

# HK854220FB

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Bruksanvisning

Keramische  
inductiekookplaat  
Table de cuisson  
vitrocéramique    
induction  
Glasskeramisk  
induksjonskoketopp

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>        | <b>2</b> | Slot   | 10        |
| <b>MONTAGE-INSTRUCTIES</b>          | <b>4</b> | De kinderbeveiliging                                   | 10        |
| <b>BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT</b> | <b>6</b> | OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden) | 10        |
| <b>BEDIENINGSINSTRUCTIES</b>        | <b>7</b> | <b>NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS</b>                    | <b>11</b> |
| In- en uitgeschakeld                | 7        | <b>ONDERHOUD EN REINIGING</b>                          | <b>13</b> |
| Schakelt de oven uit                | 7        | <b>PROBLEMEN OPLOSSEN</b>                              | <b>13</b> |
| Temperatuurstelling                 | 8        | <b>MILIEUBESCHERMING</b>                               | <b>14</b> |
| De automatische opwarmfunctie       | 8        | Verpakkingsmateriaal                                   | 15        |
| De powerfunctie in- en uitschakelen | 8        |  |           |
| Timer gebruiken                     | 9        |  |           |
| STOP+GO                             | 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.
- 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 leeg kookgerei of zonder kookgerei erop.
- Leg nooit aluminiumfolie over welk deel van het apparaat ook.
- 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 HK854220F-B | Prod.Nr. 949 593 274 01 |
| Typ 58 GBD C2 AU   | 220-240 V 50-60-Hz      |
| Made in Germany    | Induction 7.4 kW        |
| AEG-ELECTROLUX     | Ser.Nr. .... 7.4 kW     |

### 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.

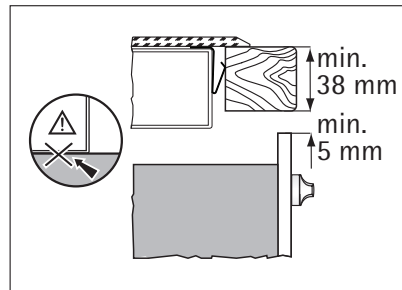
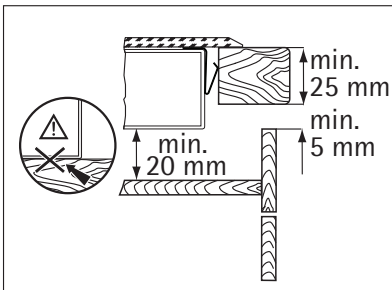
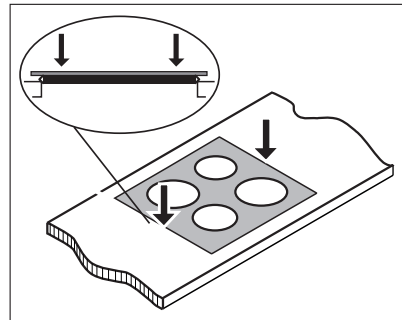
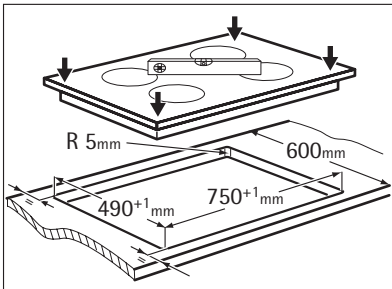
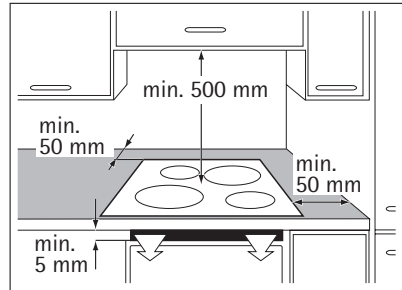
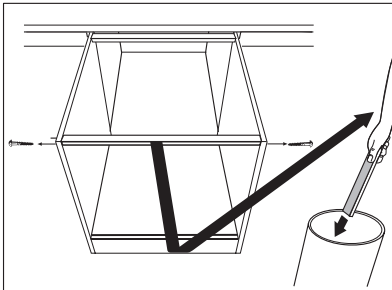
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de bescherming tegen aanraking door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen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

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

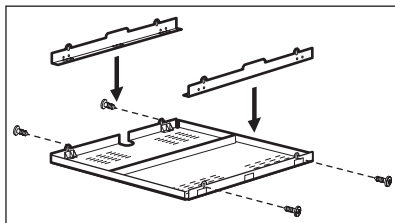
Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm.

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

## Montage

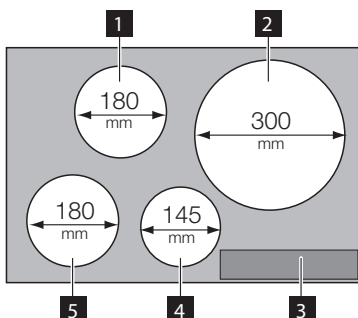


**i** Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren), dan zijn de ventilatieruimte voor van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.



