecten aan.**

### Energie besparen



- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.

### Öko Timer (Eco-timer)



Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone zichzelf eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. De verwarmingstijdreductie wordt bepaald door het kookniveau en de kooktijd.

## Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdstip	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden	naar behoefte	Afdekken
1-3	Hollandaise saus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Tussendoor mengen
1-3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden
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
5-7	Groenten stomen, vis smoren vlees	20-45 min	Voeg een paar eetlepels vocht toe
7-9	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
7-9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
9-12	Licht gebraden: kalfsoester, kalfs cordonbleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	naar behoefte	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
12-13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
14	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

De Powerfunctie is geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden water.

## 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 na elk gebruik.  
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.



### WAARSCHUWING!

Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat. Het reinigen van het apparaat met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **verboden**.



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

### Vuil verwijderen:

- **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.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek**.


## PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De kinderbeveiliging of de toetsblokkering of Stop+Go is actief. Schakel de functie uit. Zie het hoofdstuk "Bediening van het apparaat".</li> <li>• Automatische veiligheidsuitschakeling actief is. Verwijder voorwerpen van het bedieningspaneel. Schakel het apparaat opnieuw in.</li> <li>• Er zijn 2 of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan.</li> <li>• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de temperatuur binnen 10 seconden in.</li> <li>• Er ligt water op het bedieningspaneel of het paneel is met vetspatten bedekt. Bedieningspaneel schoonmaken</li> </ul>
U kunt de kookstand niet wijzigen of de kookzone uitschakelen.	Er ligt water op het bedieningspaneel of het paneel is met vetspatten bedekt. Bedieningspaneel schoonmaken
Temperatuurinstelling wisselt	Het vermogensbeheer is actief. Zie hoofdstuk Vermogensbeheer.
Er klinkt een geluid als het apparaat is uitgeschakeld.	Een of meer sensorvelden zijn bedekt. Maak de sensorvelden vrij.
Er klinkt een geluid en het apparaat schakelt zichzelf uit.	U hebt een of meer sensorvelden afgedekt gedurende meer dan 10 seconden. Maak de sensorvelden vrij.
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt in- en uitgeschakeld. Na 5 seconden klinken er een of meer geluiden.	U hebt ① bedekt. Maak het sensorveld vrij.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
De restwarmte-indicatie wijzigt de kleur niet.	De kookzone is niet heet omdat deze slechts kort was ingeschakeld. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de Klantenservice.
De achtergrondverlichting is aan maar het contrast van het display is slecht	Het hete kookgerei heeft het display bedekt. Verwijder voorwerpen en laat het apparaat afkoelen. Neem contact op met de klantenservice wanneer het contrast niet herstelt
II en tekst gaan branden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.</li> </ul>
? gaat branden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ongeschikt kookgerei. Gebruik geschikt kookgerei.</li> <li>• Geen pan op de kookzone. Zet kookgerei op de kookzone.</li> <li>• De diameter van de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone. Verplaats kookgerei naar een kleinere kookzone.</li> </ul>
E gaat branden.	Het apparaat heeft een storing. Koppel het apparaat enige tijd los van de elektrische voeding. Haal de zekering uit de zekeringenkast in uw huis. Zet de zekering terug. Als E opnieuw gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
E4 gaat branden	Het apparaat bevat een fout omdat het kookgerei droogkookt, of u gebruikt ongeschikt kookgerei. Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Het apparaat uitschakelen. Verwijder het hete kookgerei. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden weer in. Foutmelding zou moeten verdwijnen, restwarmte-indicatie kan blijven staan. Laat het kookgerei afkoelen en controleer het aan de hand van het hoofdstuk "Kookgerei voor de inductiekookzone".

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 glaskeramische plaat (bevindt zich op de hoek van de kookplaat) en de foutmelding die wordt weergegeven. Bij foutieve bediening 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.

## MILIEUBESCHERMING

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

## Verpakkingsmateriaal



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.



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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

## SOMMAIRE

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	17	Utilisation du minuteur	26
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b>	19	STOP+GO	26
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	21	Verrouillage	26
<b>NOTICE D'UTILISATION</b>	24	Sécurité enfants	27
Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt	24	Désactivation et activation des signaux sonores	27
Dispositif d'arrêt de sécurité	24	<b>CONSEILS UTILES</b>	27
Sélection de la langue	25	<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>	29
Niveau de cuisson	25	<b>EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT</b>	30
Fonction de démarrage automatique de la cuisson	25	<b>EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b>	31
Activation et désactivation de la fonction	25	Emballage	32
Puissance maxi	25		

Sous réserve de modifications



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

## Avertissements importants



### AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

## Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.



### AVERTISSEMENT

La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

## Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couverts et couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction mises en fonctionnement.



### AVERTISSEMENT

**Danger d'incendie !** Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

## Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas de récipient chaud sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne sont pas enchevêtrés.

## Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil à l'aide de feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de récipient chaud sur l'afficheur, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. Cela pourrait décolorer ou endommager l'afficheur. Un signal sonore retentit lorsqu'un récipient est posé sur l'afficheur.

- Laissez un espace ouvert de 5 mm sous le plan de travail et à l'avant de l'appareil pour la ventilation.






### AVERTISSEMENT

Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



**Avant d'installer l'appareil**, notez le numéro de série qui figure sur la plaque signalétique. **La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.**

Modell HK884400X-G	Prod.Nr. 949 593 270 01
Typ 58 GBD C3 AU   220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. .... 7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	
  	

### Avertissement importants



#### AVERTISSEMENT

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil.

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur.

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

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !

La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.

Protégez l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre ! Les récipients chauds sur la table de cuisson risquent de tomber lors de l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.



## AVERTISSEMENT

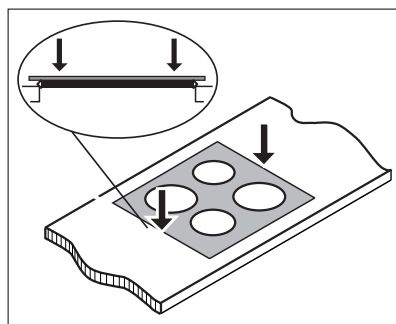
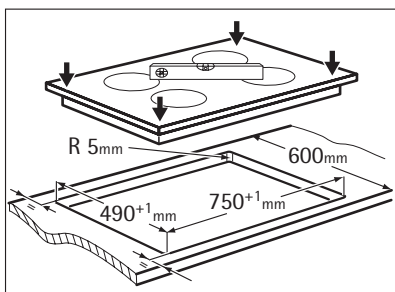
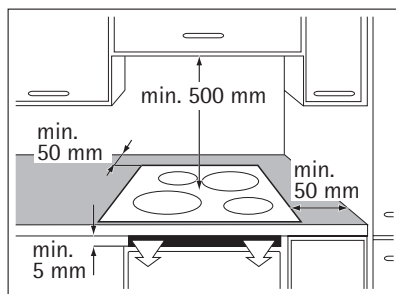
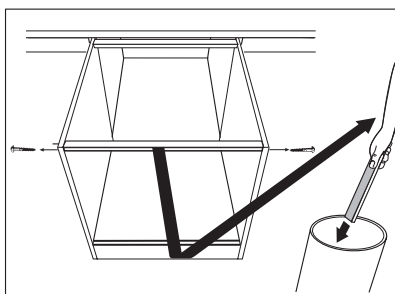
Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

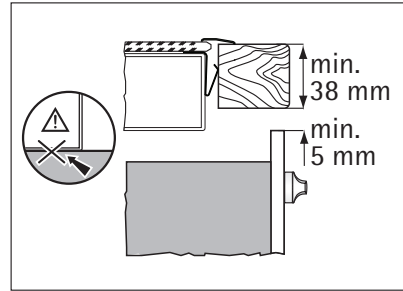
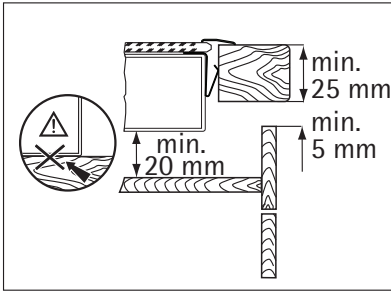
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ; ou plus). Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

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

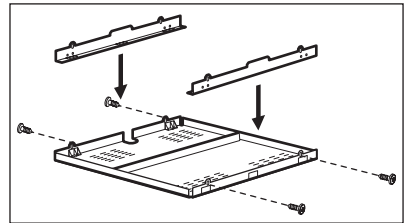
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

## Montage



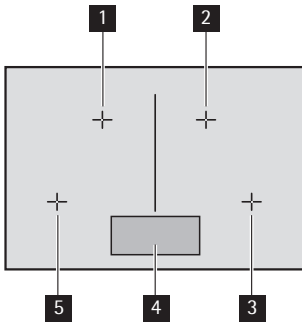


Si vous utilisez un boîtier de protection (accessoire supplémentaire), l'espace ouvert de ventilation de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.



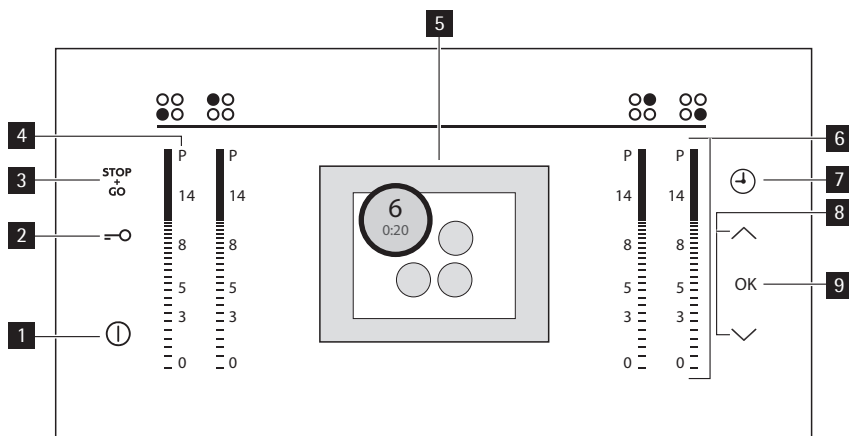
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Description de la table de cuisson



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

## Description du bandeau de commande

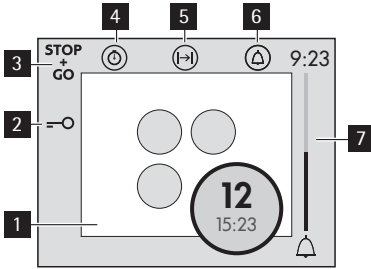


Les touches sensibles permettent de commander l'appareil. Des voyants, des affichages et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	Touche sensitive	fonction
1	ⓘ	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la table de cuisson
2	🔑 le verrouillage	Activation et désactivation de la fonction de verrouillage des touches ou de la Sécurité enfants
3	STOP + GO	Activation et désactivation de la fonction STOP +GO
4	P	activations Puissance maxi
5	l'affichage	indique les fonctions activées
6	la barre de commande	pour régler le niveau de cuisson
7	⌚	sélectionne le minuteur ( Durée de cuisson , Fin de cuisson , Minuteur )
8	^ / v	sélectionne les réglages
9	OK	confirme le réglage

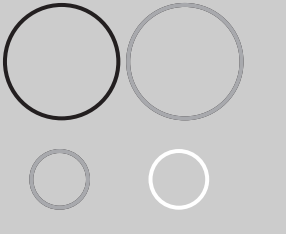
## Afficheur

Des messages sur l'afficheur et des signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.



- 1** Zones de cuisson
- 2** Verrouillage des touches activé
- 3** La fonction  $\text{STOP} + \text{GO}$  est activée
- 4** Durée de cuisson
- 5** Fin de cuisson
- 6** Minuteur
- 7** Voyant Minuteur

Zone de cuisson affichée	Description
	La zone de cuisson est en fonctionnement. Haut : Indicateur du niveau de cuisson ; Bas : Affichage du minuteur.
	La fonction Maintien au chaud / Stop+Go est activée
	Puissance maxi est activée
	Puissance maxi fonctionne
	Zone en cours d'ajustement
	Absence de récipient sur la zone de cuisson
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson fonctionne

Zone de cuisson affichée	Description
	<p><b>OptiHeat Control</b> . La zone de cuisson est à l'arrêt. La taille et la couleur indiquent la <b>chaleur résiduelle</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grand cercle rouge : cuisson en cours</li> <li>• Grand cercle rouge vif : maintien au chaud</li> <li>• Petit cercle rouge vif : la zone de cuisson est encore chaude</li> <li>• Petit cercle blanc : la zone de cuisson est froide</li> </ul>

## Chaleur résiduelle



### AVERTISSEMENT

Même à l'arrêt, les zones de cuisson restent encore chaudes quelque temps. Risque de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des récipients suffit pour chauffer la table vitro-céramique.

## NOTICE D'UTILISATION

### Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

### Dispositif d'arrêt de sécurité

#### La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentira tant que vous n'aurez pas enlevé l'objet.
- En cas de surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu). Avant de réutiliser la table de cuisson, laissez refroidir la zone de cuisson.
- Vous utilisez des récipients qui ne sont pas adaptés. ? s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.
- Vous n'avez pas mis à l'arrêt une zone de cuisson ou n'avez pas modifié le niveau de cuisson. Après un certain temps la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

#### Durée du dispositif de mise à l'arrêt automatique

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

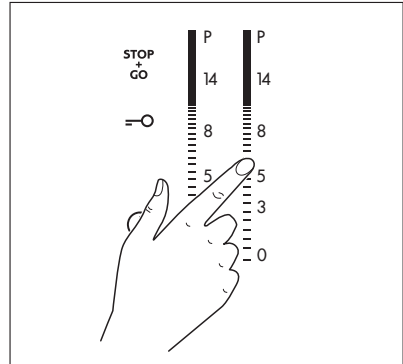


## Sélection de la langue

Pour changer la langue, appuyez sur **ⓘ** pour mettre l'appareil en fonctionnement, puis appuyez sur **OK**. Sélectionnez le menu Langue en appuyant sur les flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. La liste des langues disponibles s'affiche. Appuyez sur **^** ou **v** pour sélectionner la langue de votre choix. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

## Niveau de cuisson

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité. Augmentez ou diminuez le niveau de cuisson, si nécessaire. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'écran affiche le niveau de cuisson choisi et le décompte commence.

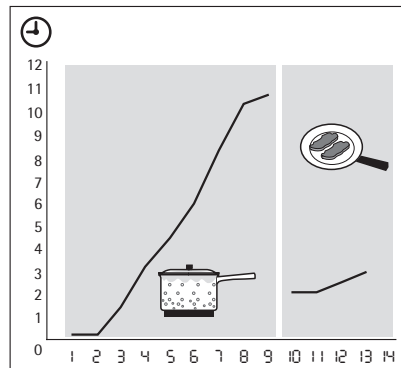


## Fonction de démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique se positionne pendant un certain temps sur le niveau de cuisson le plus élevé (et non sur **P**), puis la température diminue jusqu'à atteindre le niveau nécessaire.

Pour lancer la fonction, appuyez sur le symbole **P**, puis réglez la puissance souhaitée. **A** S'affiche lorsque la zone de cuisson fonctionne à la puissance maximale.

Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.



## Activation et désactivation de la fonction Puissance maxi

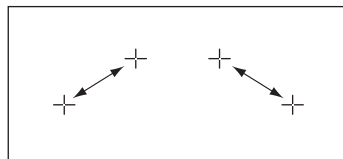
Puissance maxi vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. Puissance maxi est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. La zone de cuisson revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson préalablement sélectionné ou au niveau maximum.

Pour activer la fonction, appuyez sur **P**. **P** entouré d'un cercle s'allume. À mesure que le niveau de cuisson de la zone augmente, la couleur du cercle change.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur un niveau de cuisson (1-14).

## Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson formant une paire (voir la figure). Puissance maxi augmente la puissance sur une zone de cuisson de la paire en la portant au niveau maximum et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson couplée. L'affichage indique en alternance la puissance maximale et celle de la zone correspondante.



## Utilisation du minuteur

Il existe trois fonctions de minuterie : Durée de cuisson , Fin de cuisson et Minuteur . Pour sélectionner une fonction de minuterie, appuyez plusieurs fois sur  $\ominus$  jusqu'à l'apparition du symbole de la fonction désirée.

### $\odot$ Durée de cuisson

Utilisez cette fonction pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. La fonction démarre automatiquement. Le voyant s'allume sous le niveau de cuisson de la zone de cuisson.

- **Pour réinitialiser** la fonction Durée de cuisson , appuyez sur  $\ominus$  pour faire apparaître le symbole Durée de cuisson  $\odot$  . Sélectionnez ensuite la zone de cuisson dans la liste à l'aide des flèches, puis appuyez sur **OK** pour confirmer.

### $\rightarrow$ Fin de cuisson

Utilisez la fonction Fin de cuisson pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Appuyez deux fois sur  $\ominus$  pour faire apparaître le symbole de la fonction Fin de cuisson . Sélectionnez ensuite la zone de cuisson dans la liste à l'aide des flèches, puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide des flèches. Une fois le temps de cuisson écoulé, la zone se met à l'arrêt automatiquement.

- **Désactivation du signal sonore** : appuyez sur  $\ominus$

### $\triangle$ Minuteur

Appuyez trois fois sur  $\ominus$  pour faire apparaître le symbole de la fonction Minuteur . Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide des flèches. Le voyant Minuteur s'allume. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit.

## STOP+GO

La fonction  $\overset{\text{STOP}}{\circ}$  permet de mettre simultanément tous les foyers de cuisson allumés en position de maintien au chaud ( $\parallel$ ).