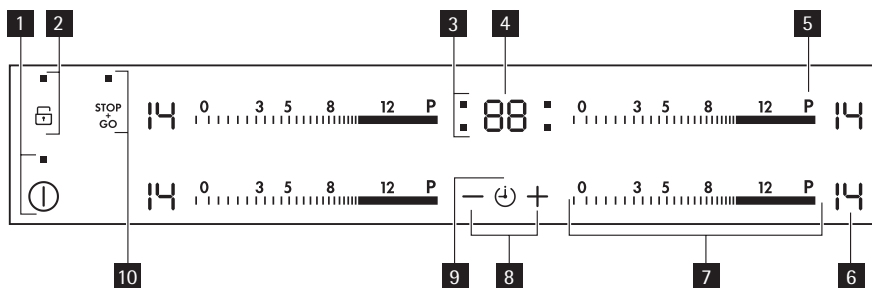
## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### Indeling kookplaat



- 1** Inductiekookzone 1800 W met powerfunctie 2800 W
- 2** Inductiekookzone 2400 W met powerfunctie 3700 W
- 3** Bedieningspaneel
- 4** Inductiekookzone 1400 W met powerfunctie 2500 W
- 5** Inductiekookzone 1800 W met powerfunctie 2800 W

### Uitrusting bedieningsveld




Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen.

|          | Sensorveld                  | te kiezen   |
|----------|-----------------------------|---|
| <b>1</b> | Ⓛ                           | schakelt de kookplaat in en uit                         |
| <b>2</b> | Ⓛ                           | schakelt de toetsblokkering of het kinderslot in en uit |
| <b>3</b> | Kookzoneweergaven van timer | tonen voor welke zone u de tijd instelt                 |
| <b>4</b> | Timerdisplay                | toont de tijd in minuten                                |

|    | Sensorveld  | te kiezen                              |
|----|---|--|
| 5  | P   | Schakelt de powerfunctie in            |
| 6  | Een kookstanddisplay  | toont de kookstand                     |
| 7  | Bedieningsstrip   | Bedieningsknop brander                 |
| 8  | + / -   | tijdsinstellingen verhogen of verlagen |
| 9  |  | Kookzone selecteren                    |
| 10 |  | schakelt in en uit STOP+GO             |

## Kookstanddisplays

| Display   | Beschrijving   |
|---|--|
|  | De kookzone is uitgeschakeld   |
|  | De kookzone is ingeschakeld  |
|  | De  -functie is in werking. |
|  | De automatische opwarmfunctie is ingeschakeld  |
|  | Powerfunctie is ingeschakeld   |
|  | Er is een storing  |
|  | OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte             |
|  | Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld  |
|  | Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst                 |
|  | Automatische veiligheidsuitschakeling is actief.   |

## OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)



### WAARSCHUWING!

 Gevaar van brandwonden door restwarmte!

OptiHeat Control geeft het niveau van de restwarmte aan. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramik wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

## 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.

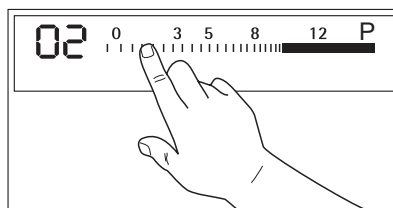
- u de kookstand niet hebt ingesteld nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u een of meer sensorvelden door voorwerpen hebt bedekt (een pan, doeken, enz.) langer dan 10 seconden. Het geluid blijft klinken totdat u het voorwerp hebt weggenomen.
- de kookplaat raakt oververhit (bijv. wanneer een pan droogkookt). Voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt moet de kookzone zijn afgekoeld.
- u gebruikt ongeschikt kookgerei. **F** 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 gaat **-** branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld. Zie tabel.

### Automatische uitschakeltijden

| Temperatuurinstelling  | <b>0</b> - <b>1</b> - <b>3</b> | <b>4</b> - <b>6</b> | <b>7</b> - <b>8</b> | <b>9</b> - <b>14</b> |
|------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| Wordt uitgeschakeld na | 6 uur                          | 5 uur               | 4 uur               | 1,5 uur              |

### Temperatuurinstelling

Raak de bedieningsstrip daar aan waar de gewenste kookstand zich bevindt. Corrigeer naar links of rechts, indien nodig. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.

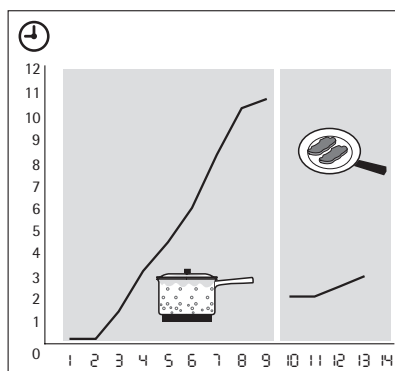


### De automatische opwarmfunctie

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.



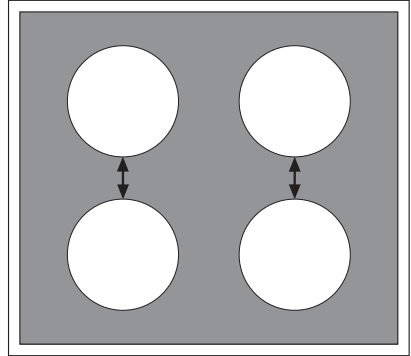
### De powerfunctie in- en uitschakelen

De powerfunctie geeft gedurende max. 10 minuten extra vermogen aan een inductiekookzone. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar **14**. Om te starten raakt u **P** aan, hierna **P** gaat branden. Om te stoppen stelt u een kookstand in tussen **1** en **14**.