Lorsque  $\overset{\text{STOP}}{\circ}$  fonctionne, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

$\overset{\text{STOP}}{\circ}$  n'interrompt pas le minuteur.


- **Pour activer** cette fonction, effleurez  $\overset{\text{STOP}}{\circ}$  .  $\parallel$  s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, effleurez  $\overset{\text{STOP}}{\circ}$  . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

## Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de  $\ominus$  , pour éviter une modification involontaire du niveau de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur  $\text{—}\bigcirc$  . Le symbole  $\text{—}\bigcirc$  s'allume.


Le Minuteur reste allumé.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume. Quand vous mettez à l'arrêt l'appareil, vous mettez également à l'arrêt cette fonction.


## Sécurité enfants

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

### Activation de la Sécurité enfants

- Appuyez sur  pendant 4 secondes lorsque toutes les zones de cuisson sont à l'arrêt ou pendant la mise à l'arrêt de l'appareil.





Un message s'affiche, indiquant que la Sécurité enfants est activée.

- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

### Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur .
- Appuyez sur , puis sur **OK**.


### Désactivation temporaire de la Sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur . Appuyez sur  et .
- **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous mettez la table de cuisson à l'arrêt en appuyant sur , la Sécurité enfants est de nouveau activée.

## Désactivation et activation des signaux sonores

Activez l'appareil. Appuyez sur **OK**, puis réglez la signalisation sonore à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Réglez l'option à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque cette fonction est en fonctionnement, vous ne pouvez entendre des signaux sonores que lorsque :

- vous appuyez sur 
- le décompte du minuteur commence
- le minuteur de fin de cuisson s'éteint
- vous posez quelque chose sur le bandeau de commandes.

## CONSEILS UTILES




Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.



Déposez le récipient de cuisson sur la croix dessinée sur la table de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 120 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

## Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

 Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

### Matériau de l'ustensile

- **adapté** : un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).
- **non adapté** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

### Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

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


## Bruits de fonctionnement

### Si vous entendez


- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquètement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.**

## Économie 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.

## Öko Timer (Minuteur Eco)

- 
- Pour réaliser des économies d'énergie, le foyer s'éteint automatiquement avant le signal du minuteur. La réduction du temps de cuisson dépend de la puissance et de la durée de la cuisson.

## Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	selon besoin.	Recouvrir
1-3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuer de temps en temps.
1-3	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson.
3-5	Riz et plats à base de riz ; cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min.	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
5-7	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson, la viande	20-45 min.	Ajouter quelques cuillères à soupe de liquide.
7-9	Faire cuire à la vapeur des pommes de terre	20-60 min.	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7-9	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min.	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9-12	Cuisson à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	selon besoin.	Retourner à mi-cuisson.
12-13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, longe de bœuf, steaks	5-15 min.	Retourner à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, de la viande (goulasch, bœuf en daube), grande friture pour frites.		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



### AVERTISSEMENT

Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.

Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.



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

**Retrait des salissures :**

- **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'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 s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
- Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

**EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT**


Anomalie	Cause possible et solution
Vous n'arrivez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Sécurité enfants, le verrouillage des touches ou la fonction Stop+Go est activée. Désactivez la fonction. Voir le chapitre "Utilisation de l'appareil".</li> <li>• L'arrêt de sécurité est activé. Enlevez ce qui recouvre le bandeau de commande. Remettez l'appareil en fonctionnement.</li> <li>• Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.</li> <li>• Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.</li> <li>• Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Essuyez le bandeau de commande</li> </ul>
Vous n'arrivez pas à modifier le niveau de cuisson ou mettre à l'arrêt la zone de cuisson.	Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Essuyez le bandeau de commande
Alternance des niveaux de cuisson	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Voir le chapitre "Gestion du niveau de puissance".
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles. Enlevez ce qui recouvre la ou les touches sensibles.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles pendant plus de 10 secondes. Enlevez ce qui recouvre la ou les touches sensibles.
Un signal sonore retentit et l'appareil se remet en fonctionnement et à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert la touche ①. Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne change pas de couleur.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer. Si la zone de cuisson est censée être chaude, contactez le Service Après-vente.

Anomalie	Cause possible et solution
Le rétroéclairage est activé mais le contraste d'affichage est faible	Un récipient chaud recouvrirait l'afficheur. Enlevez le récipient et laissez l'appareil refroidir. Si le contraste ne s'améliore pas, contactez le Service Après-vente
II suivi d'un message, s'affiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt, puis remettez-le en fonctionnement.</li> </ul>
? s'affiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le récipient de cuisson n'est pas adapté. Utilisez des récipients de cuisson appropriés.</li> <li>Aucun récipient sur la zone de cuisson. Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson.</li> <li>Le diamètre du fond du récipient est trop étroit pour la zone de cuisson. Choisissez une zone de cuisson plus petite.</li> </ul>
E s'affiche.	Erreur du système électronique. Débranchez l'appareil pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Mettez de nouveau sous tension. Si E s'affiche de nouveau, contactez le Service Après-vente.
E4 s'affiche	Une erreur du système électronique s'est produite parce que vous avez utilisé un récipient vide ou qui n'est pas adapté à la zone de cuisson. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Le message d'erreur doit disparaître, le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez refroidir le récipient et consultez le chapitre "Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction".

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

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.

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

## Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.



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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

## INHALT

<b>SICHERHEITSHINWEISE</b>	<b>33</b>	<b>STOP+GO</b>	<b>42</b>
<b>MONTAGEANLEITUNG</b>	<b>35</b>	Verriegelung	42
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b>	<b>37</b>	Kindersicherung	42
<b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b>	<b>40</b>	Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons	43
Ein- und Ausschalten	40	<b>PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE</b>	<b>43</b>
Abschaltautomatik	40	<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b>	<b>45</b>
Auswahl der Sprache	40	<b>WAS TUN, WENN ...</b>	<b>46</b>
Kochstufe	41	<b>UMWELTTIPPS</b>	<b>47</b>
Die Ankochoautomatik	41	Verpackungsmaterial	47
Power Funktion aktiv ein- und ausschalten	41		
Verwenden des Timers	42		

Änderungen vorbehalten



## SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie dem Käufer die Bedienungsanleitung mit. Jeder, der dieses Gerät benutzt, sollte mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen vertraut sein.

## Allgemeine Sicherheit



### WARNUNG!

Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung sowie Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

## Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Ersticken- gefahr.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.



### **WARNUNG!**

Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

## Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Träger von implantierten Herzschrittmachern müssen sich mindestens 30 cm von eingeschalteten Kochfeldern fernhalten.



### **WARNUNG!**

**Brandgefahr!** Überhitztes Öl oder Fett kann sich sehr schnell entzünden.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um Schäden an der Elektronik zu verhindern.
- Stellen Sie entflammare Flüssigkeiten, entflammbares Material oder Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Alufolie), nicht in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren können. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.

## Vermeiden von Schäden am Gerät

- Wenn Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf das Glaskeramikkochfeld fallen lassen, kann dieses beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik beim Verschieben verkratzen.
- Lassen Sie Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verkochen. Andernfalls kann das Kochgeschirr oder die Glaskeramik beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Decken Sie die Geräteteile nicht mit Aluminiumfolie ab.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Display, auch nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Hierdurch kann sich das Display verfärben oder beschädigt werden. Wenn Kochgeschirr auf dem Display steht, wird ein Signalton ausgegeben.
- Decken Sie die 5 mm großen Lüftungsschlitze zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite darunter nicht ab.

**WARNUNG!**

Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Spannungsversorgung aus. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

## MONTAGEANLEITUNG



Notieren Sie **vor der Montage** des Geräts die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden. **Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.**

Modell HK884400X-G	Prod.Nr. 949 593 270 01	
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. ....	7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	CE	

## Sicherheitshinweise

**WARNUNG!**

Bitte Folgendes unbedingt lesen!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Anbieter.

Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle installiert, angeschlossen oder repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Verwenden Sie Einbaugeräte erst nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten.

Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

Halten Sie unbedingt alle Gesetze, Verordnungen, Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden!

Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen

zum Beispiel mit einem Bodenschutz direkt unter dem Gerät installiert werden!

Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!

Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, z. B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen, geschützt ist!

Das Gerät darf nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern installiert werden! Andernfalls kann heißes Kochgeschirr durch das Öffnen von Türen oder Fenstern vom Kochfeld gestoßen werden.



### WARNUNG!

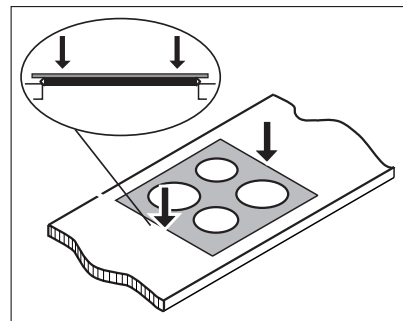
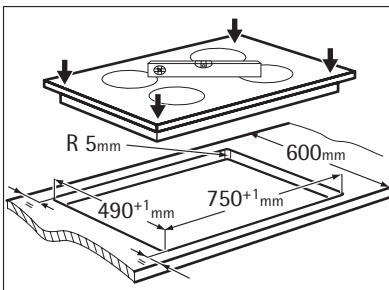
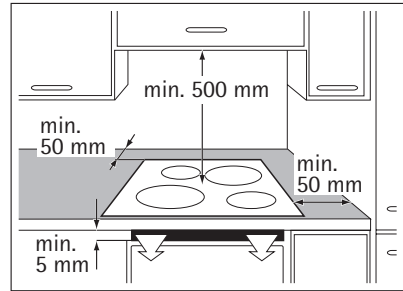
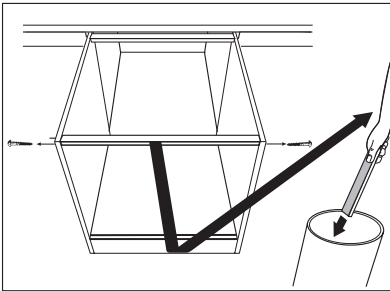
Es besteht Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom. Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

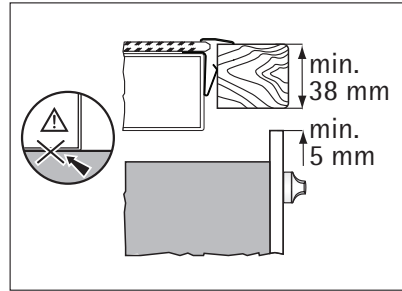
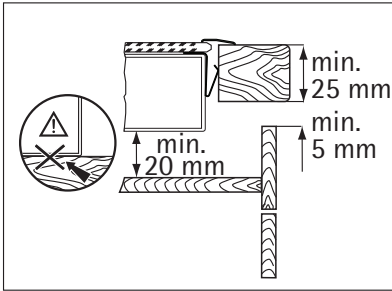
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem qualifizierten Elektriker fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss eine Netzanschlussleitung des Typs H05BB-F Tmax 90°C (oder höher) verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine Spezialanschlussleitung (Typ H05BB-F Tmax 90°C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Kundendienst.

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

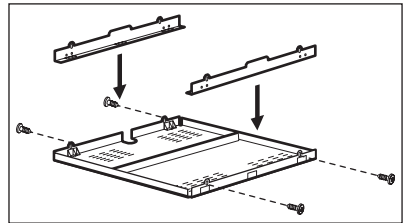
Geeignete Isolierungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.

### Montage



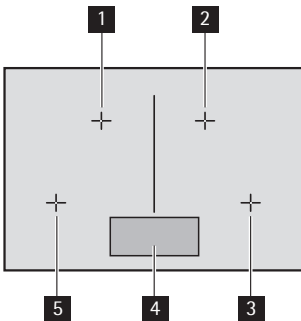


Falls Sie einen Schutzkasten (optionales Zubehör) verwenden, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 5 mm und die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig.



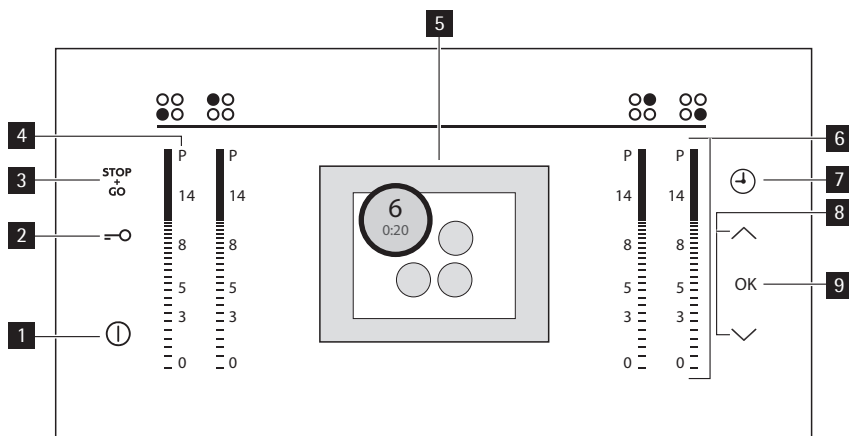
## GERÄTEBESCHREIBUNG

### Ausstattung des Kochfelds



- 1** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
- 2** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
- 3** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
- 4** Bedienfeld
- 5** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W

## Ausstattung des Bedienfelds

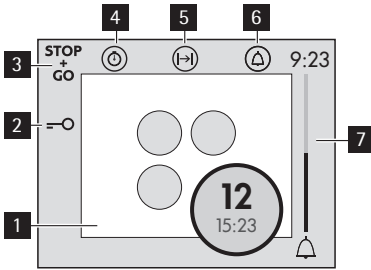


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Anzeigen, Kontrolllampen und akustische Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	Ⓛ	Ein- und Ausschalten des Kochfelds
2	🔑 Die Verriegelung	Ein- und Ausschalten der Tastensperre oder der Kindersicherung
3	STOP + GO	Ein- und Ausschalten STOP+GO
4	P	Aktivieren Power Funktion aktiv
5	Das Display	Anzeige der aktiven Funktionen
6	Die Bedieneleiste	Zum Einstellen der Kochstufe
7	⌚	Auswahl des Timers ( Stoppuhr , Kochdauer , Kurzzeitwecker )
8	^ / v	Auswahl der Einstellungen
9	OK	Bestätigung der Einstellung

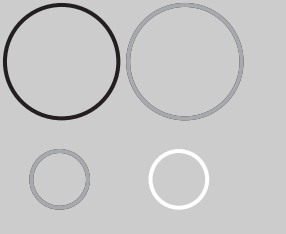
## Anzeige

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



- 1** Die Kochzonen
- 2** Die Tastensperre ist eingeschaltet
- 3** <sup>STOP</sup><sub>GO</sub> Die Funktion ist eingeschaltet
- 4** Stoppuhr
- 5** Kochdauer
- 6** Kurzzeitwecker
- 7** Kurzzeitwecker -Anzeige

Die Kochzone im Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist eingeschaltet. Oben: Kochstufe, unten: Timer.
	Warmhalten Die Funktion / Stop+Go ist eingeschaltet
	Power Funktion aktiv ist eingeschaltet
	Power Funktion aktiv ist aktiviert
	Neueinstellung der Zone
	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb

Die Kochzone im Display	Beschreibung
	<p><b>OptiHeat Control</b> . Die Kochzone ist ausgeschaltet. Größe und Farben geben die <b>Restwärme</b> an:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Groß und rot - Garvorgang läuft noch</li> <li>• Groß und hellrot - Warmhalten</li> <li>• Klein und hellrot - Kochzone ist noch heiß</li> <li>• Klein und weiß - Kochzone ist kalt</li> </ul>

## Restwärme




### WARNUNG!

Nach einem Garvorgang ist die Kochzone noch heiß. Verbrennungsgefahr!

Die Induktions-Kochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Restwärme des Kochgeschirrs erhitzt.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### Ein- und Ausschalten

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

### Abschaltautomatik


**Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:**

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Sie stellen nach dem Einschalten des Kochfelds keine Kochstufe ein.
- Sie bedecken ein Sensorfeld länger als 10 Sekunden mit einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.). Ein Signalton ist zu hören, bis Sie den Gegenstand entfernen.
- Das Kochfeld wird zu heiß (z.B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Kochfeld erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. **?Das Symbol** leuchtet auf und die Kochzone wird nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet. Siehe Tabelle.

#### Automatische Abschaltzeiten

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

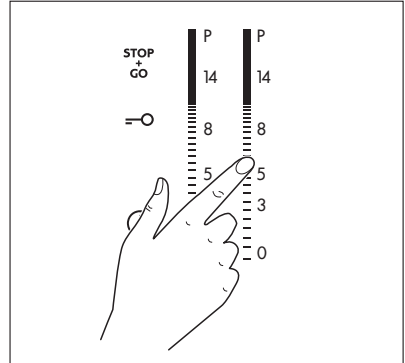
### Auswahl der Sprache

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



## Kochstufe

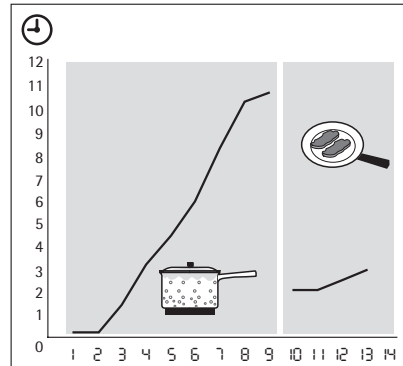
Berühren Sie auf der Bedienleiste die gewünschte Kochstufe. Erhöhen oder reduzieren Sie die Kochstufe bei Bedarf. Nehmen Sie den Finger erst von der Bedienleiste, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die Kochstufe an und der Zähler wird gestartet.