## Vermogensbeheer

Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die als een paar samenwerken (zie afbeelding). De powerfunctie 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

### Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone wordt gebruikt voor één kooksessie.

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

U kunt de temperatuur instellen voordat of nadat u de timer hebt ingesteld.






- **kookzone selecteren:** raak  net zo vaak aan tot het lampje van de gewenste kookzone gaat branden.
- **De timer met aftelfunctie starten:** Raak  van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Wanneer het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, telt de tijd terug.
- **Resterende tijd controleren:** selecteer de kookzone met . Het lampje van de kookzone knippert sneller. De resterende tijd verschijnt.
- **De timer met aftelfunctie wijzigen:** selecteer de kookzone met  raak  of  aan.
- **Timer uitschakelen:** selecteer de kookzone met . Raak  aan. De resterende tijd telt af tot 00. Het lampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook  en  gelijktijdig aanraken.


Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en gaat 00 knipperen. Kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Geluid uitschakelen:** raak  aan

### CountUp Timer (Timer met optelfunctie)


Gebruik de CountUp Timer om te controleren hoe lang de kookzone wordt gebruikt.

- **Selectie van de kookzone (indien er meer dan 1 kookzone actief is):** raak  net zo vaak aan tot het lampje van de gewenste kookzone gaat branden.
- **Starten van CountUp Timer:** door  van de timer aan te raken gaat  branden. Wanneer het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, telt de tijd op, waarbij het display schakelt tussen  en verstreken tijd (minuten)
- **Verstreken tijd controleren:** selecteer de kookzone met . Het lampje van de kookzone knippert sneller. De verstreken tijd verschijnt.



- **Stoppen van CountUp Timer:** selecteer de kookzone met  en raak  $+$  of  $-$  aan om de timer uit te schakelen. Het lampje van de kookzone gaat uit.


### Kookwekker


U kunt de timer als **kookwekker** gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak  aan. Raak  $+$  of  $-$  van de timer aan om de tijd te selecteren. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en gaat  knipperen.




- **Geluid uitschakelen:** raak  aan

## 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  verschijnt gedurende vier seconden. 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.





## De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt het ongewenste gebruik van de kookplaat.

### Kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel de kookplaat in met . **Stel de kookstand niet in**.
- 4 seconden  aanraken. Het symbool  gaat branden.
- Schakel de kookplaat uit met .

### Kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel de kookplaat in met . **Stel de kookstand niet in**. 4 seconden  aanraken. Het symbool  gaat branden.
- Schakel de kookplaat uit met .





### Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen voor een enkele kooksessie

- Schakel de kookplaat in met . Het symbool  gaat branden.
- 4 seconden  aanraken. **Stel de kookstand binnen 10 seconden in**. U kunt het apparaat inschakelen.
- Wanneer u de kookplaat uitschakelt met , wordt de kinderbeveiliging weer geactiveerd.


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

### Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.






Raak  3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak  3 seconden aan.  gaat aan, het geluid is aan. Raak  $+$  aan,  gaat aan, het geluid is uit.

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


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

Inschakelen van de geluiden


Schakel het apparaat uit.

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

## NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

 Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

### 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.

**Afmetingen kookgerei** : Inductiekookzones passen zich automatisch aan de grootte van de bodem van het kookgerei aan. Het magnetische deel van de bodem van het kookgerei moet echter een minimale diameter hebben van ca.  $\frac{3}{4}$  van de grootte van de kookzones.

### 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  |
|-----------------------|---|---------------|---|
| U 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 omdraaien  |
| 12-13                 | Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks  | 5-15 min      | Halverwege de bereidingstijd omdraaien  |
| 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.

## 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.**

## 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 glaskeramik 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 glaskeramik 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>• Er zijn 2 of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan.</li> <li>• Er ligt water op het bedieningspaneel of het paneel is met vetspatten bedekt. Bedieningspaneel schoonmaken</li> <li>• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de temperatuur binnen 10 seconden in.</li> <li>• De kinderbeveiliging of toetsblokkering Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk "Bediening van het apparaat".</li> </ul> |
| Er klinkt een geluid als het apparaat is uitgeschakeld. | Een of meer sensorvelden zijn bedekt. Maak de sensorvelden vrij.   |
| De restwarmte-indicatie gaat niet branden.              | 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 kookstand wisselt                                    | Het vermogensbeheer is actief. Zie hoofdstuk "Vermogensbeheer".  |

| Probleem  | Mogelijke oorzaak en oplossing  |
|---|---|
| Er klinkt een geluid en het apparaat wordt in- en uitgeschakeld. Na 5 seconden klinken er een of meer geluiden. | U hebt ① afgedekt. Maak het sensorveld vrij.  |
|  gaat branden                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.</li> <li>• Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. Schakel de kookzone uit. Schakel de kookzone weer in.</li> </ul>   |
|  gaat branden                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geen pan op de kookzone. Zet een pan op de kookzone.</li> <li>• Geen correcte pan. Gebruik een geschikte pan.</li> <li>• De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de kookzone. Zet de pan op een kleinere kookzone.</li> </ul>   |
|  en een cijfer gaan 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  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.  |
|  gaat branden                  | Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat er een pan is drooggekookt of omdat u een ongeschikte pan heeft gebruikt. Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit. Verwijder de hete pan. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden opnieuw in.  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". |
| Er klinkt geen signaal wanneer u de toetsen van het bedieningspaneel aanraakt                                   | De signalen gaan uit. Schakel de signalen in.   |

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>                    | 16 | <b>STOP+GO</b>   | 24 |
| <b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b>              | 18 | Verrouillage   | 25 |
| <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>                | 20 | Le dispositif de sécurité enfants                                  | 25 |
| <b>NOTICE D'UTILISATION</b>                     | 22 | OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores) | 25 |
| Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt        | 22 | <b>CONSEILS UTILES</b>   | 26 |
| Dispositif d'arrêt de sécurité                  | 22 | <b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>                                      | 28 |
| Le niveau de cuisson                            | 23 | <b>EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT</b>                         | 28 |
| Fonction de démarrage automatique de la cuisson | 23 | <b>EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b>                 | 30 |
| Activation/désactivation de la fonction         | 23 | Emballage  | 30 |
| Booster   | 23 |  |    |
| Utilisation du minuteur                         | 24 |  |    |

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 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 soient 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.
- 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 HK854220F-B | Prod.Nr. 949 593 274 01  |
| Typ 58 GBD C2 AU   | 220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW  |
| Made in Germany    | Ser.Nr. .... 7,4 kW  |
| AEG-ELECTROLUX     | CE   |

**Avertissement importants****AVERTISSEMENT**

Veuillez 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.

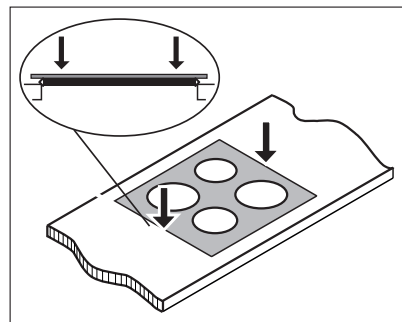
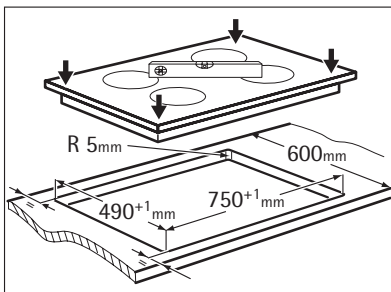
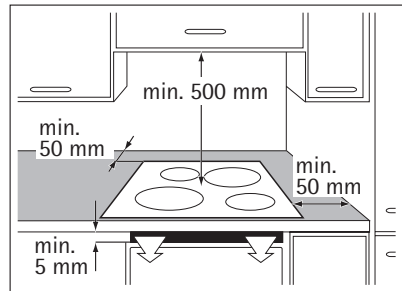
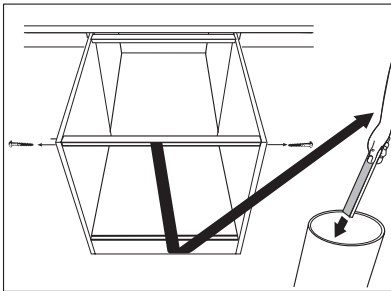
- La borne d'alimentation est sous tension.

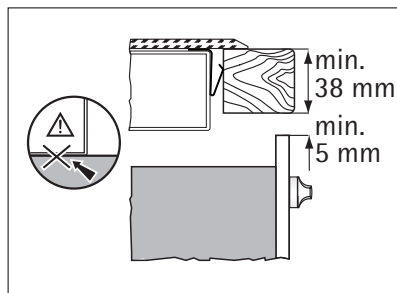
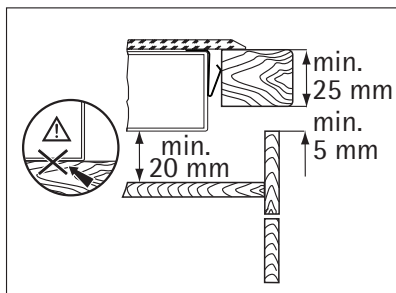
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien 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.

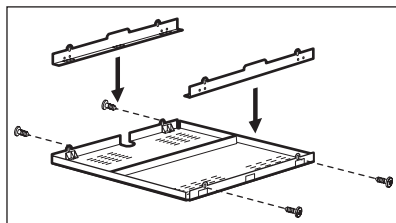
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

## Montage



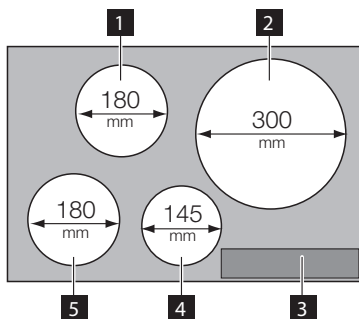


Si vous utilisez un boîtier de protection (accessoire supplémentaire), l'espace ouvert de ventilation de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.