## Die Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (nicht **P**) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

Berühren Sie zum Starten der Funktion das Symbol **P**. Stellen Sie dann die gewünschte Kochstufe ein. Das Symbol **A** leuchtet auf, wenn die Kochzone mit der höchsten Kochstufeneinstellung arbeitet. Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.



## Power Funktion aktiv ein- und ausschalten

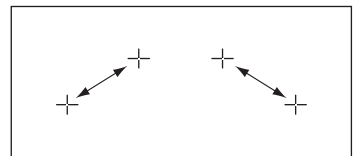
Power Funktion aktiv stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Power Funktion aktiv wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktions-Kochzone automatisch auf die vorherige Kochstufe zurück oder auf die höchste Kochstufe um.

Berühren Sie zum Einschalten **P** . **P** In dem Kreis leuchtet auf. Während die Zone aufgeheizt wird, ändert sich die Farbe des Kreises.

Berühren Sie eine Kochstufe (1 - 14), um die Funktion auszuschalten.


## Power-Management

Das Power-Management teilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen auf, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Power Funktion aktiv erhöht die Leistung einer Kochzone des Paares auf das Maximum und verringert gleichzeitig die Leistung der zweiten Kochzone auf eine geringere





Stufe. Die Anzeige der Kochzone mit reduzierter Leistung schaltet um.

## Verwenden des Timers

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


### Stoppuhr


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

- **Zum Zurücksetzen** des Stoppuhr berühren Sie bitte , um den Stoppuhr  aufzurufen. Wählen Sie anschließend mit den Pfeilen die Kochzone in der Liste aus und berühren Sie **OK**, um die Auswahl zu bestätigen.

### Kochdauer

Verwenden Sie den Kochdauer, um festzulegen, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Berühren Sie  zweimal, um den Kochdauer aufzurufen. Wählen Sie anschließend mit den Pfeilen die Kochzone in der Liste aus und berühren Sie **OK**, um die Auswahl zu bestätigen. Stellen Sie mit den Pfeilen die Zeit ein. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Zone selbsttätig aus.


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


### Kurzzeitwecker




Berühren Sie  drei Mal, um den Kurzzeitwecker aufzurufen. Stellen Sie mit den Pfeilen die Zeit ein. Die Kurzzeitwecker -Anzeige leuchtet auf. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

## STOP+GO

Mit der Funktion  werden alle eingeschalteten Kochzonen auf Warmhalten () geschaltet.



Ist  aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Bei  läuft der Timer weiter.


- Berühren Sie **zur Aktivierung** der Funktion .  leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** der Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird wieder eingestellt.

## Verriegelung

Das Bedienfeld kann verriegelt werden, das Sensorfeld  jedoch nicht. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Berühren Sie  zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol  leuchtet.

Der Timer bleibt eingeschaltet.


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

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

## Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird ein versehentliches Bedienen des Kochfelds verhindert.

### Aktivieren der Kindersicherung

- Berühren Sie  4 Sekunden lang, wenn alle Zonen ausgeschaltet sind oder wenn das Gerät ausgeschaltet wird.





Eine Meldung im Display informiert Sie, dass die Kindersicherung aktiviert ist.

- Schalten Sie das Kochfeld aus mit .

### Ausschalten der Kindersicherung

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


### Ausschalten der Kindersicherung für einen Kochvorgang

- Schalten Sie das Kochfeld ein mit . Berühren Sie  und .
- **Stellen Sie innerhalb von höchstens 10 Sekunden die Kochstufe ein.** Nun können Sie das Kochfeld bedienen. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, ist die Kindersicherung wieder aktiviert.

## Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons

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

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

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

## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



Benutzen Sie die Induktions-Kochzonen nur mit geeignetem Kochgeschirr.



Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz auf dem Kochfeld. Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein. Der magnetische Bereich am Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser von mindestens 120 mm haben. Induktions-Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Bodengröße des Kochgeschirrs an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

## Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen



Beim Induktionskochen erzeugt ein leistungsfähiges elektromagnetisches Feld eine beinahe sofortige Hitze innerhalb des Kochgeschirrs.

### Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Ungeeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

**Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn...**

- ... etwas Wasser im Kochgeschirr auf einer Kochzone mit der höchsten Kochstufeneinstellung innerhalb sehr kurzer Zeit zu kochen beginnt,
- ... ein Magnet am Kochgeschirrboden haften bleibt.



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

**Betriebsgeräusche****Wenn Sie folgendes Geräusch hören:**

- Prasseln: besteht das Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: nutzen Sie eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungen, und das Kochgeschirr besteht aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: nutzen Sie eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungen.
- Klicken: es erfolgen elektronische Schaltvorgänge.
- Zischen, Surren: das Gebläse ist in Betrieb.

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

**Energie sparendes Kochen**

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.

**Öko Timer (Eco-Timer)**

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

**Anwendungsbeispiele zum Kochen**

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Zweck:	Zeit	Tipps
1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-3	Sauce hollandaise; Zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min	Gelegentlich umrühren
1-3	Stocken: Luftiges Omelett, Rühreier	10-40 Min	Mit Deckel garen
3-5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
5-7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
7-9	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden

Kochstufe	Zweck:	Zeit	Tipps
7-9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
9-12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelettes, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
12-13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendensteaks, Steaks	5-15 Min	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
14	Große Mengen Wasser zum Kochen bringen, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

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

## 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.



### **WARNUNG!**

Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät.

Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.



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

### **So entfernen Sie Verschmutzungen:**

- **Sofort entfernen:** 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.
- **Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

## WAS TUN, WENN ...


Störung	Mögliche Ursachen und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Halten Sie die Funktion an. Siehe das Kapitel "Bedienung des Geräts".</li> <li>• Die Abschaltautomatik ist aktiv. Entfernen Sie alle Gegenstände vom Bedienfeld. Schalten Sie das Gerät wieder ein.</li> <li>• Sie haben mindestens 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt. Berühren Sie immer nur ein Sensorfeld.</li> <li>• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb 10 Sekunden die gewünschte Kochstufe ein.</li> <li>• Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser oder Fettflecken. Reinigen Sie das Bedienfeld.</li> </ul>
Sie können die Kochstufe nicht ändern oder die Kochzone nicht ausschalten.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser oder Fettflecken. Reinigen Sie das Bedienfeld.
Die eingestellte Kochstufe wechselt.	Das Power-Management ist aktiviert. Siehe der Abschnitt "Power-Management".
Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Sie haben mindestens ein Sensorfeld zugedeckt. Decken Sie die Sensorfelder wieder auf.
Es ist ein Signalton zu hören und das Gerät schaltet sich selbsttätig aus.	Sie haben mindestens ein Sensorfeld länger als 10 Sekunden zugedeckt. Decken Sie die Sensorfelder wieder auf.
Ein Signalton ist zu hören und das Gerät schaltet sich ein und wieder aus. Nach 5 Sekunden ist erneut ein Signalton zu hören.	Sie haben ① zugedeckt. Decken Sie das Sensorfeld wieder auf.
Die Farbe der Restwärmeanzeige ändert sich nicht.	Die Kochzone ist noch nicht heiß, da sie erst ganz kurz eingeschaltet war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Hintergrundbeleuchtung ist eingeschaltet, aber der Kontrast im Display ist unzureichend.	Das Display wurde vom heißen Kochgeschirr verdeckt. Entfernen Sie die Gegenstände und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn der Kontrast nicht zurückkehrt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Symbol II und eine Textmeldung leuchten auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Abschaltautomatik ist ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.</li> </ul>
? leuchtet auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ungeeignetes Kochgeschirr. Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.</li> <li>• Kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.</li> <li>• Der Durchmesser des Kochgefäßbodens ist für die Kochzone zu klein. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine kleinere Kochzone.</li> </ul>

Störung	Mögliche Ursachen und Abhilfe
E leuchtet auf.	Es ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Weile vom Stromnetz. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Schalten Sie die Sicherung dann wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4 leuchtet auf.	Es ist ein Fehler aufgetreten, da die Flüssigkeit im Kochgeschirr vollständig verkocht ist, oder Sie benutzen kein geeignetes Kochgeschirr. Der Überhitzungsschutz der Kochzone arbeitet. Die Abschaltautomatik ist ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach ca. 30 Sekunden wieder ein. Die Fehlermeldung sollte erlöschen, die Restwärmanzeige kann bleiben. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und prüfen Sie anhand des Abschnitts "Kochgeschirr für Induktionskochzonen", ob es sich um geeignetes Kochgeschirr handelt.

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 Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke des Kochfelds) und die angezeigte Fehlermeldung an.

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.

## UMWELTTIPPS

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

## Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti di qualità.

Per garantire il funzionamento ottimale e regolare dell'apparecchio, la preghiamo di leggere attentamente questo manuale d'istruzioni. In tal modo potrà eseguire ogni operazione alla perfezione e con la massima efficienza. Le consigliamo inoltre di conservare il manuale in un luogo sicuro, affinché possa consultarlo ogni volta che ne avrà bisogno. Infine, qualora l'apparecchio cambiasse proprietario, non dimentichi di consegnargli il presente manuale.