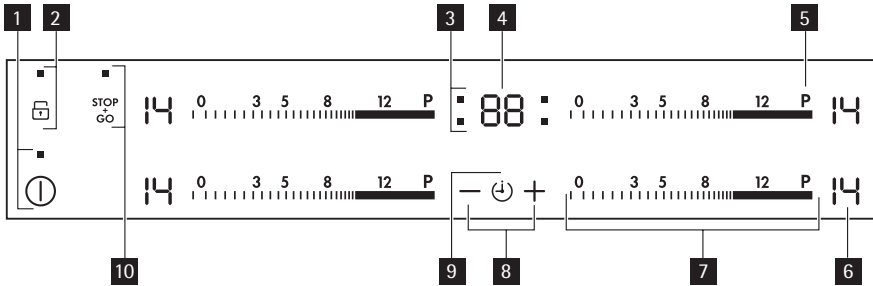
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Présentation de la table de cuisson



- 1** Foyer à induction 1800 W, avec fonction Booster 2800 W
- 2** Zone de cuisson à induction 2400 W, avec fonction Booster 3700 W
- 3** Bandeau de commande
- 4** Foyer à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W
- 5** Foyer à induction 1800 W, avec fonction Booster 2800 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 sensible                          | Fonction   |
|----|--|--|
| 1  | Ⓜ  | Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la table de cuisson                                  |
| 2  | 🔒  | Activation et désactivation de la fonction de verrouillage des touches ou de la Sécurité enfants |
| 3  | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Affichage de la zone à laquelle se réfère le temps sélectionné                                   |
| 4  | Affichage du minuteur                    | Affichage de la durée en minutes   |
| 5  | P  | Activation de la fonction Booster  |
| 6  | Indicateur du niveau de cuisson          | Affichage du niveau de cuisson   |
| 7  | bandeau de commande                      | Pour régler le niveau de cuisson   |
| 8  | + / -                                    | Augmentation ou diminution de la durée   |
| 9  | ⌚  | Sélection d'une zone de cuisson  |
| 10 | STOP<br>GO                               | Activation et désactivation de la fonction STOP +GO  |

## Indicateurs du niveau de cuisson

| Indicateur  | Description   |
|-------------|---|
| Ⓜ           | La zone de cuisson est à l'arrêt.   |
| Ⓜ - 14      | La zone de cuisson fonctionne.  |
| Ⓜ           | La fonction $\frac{STOP}{GO}$ est activée.  |
| Ⓜ           | La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.   |
| P           | La fonction Booster est activée.  |
| E + chiffre | Il y a une anomalie.  |
| ≡ / = / -   | OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle |

| Indicateur | Description   |
|------------|---|
|            | La sécurité enfants est activée.  |
|            | Ustensile de cuisine inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson |
|            | L'arrêt de sécurité est activé.   |

## OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle – 3 niveaux)



### AVERTISSEMENT

/ / / - La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

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

## 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 :

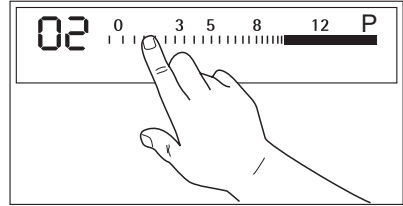
- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentira tant que vous n'aurez 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 modifié le niveau de cuisson. Après un certain temps, s'allume et la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

#### Temporisation de l'arrêt automatique

| Niveau de cuisson | -        | -        | -        | -          |
|-------------------|----------|----------|----------|------------|
| Arrêt au bout de  | 6 heures | 5 heures | 4 heures | 1,5 heure. |

## Le niveau de cuisson

Appuyez, sur le bandeau de commande, sur le niveau de cuisson souhaité. Corrigez-le au besoin en effleurant une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.

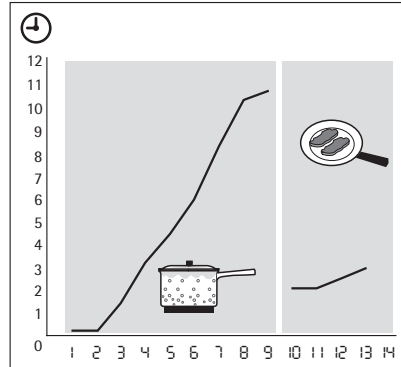


## Fonction de démarrage automatique de la cuisson

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.

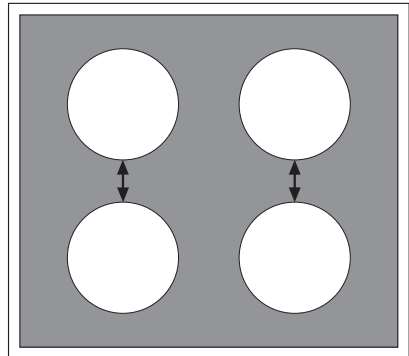


## Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction pendant 10 minutes au maximum. La zone de cuisson revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson [14]. Pour l'activer, appuyez sur **P** et **P** s'active. Pour le désactiver, régler un niveau de cuisson entre [1] et [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). La fonction Booster 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 maximum et celle de la zone correspondante.
















## Utilisation du minuteur


### Minuteur progressif


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

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

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après le réglage du minuteur.









- **Sélection d'une zone de cuisson** : appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Utilisation du minuteur progressif** : appuyez sur  du minuteur pour régler la durée (  -  minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte de la durée est activé.
- **Contrôle du temps restant** : sélectionnez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.
- **Modification de la durée du minuteur progressif** : sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur  ou .
- **Arrêt du minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson avec . Appuyez sur . Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour mettre à l'arrêt, vous pouvez aussi appuyer sur  et  en même temps.

Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. La zone de cuisson s'éteint.





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


### CountUp Timer (Minuteur progressif)

Utilisez la fonction CountUp Timer pour contrôler le temps de fonctionnement de la zone de cuisson.



- **Sélection de la zone de cuisson (si plus d'une zone en cours d'utilisation)** : appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Activation de la fonction CountUp Timer** : appuyez sur  du minuteur,  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte est progressif, l'affichage alterne entre  et la durée écoulée (minutes)
- **Contrôle du temps écoulé** : sélectionnez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps écoulé.
- **Désactivation du CountUp Timer** : sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur  ou  pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.


### Compte-minutes

Vous pouvez vous servir du minuteur comme **sablier** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur . Appuyez sur  ou  du minuteur pour régler la durée. Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote.


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

## STOP+GO

La fonction  permet de mettre simultanément tous les foyers de cuisson allumés en position de maintien au chaud (  ).




Lorsque  fonctionne, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.




 n'interrompt pas le minuteur.

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

## Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire du niveau de cuisson par exemple. Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste allumé.





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

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





## Le dispositif de sécurité enfants

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





### Activation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

### Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**. Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .






### Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **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 avec , la Sécurité enfants est de nouveau activée.


## OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

### Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.






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

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

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

### Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

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

## CONSEILS UTILES

 Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

### 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.

#### Matériaux des ustensiles de cuisson

- **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.

**Dimensions de l'ustensile** : Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum égal à environ les 3/4 de la taille de la zone de cuisson.

### 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.

## 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.**

## 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


| Symptôme  | Cause possible et solution  |
|---|---|
| Impossible de mettre en fonctionnement l'appareil ou de le faire fonctionner. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vous avez effleuré 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensible à la fois.</li> <li>Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande</li> <li>Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.</li> <li>La sécurité enfants, la fonction verrouillage des touches ou la fonction Stop+Go est activée. Reportez-vous au chapitre Utilisation de l'appareil.</li> </ul> |
| Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.                   | Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles. Dégagez les touches sensibles.  |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.                              | La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée qu'un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, contactez le service après-vente.   |
| Le niveau de cuisson varie  | Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre Gestion de la puissance.   |

| Symptôme   | Cause possible et solution   |
|--|--|
| Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis s'arrête. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau. | Vous avez recouvert  . Dégagez la touche sensitive.   |
|  s'allume   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement.</li> <li>• La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Mettez la zone de cuisson à l'arrêt. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement.</li> </ul>  |
|  s'allume   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson.</li> <li>• Plat de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson adapté.</li> <li>• Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.</li> </ul>   |
|  et un chiffre s'affichent.                                 | Erreur du système électronique.<br>Débranchez l'appareil de l'alimentation pendant quelques instants. Déconnectez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Rebranchez. Si  s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente.  |
|  s'allume   | Erreur du système électronique car un récipient brûle ou vous n'utilisez pas un plat de cuisson adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. L'arrêt automatique est activé.<br>Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le plat de cuisson chaud. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement après 30 secondes environ.  doit disparaître. Le voyant de chaleur résiduel peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez s'il figure au chapitre Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction. |
| Aucun signal sonore quand vous appuyez sur les touches du bandeau  | Les signaux sont désactivés.<br>Activez les signaux sonores.   |

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.

Takk for at du valgte ett av våre høykvalitetsprodukter.

For å sørge for at dette produktet regelmessig yter optimalt, bør du lese denne bruksanvisningen grundig. Den vil hjelpe deg i å navigere gjennom alle prosessene på mest effektiv og lettest måte. For at du kan rådføre deg med denne håndboken når du måtte trenge det, anbefaler vi at du oppbevarer den på et trygt sted. Den bør følge med maskinen, dersom du gir den videre til en annen bruker.

Vi håper at du får mye glede av den nye maskinen din.

## INNHold

|                                 |    |   |    |
|---------------------------------|----|---|----|
| <b>SIKKERHETSINFORMASJON</b>    | 31 | Låse  | 39 |
| <b>INSTALLASJONSANVISNINGER</b> | 33 | Barnesikring  | 39 |
| <b>PRODUKTBESKRIVELSE</b>       | 35 | OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydene) | 39 |
| <b>BRUKERVEILEDNING</b>         | 36 | <b>NYTTIGE TIPS OG RÅD</b>                              | 40 |
| På og Av                        | 36 | <b>STELL OG RENGJØRING</b>                              | 41 |
| Automatisk utkopling            | 36 | <b>HVA MÅ GJØRES, HVIS...</b>                           | 42 |
| Effekttrinn                     | 37 | <b>MILJØVERN</b>  | 43 |
| Automatisk oppvarming           | 37 | Emballasjemateriale                                     | 43 |
| Slå powerfunksjonen på og av    | 37 |   |    |
| Bruke tidsuret                  | 38 |   |    |
| STOP+GO                         | 39 |   |    |

Med forbehold om endringer



## SIKKERHETSINFORMASJON



For at du skal bruke apparatet korrekt og sikkert, må du lese denne bruksanvisningen nøye før apparatet installeres. Oppbevar denne bruksanvisningen sammen med apparatet, også hvis du selger det eller flytter. Den som bruker apparatet må være godt kjent med sikkerhetsfunksjonene og hvordan apparatet betjenes.