Le auguriamo di trarre la massima soddisfazione dal suo nuovo acquisto.

## INDICE

<b>INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA</b>	48	Impiego del Timer	57
<b>ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE</b>	50	STOP+GO	57
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	52	Blocco	57
<b>ISTRUZIONI D'USO</b>	55	Sicurezza bambini	57
Accensione e spegnimento dell'apparecchio	55	Disattivazione ed attivazione dei segnali acustici	58
Spegnimento automatico disattivo	55	<b>CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI</b>	58
Scelta della lingua	55	<b>PULIZIA E CURA</b>	60
Livello di potenza	56	<b>COSA FARE SE...</b>	61
Funzione di preriscaldamento automatico	56	<b>CONSIDERAZIONI AMBIENTALI</b>	62
Accensione e spegnimento della funzione	56	Materiale di imballaggio	62
Max potenza	56		

Con riserva di modifiche



## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA



Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchio, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchio anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. L'utente deve acquisire dimestichezza con le funzioni e dotazioni di sicurezza dell'apparecchio.

### Sicurezza generale



#### AVVERTENZA

Le persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza non devono utilizzare l'apparecchio. Per il funzionamento dell'apparecchio devono ricevere il controllo o le istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza.



## Sicurezza bambini

- Solo gli adulti possono utilizzare questo apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere tutto l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio quando è in funzione.



### AVVERTENZA

Attivare la sicurezza bambini per evitare che bambini piccoli e animali domestici possano accendere accidentalmente l'apparecchio.

## Sicurezza durante l'uso

- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette, gli adesivi e le pellicole protettive.
- Spegnerne le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Pericolo di scottature! Non appoggiare sulla superficie di cottura oggetti metallici come posate o coperchi di pentole perché possono diventare roventi.
- Si raccomanda ai portatori di pacemaker di mantenere il busto a una distanza minima di 30 cm dal piano cottura acceso.



### AVVERTENZA

**Pericolo di incendio!** I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano molto rapidamente.

## Uso corretto

- Controllare sempre l'apparecchiatura durante il funzionamento.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo per uso domestico!
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o tagliere.
- Non lasciare stoviglie calde a contatto con il pannello comandi per non danneggiare i componenti elettronici.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili (di plastica o alluminio).
- Prestare attenzione quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine. Non lasciare che i collegamenti elettrici siano a contatto con l'apparecchiatura o con stoviglie calde. Non lasciare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.

## Per prevenire danni all'apparecchiatura

- Se oggetti o stoviglie cadono sul piano in vetroceramica, la superficie può essere danneggiata.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può provocare graffi al piano in vetroceramica.
- Non lasciare che le stoviglie bollano senza liquido per prevenire danni alle stoviglie e al piano in vetroceramica.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di stoviglie o con stoviglie vuote.
- Non coprire mai nessuna parte dell'apparecchiatura con pellicola di alluminio.
- Non lasciare stoviglie calde a contatto con il display anche quando l'apparecchiatura è spenta. Il display potrebbe perdere colore o danneggiarsi. Si attiva un segnale acustico se vi sono stoviglie a contatto con il display.

- Lo spazio di 5 mm per la ventilazione tra il piano di lavoro e il mobile sottostante non deve essere ostruito.



### AVVERTENZA

In caso di crepe sulla superficie, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare scosse elettriche.

## ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE



**Prima dell'installazione**, annotare il numero di serie (N. serie) riportato sulla targhetta identificativa. **La targhetta identificativa dell'apparecchiatura è applicata sul lato inferiore.**

Modell HK884400X-G	Prod.Nr. 949 593 270 01
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. .... 7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	CE

### Avvertenze per la sicurezza



#### AVVERTENZA

È assolutamente necessarie leggere!

Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. Non collegare l'apparecchio se è danneggiato. Se è necessario, rivolgersi al fornitore.

L'installazione, gli allacciamenti e le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

Utilizzare apparecchi da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

Non apportate modifiche alle specifiche o al prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchio.

Rispettare rigorosamente le leggi, le disposizioni, le direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchio (norme di sicurezza, sul riciclaggio e norme sulla sicurezza elettrica ecc.)!

Rispettare le distanze minime dagli altri apparecchi e dai mobili!

Installare una protezione contro le scosse elettriche; ad esempio, montare i cassette direttamente sotto l'apparecchio solo se dispongono di un fondo di protezione.

Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!

Sigillare perfettamente lo spazio fra l'apparecchio e il piano di lavoro!

Proteggere il lato inferiore dell'apparecchio dal vapore e dall'umidità che potrebbero provenire per esempio da un forno o una lavastoviglie!

Non montare l'apparecchio direttamente accanto a porte e sotto finestre! In caso contrario, l'apertura di porte e finestre può provocare la rottura di pentole calde in seguito alla caduta dalla zona di cottura.



#### AVVERTENZA

Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica. Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

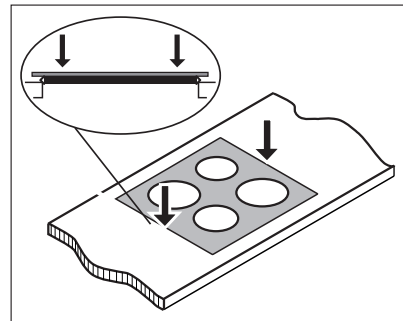
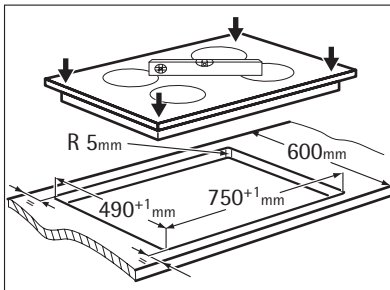
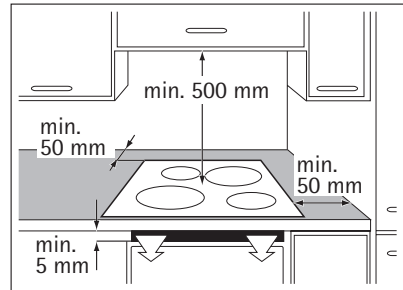
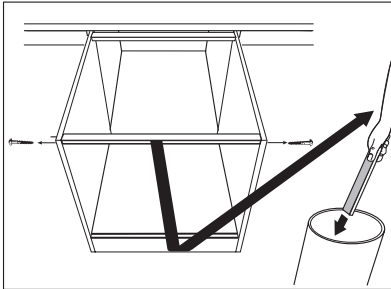
- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.

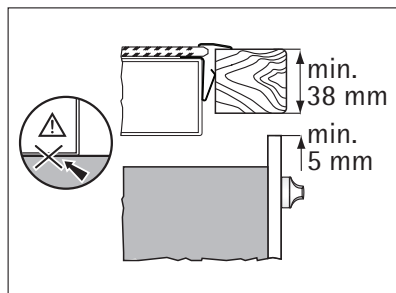
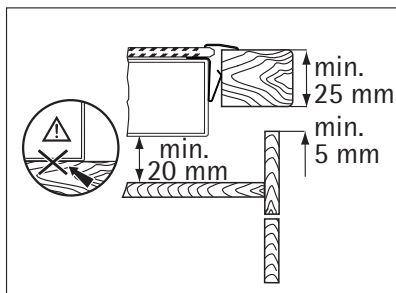
- Togliere tensione al morsetto di rete.
- Installare correttamente per garantire una protezione contro le scosse elettriche.
- Connessioni allentate e non appropriate possono causare un surriscaldamento dei connettori.
- Un elettricista qualificato deve installare a regola d'arte i collegamenti elettrici.
- Scaricare la trazione sui cavi.
- Per il collegamento a 1 o 2 fasi, utilizzare un cavo di allacciamento alla rete tipo H05BB-F Tmax 90 °C (o superiore).
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C; o superiore). Contattare il servizio di assistenza locale.

L'impianto elettrico dell'apparecchio deve prevedere un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.

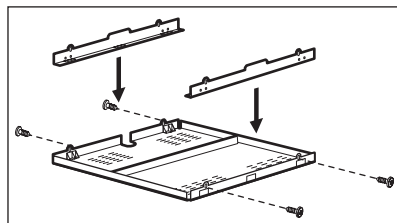
È necessario disporre di sezionatori idonei: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e i relè.

## Montaggio



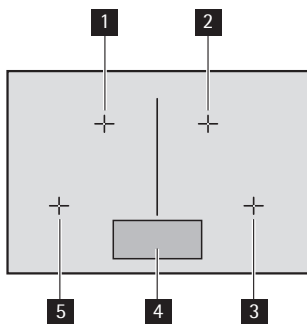


Nel caso in cui si stia utilizzando un protettore da sovratensioni (accessorio aggiuntivo), lo spazio di ventilazione anteriore di 5 mm e il pavimento protettivo appena sotto al dispositivo non sono necessari.