## Generelt om sikkerhet



### ADVARSEL

Personer (også barn) med redusert fysisk eller psykisk helse, eller som mangler erfaring og kunnskaper om bruken, må ikke bruke apparatet. De må ha tilsyn og gis instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

## Barns sikkerhet

- Dette apparatet skal kun brukes av voksne. Hold tilsyn med barn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Hold all emballasje utenfor barns rekkevidde. Det er fare for kvelning.
- Hold barn borte fra apparatet når det er koplet inn.

**ADVARSEL**

Aktiver barnesikringen for å hindre at små barn og husdyr kan komme til å aktivere apparatet.

**Sikkerhet under bruk**

- Fjern all emballasje, klistremerker og belegg fra apparatet før første gangs bruk.
- Still kokesonene på "av" etter hver bruk.
- Forbrenningsfare! Ikke legg metallgjenstander, som f.eks. bestikk eller grytelokk på kokefeltet, fordi de kan bli varme.
- Brukere med pacemaker må holde overkroppen minst 30 cm fra induksjonskokesonene når de er slått på.

**ADVARSEL**

**Brannfare!** Overopphetet fett og olje kan ta fyr veldig raskt.

**Riktig bruk**

- Ha alltid tilsyn med apparatet under bruk.
- Apparatet skal kun brukes for matlaging i private husholdninger!
- Ikke bruk apparatet som arbeidplate, og ikke oppbevar ting på den.
- Ikke plasser eller oppbevar svært brennbar væske eller materiale, eller smeltbare gjenstander (laget av plast eller aluminium) på eller i nærheten av apparatet.
- Vær forsiktig når du kopler apparatet til stikkontakter som befinner seg nær apparatet. Ikke la ledninger komme borti apparatet eller varme kokeredskaper. Påse at ledningene ikke floker seg.

**Slik unngår du skade på apparatet**


- Hvis gjenstander eller kokeredskaper faller ned på den glasskeramiske overflaten, kan den bli skadet.
- Kokeredskap av støpt jern, støpt aluminium eller med skadde bunner kan skrape den glasskeramiske overflaten hvis de skyves over den.
- Ikke la kokeredskaper tørrkoke, for å unngå skade på kokeredskapet og den glasskeramiske overflaten.
- Bruk aldri kokesonene med tomt kokeredskap eller uten kokeredskap.
- Ikke dekk til deler av apparatet med aluminiumsfolie.
- Ikke dekk til ventilasjonsåpningen, som må være 5 mm mellom arbeidsbenken og oversiden av enheten under den.



**ADVARSEL**

Hvis det er sprekk i overflaten, må strømforsyningen kobles fra for å unngå elektrisk støt.



## INSTALLASJONSANVISNINGER

 **Før du monterer koketoppen** bør du notere serienummeret (Ser. Nr.) som står på typeskiltet. Typeskiltet finner du på den nedre delen av koketoppen.

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| Modell HK854220F-B | Prod.Nr. 949 593 274 01   |   |
| Typ 58 GBD C2 AU   | 220-240 V 50-60-Hz  | Induction 7,4 kW  |
| Made in Germany    | Ser.Nr. ....  | 7,4 kW  |
| AEG-ELECTROLUX     |  |  |

### Sikkerhetsanvisninger



#### ADVARSEL

Dette må du lese!

Kontroller at apparatet ikke er skadet under transport. Ikke kople til et skadet apparat. Hvis nødvendig, snakk med leverandøren.

Kun en autorisert servicetekniker kan installere, kople til eller reparere dette apparatet. Bruk kun originale reservedeler.

Innbygningsprodukter skal bare brukes når de er bygd inn i egnede skrog og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

Ikke modifier eller endre spesifikasjonene på dette produktet. Fare for personskade eller skade på apparatet.

Følg lovene, forskriftene, direktivene og standardene som gjelder i brukslandet (sikkerhetsbestemmelser, forskrifter for resirkulering, sikkerhetsregler for elektrisk osv.)!

Overhold minimumsavstanden til andre apparater og enheter!

Monter berøringsbeskyttelse. Ved montering av skuff direkte under koketoppen skal det for eksempel monteres beskyttelsesplate!

Beskytt kantene på arbeidsbenken mot fuktighet med en tetningslist som passer!

Apparatet må forsegles til arbeidsbenken uten mellomrom, med en tetningslist som passer!

Beskytt bunnen av apparatet mot damp og fuktighet, f.eks. fra en oppvaskmaskin eller ovn!

Ikke installer apparatet ved siden av en dør eller under et vindu! Ellers kan varme kokere-skaper skyves av platetoppen når dører og vinduer åpnes.