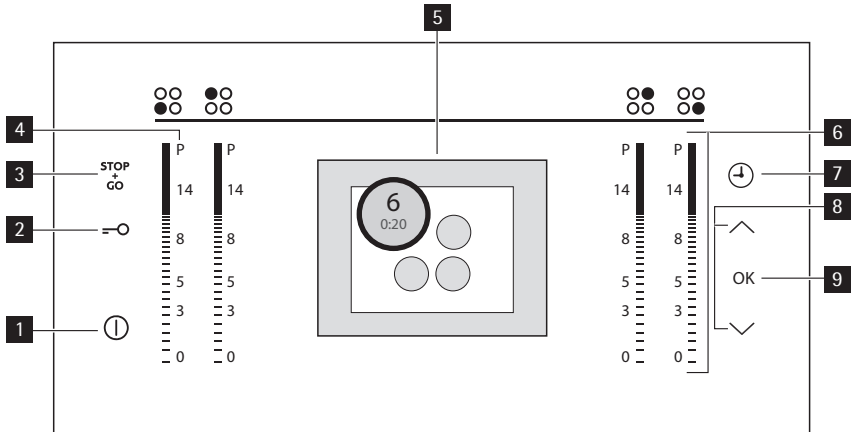
## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### Superficie di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione 2300 W con funzione Power 3200 W
- 2** Zona di cottura a induzione 2300 W con funzione Power 3200 W
- 3** Zona di cottura a induzione 2300 W con funzione Power 3200 W
- 4** Pannello comandi
- 5** Zona di cottura a induzione 2300 W con funzione Power 3200 W

## Pannello comandi

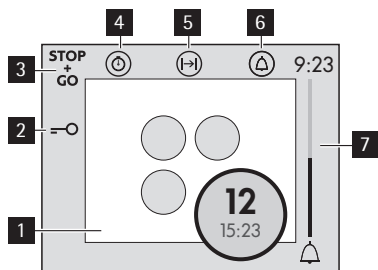


Usare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchio. Gli indicatori, i display e i segnali acustici segnalano quali funzioni sono attive.

	Tasto sensore	Funzione
1	ⓘ	Accende e spegne il piano cottura
2	🔑 blocco di sicurezza	Attiva e disattiva il blocco dei tasti o la sicurezza bambini
3	STOP+GO	Attiva e disattiva la funzione STOP+GO
4	P	Attiva la funzione Max potenza
5	display	Mostra le funzioni attive
6	barra di comando	Per impostare il livello di potenza
7	⏴	Seleziona il timer ( Tempo , Timer fine cottura , Contaminuti )
8	^ / v	Per selezionare le impostazioni
9	OK	Conferma le impostazioni

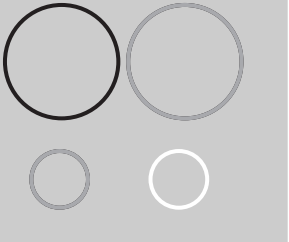
## Display

I messaggi sul display e i segnali acustici indicano quali funzioni sono attive.



- 1** Zone di cottura
- 2** Il blocco di sicurezza è attivo
- 3** È attiva la funzione <sup>STOP</sup>+GO
- 4** Tempo
- 5** Timer fine cottura
- 6** Contaminuti
- 7** Indicatore Contaminuti

Zona di cottura sul display	Descrizione
	La zona di cottura è in funzione. Sopra: livello di potenza; Sotto: timer.
	La funzione Mantenimento calore / Stop+Go è attiva
	La funzione Max potenza è selezionata
	La funzione Max potenza è attiva
	Zona sottoposta a regolazione
	Non vi sono pentole sulla zona di cottura
	La funzione di preriscaldamento automatico è attiva

Zona di cottura sul display	Descrizione
	<b>OptiHeat Control</b> . La zona di cottura è spenta. La dimensione e il colore indicano il livello di <b>calore residuo</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grande, colore rosso - cottura in corso</li> <li>• Grande, colore rosso acceso - funzione scaldavivande</li> <li>• Piccola, colore rosso acceso - zona di cottura ancora calda</li> <li>• Piccola, colore bianco - zona di cottura fredda</li> </ul>

## Calore residuo



### AVVERTENZA

Al termine dell'operazione di cottura, la zona di cottura rimane calda. Pericolo di ustioni!

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vitroceramica è riscaldato dal calore residuo della pentola.

## ISTRUZIONI D'USO

### Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Sfiorare ① per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchio.

### Spegnimento automatico disattivo

**La funzione spegne automaticamente il piano cottura se:**

- tutte le zone di cottura sono disattivate;
- non si imposta il livello di potenza dopo l'accensione del piano cottura;
- se un tasto sensore rimane coperto da un oggetto (come pentole, strofinacci, ecc.) per più di 10 secondi. Il segnale acustico è attivo fintanto che non si toglie l'oggetto.
- il piano di cottura è troppo caldo (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Prima di potere riutilizzare il piano di cottura, aspettare che si raffreddi.
- il tipo di pentole utilizzato non è adatto. **Si accende ?** e dopo 2 minuti la zona di cottura si spegne automaticamente.
- non si spegne una zona di cottura o si cambia il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito il piano di cottura si spegne. Vedere la tabella.

Tempi di spegnimento automatico

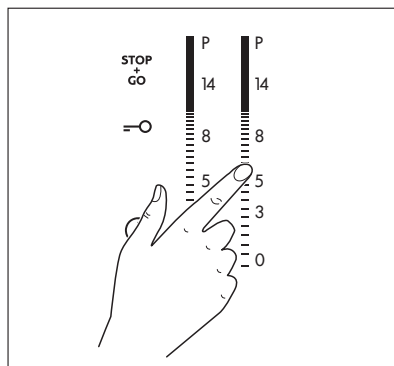
Livello di potenza	1-3	4-6	7-8	9-14
Si spegne dopo	6 ore	5 ore	4 ore	1,5 ore

### Scelta della lingua

Per modificare la lingua, accendere l'apparecchiatura con ① e sfiorare **OK** . Selezionare il menu lingua con le frecce. Sfiore **OK** per confermare. Sul display compare l'elenco delle lingue. Sfiore  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare la lingua. Sfiore **OK** per confermare.

## Livello di potenza

Sfiorare la barra dei comandi per impostare il livello di potenza desiderato. Aumentare o ridurre il valore, secondo necessità. Non interrompere il contatto con la barra, fino al raggiungimento del livello di potenza desiderato. Il display mostra il livello di potenza ed il piano di lavoro inizia a funzionare.

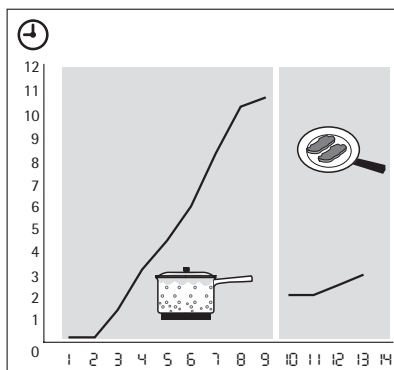


## Funzione di preriscaldamento automatico

La funzione di preriscaldamento automatico attiva la zona di cottura per un tempo prestabilito alla massima potenza (non **P**), quindi la riporta automaticamente al livello di potenza richiesto.

Per avviare la funzione, sfiorare il simbolo **P** e impostare il livello di potenza richiesto. **A** si accende quando la zona di cottura funziona alla massima potenza.

Per arrestare la funzione modificare il livello di potenza.



## Accensione e spegnimento della funzione Max potenza

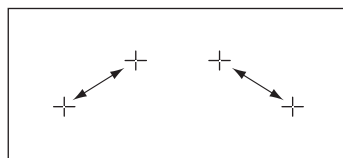
La funzione Max potenza aumenta la potenza disponibile nelle zone di cottura a induzione. La funzione Max potenza rimane attiva per 10 minuti al massimo, dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza precedente o al livello di potenza massimo impostato.

Per attivare la funzione, sfiorare **P**. La **P** nel cerchio si accende. Man mano che la zona di cottura si riscalda, il colore del cerchio si modifica.

Per spegnere la funzione, sfiorare una zona di cottura (1-14).

## Sistema Power Management


Le zone di cottura sono disposte a coppie (vedere l'illustrazione) tra le quali il sistema Power Management ripartisce la massima potenza disponibile. La funzione Max potenza incrementa la potenza fornita ad una zona di cottura, riducendo la potenza disponibile per l'altra zona di cottura







abbinata. Il display della zona di cottura a calore ridotto lampeggia.

## Impiego del Timer

Sono disponibili 3 funzioni del timer: Tempo, Timer fine cottura e Contaminuti. Per selezionare la funzione del timer sfiorare  ripetutamente finché si accende l'indicatore della funzione necessaria.


### Tempo


Usare questa funzione per controllare la durata di funzionamento della zona di cottura. La funzione si avvia automaticamente e compare sotto il livello di potenza nella zona di cottura sul display.

- **Per ripristinare la funzione** Tempo, sfiorare  per far comparire Tempo . Selezionare la zona di cottura con le frecce dall'elenco e sfiorare **OK** per confermare.


### Timer fine cottura

Usare il Timer fine cottura per impostare la durata di funzionamento della zona di cottura per un'operazione di cottura.

Sfiorare  due volte per far comparire il Timer fine cottura. Selezionare la zona di cottura con le frecce dall'elenco e sfiorare **OK** per confermare. Impostare il tempo con le frecce. Allo scadere del tempo impostato, la zona si spegne automaticamente.


- **Disattivazione del segnale acustico:** sfiorare 


### Contaminuti




Sfiorare  tre volte per far comparire il Contaminuti. Impostare il tempo con le frecce. L'indicatore Contaminuti si accende. Allo scadere del tempo impostato, si attiva il segnale acustico.

## STOP+GO


La funzione  pone tutte le zone di cottura accese in modalità scaldavivande ().

Quando  è attivo, non sarà possibile modificare le impostazioni di calore.

 non interrompe la funzione timer.

- **Per attivare questa funzione** sfiorare .  si accende.
- **Per disattivare questa funzione** sfiorare . Si accende il livello di potenza impostato prima.

## Blocco

È possibile bloccare il pannello comandi, ma non . Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Per avviare la funzione, sfiorare . Si accende il simbolo .

Il timer rimane attivo.


Per interrompere la funzione, sfiorare . Si accende il livello di potenza impostato in precedenza.

Lo spegnimento dell'apparecchiatura comporta l'interruzione della funzione.


## Sicurezza bambini

Questa funzione previene un azionamento accidentale del piano cottura.



### Attivazione della sicurezza bambini

- Sfiorare  per 4 secondi quando tutte le zone sono spente o quando l'apparecchiatura è in fase di spegnimento.





Sul display compare un messaggio per indicare che la sicurezza bambini è attivata.

- Spegnere il piano cottura con .

#### Disattivazione della sicurezza bambini

- Accedere il piano cottura con .
- Sfiurare  e quindi **OK**.


#### Esclusione della sicurezza bambini per un'operazione di cottura

- Accedere il piano cottura con . Sfiurare  e .
- **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si spegne il piano cottura con , la sicurezza bambini è ancora attiva.

## Disattivazione ed attivazione dei segnali acustici

Attivare il dispositivo. Sfiurare **OK** e poi impostare il menu dei segnali acustici con delle frecce. Premere **OK** per confermare. Impostare l'opzione con le frecce. Premere **OK** per confermare.

Quando questa funzione è attiva, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- diminuisce il valore del contaminuti
- il timer fine cottura si spegne
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.



Appoggiare la pentola sulla croce sulla superficie di cottura. Coprire completamente la croce. La parte magnetica del fondo della pentola deve essere di almeno 120 mm. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole. È possibile appoggiare una pentola di grandi dimensioni su due zone di cottura contemporaneamente.

## Pentole adatte alla cottura a induzione



Nella cottura a induzione un potente campo elettromagnetico genera il calore richiesto direttamente sul fondo della pentola.

#### Materiale delle pentole

- **corretto:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox e con fondo multiplo (indicate come idonee dal costruttore).
- **non corretto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

#### Le pentole sono idonee per l'induzione se

- ... un piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione con il livello di cottura massimo impostato bolle in breve tempo.
- ... una calamita si attacca al fondo dell'utensile.



**Il fondo delle pentole** deve essere il più possibile spesso e piano.

## Rumori durante il funzionamento

### Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

**I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio.**

## Risparmio energetico



- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.

## Öko Timer (Eco timer)



Per permettere di risparmiare energia, la resistenza della zona di cottura si spegne automaticamente prima del segnale acustico del timer decrementale. La riduzione del tempo di riscaldamento dipende dal livello di cottura e dal tempo di cottura.

## Esempi di impiego per la cottura

I dati riportati nella tabella sono solo valori indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
1	Tenere in caldo pietanze cucinate	Secondo necessità	Coprire con il coperchio
1-3	Salse, per fondere: burro, cioccolata, gelatina	5-25 min	Mescolare di tanto in tanto
1-3	Rassodare: omelette, uova strapazzate	10-40 min	Coprire con il coperchio
3-5	Cuocere il riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25-50 min	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte
5-7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20-45 min	Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido
7-9	Cuocere a vapore le patate	20-60 min	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate
7-9	Bollire grandi quantità di alimenti, minestrone e zuppe	60-150 min	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
9-12	Cottura rapida: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, krapfen	Secondo necessità	Girare di tanto in tanto
12-13	Frittura: frittelle di patate, lombate, bistecche	5-15 min	Girare di tanto in tanto
14	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine		

La funzione Power è indicata per il riscaldamento di grandi quantità d'acqua.

## Informazioni sulle acrilamidi

**Importante** Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

## PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.  
Usare sempre pentole con il fondo pulito.



### AVVERTENZA

Prodotti per la pulizia aggressivi e appuntiti danneggiano il piano cottura.  
Per motivi di sicurezza, **non** pulire l'apparecchio con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.




I graffi o le macchie scure sulla vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchio.

### Per eliminare lo sporco:

- **rimuovere immediatamente:** plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

## COSA FARE SE...


Problema	Possibile causa e rimedio
Non è possibile accendere l'apparecchiatura o metterla in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sicurezza bambini, il blocco dei tasti o la funzione Stop +Go si attiva. Arrestare la funzione. Vedere il capitolo sul funzionamento dell'apparecchiatura.</li> <li>• Lo spegnimento automatico è attivo. Rimuovere gli oggetti dal pannello comandi. Riaccendere l'apparecchiatura.</li> <li>• Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. Sfiurare solamente un tasto sensore.</li> <li>• Accendere di nuovo l'apparecchiatura e impostare il livello di potenza entro 10 secondi.</li> <li>• Sono presenti acqua o macchie di grasso sul pannello comandi. Pulire il pannello comandi</li> </ul>
Non è possibile cambiare il livello di potenza o spegnere la zona di cottura.	Sono presenti acqua o macchie di grasso sul pannello comandi. Pulire il pannello comandi
Il livello di potenza cambia	La funzione Power è stata attivata. Vedere la sezione Power Management.
Un segnale acustico si attiva quando l'apparecchiatura viene spenta.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti. Scoprire i tasti sensore.
Si attiva un segnale acustico e l'apparecchiatura si spegne.	Uno o più tasti sensore sono rimasti coperti per più di 10 secondi. Scoprire i tasti sensore.
Un segnale acustico è attivo e l'apparecchiatura si accende e si spegne di nuovo. Dopo 5 secondi è emesso un altro segnale acustico.	È stato coperto il tasto  . Scoprire il tasto sensore.
Il display del calore residuo non cambia il colore.	La zona di cottura non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo. Se la zona di cottura dovrebbe già essersi riscaldata, contattare il Servizio assistenza.
La retroilluminazione è attiva ma non vi è contrasto sul display	Il display è coperto da una pentola calda. Rimuovere gli oggetti e lasciare raffreddare l'apparecchiatura. Se non riappare il contrasto sul display, contattare il Servizio assistenza
Il e il testo si accendono	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo spegnimento automatico è attivo. Spegner e riaccendere l'apparecchiatura.</li> </ul>
? Si accende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il tipo di pentola non è corretto. Utilizzare un tipo di pentola corretto.</li> <li>• Non vi sono pentole sulla zona di cottura. Appoggiare una pentola sulla zona di cottura.</li> <li>• Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura. Passare la pentola su una zona di cottura più piccola.</li> </ul>

Problema	Possibile causa e rimedio
E si accende.	Nell'apparecchiatura c'è un errore. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica per un certo tempo. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegare. Se si accende nuovamente <b>E</b> , contattare il Servizio assistenza.
E4 si accende	Nell'apparecchiatura c'è un errore, perché si è esaurita l'acqua in ebollizione in una pentola o perché non è stato impiegato il tipo corretto di utensili. È attiva la protezione contro il surriscaldamento della zona di cottura. Lo spegnimento automatico è attivo. Spegnerne l'apparecchiatura. Togliere la pentola calda. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona di cottura. Il messaggio di errore dovrebbe scomparire, mentre l'indicatore di calore residuo può rimanere. Fare raffreddare la pentola e rivedere la sezione "Pentole per zone di cottura a induzione".

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (è nell'angolo del piano cottura) e un messaggio di errore che si accende.

In caso azionamento errato dell'apparecchio, l'intervento del tecnico del centro assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

## CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

### Materiale di imballaggio



I materiali di imballaggio sono ecologici e possono essere riciclati. I componenti in plastica sono identificati dal contrassegno: >PE<, >PS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti domestici conferendoli presso gli appositi centri di smaltimento comunali.





[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