#### ADVARSEL

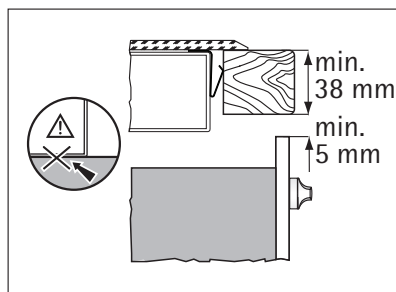
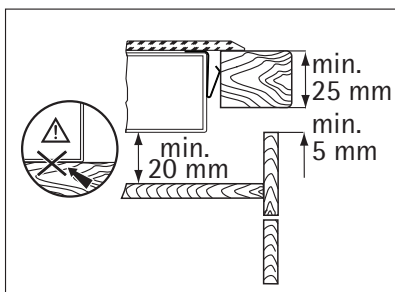
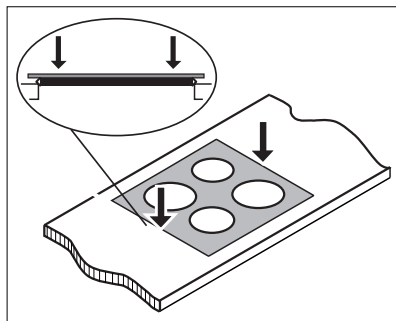
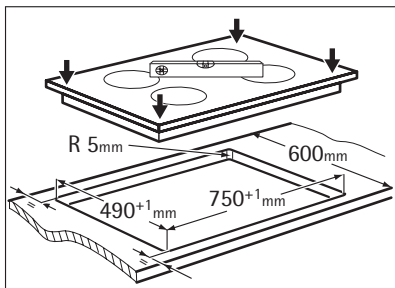
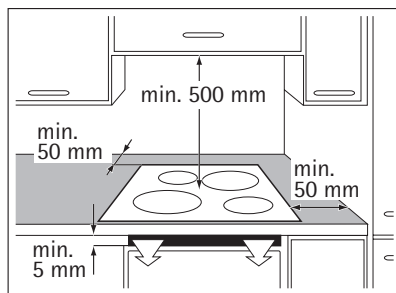
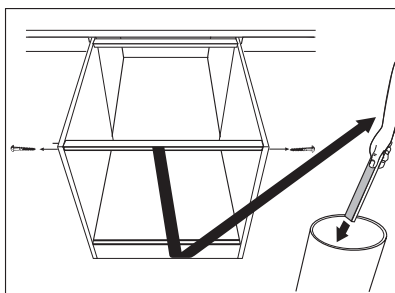
Fare for personskade pga. elektrisk strøm. Følg anvisningene om elektrisk tilkopleing nøye.

- Nettetilkoplingsklemmen er strømførende.
- Skill nettilkoplingsklemmen fra strømmettet.
- Montér forskriftsmessig for å sikre berøringsbeskyttelse.
- Løse og uforsvarlige kontaktforbindelser kan overopphete klemmen.
- Klemmeforbindelsene skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Monter strekkavlastere for kabelen.
- Bruk riktig strømledning av type H05BB-F Tmaks 90°C (eller høyere) for enkelfase- eller tofaseforbindelser.
- En skadet strømledning skal erstattes med spesiell ledning (type H05BB-F Tmaks 90°C; eller høyere. Snakk med serviceavdelingen.

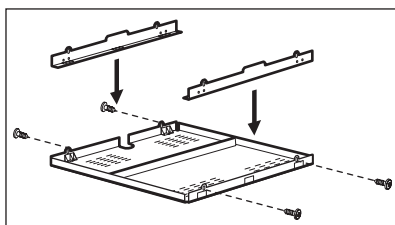
Apparatet må ha en enhet i den elektriske installasjonen som gjør det mulig å kople apparatet fra hovedstrømmen ved alle poler med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

Du må ha korrekte isoleringsenheter: ledningsbeskyttende strømbrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

## Montering

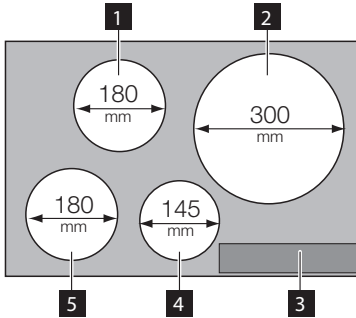


Hvis du bruker beskyttelsessettet ProBox (tilleggsutstyr), er 5 mm ventilasjonsåpning og annen dekkeplate mellom skuff og koketopp unødvendig.



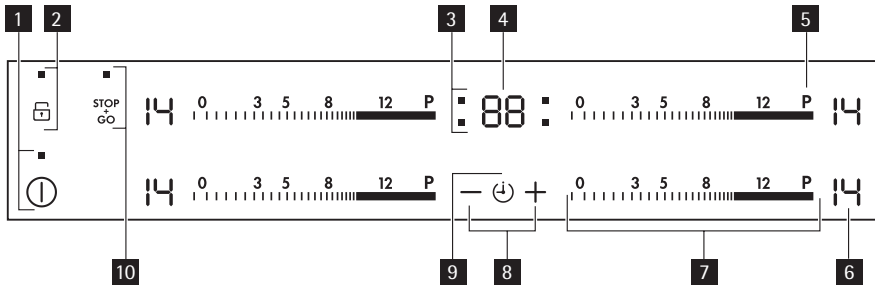
## PRODUKTBEKRIVELSE

### Oversikt over kokefeltet



- 1** Induksjonskokesone 1800W, med powerfunksjon på 2800W
- 2** Induksjonskokesone 2400W, med powerfunksjon på 3700W
- 3** Betjeningspanel
- 4** Induksjonskokesone 1400W, med powerfunksjon på 2500W
- 5** Induksjonskokesone 1800W, med powerfunksjon på 2800W

### Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene for å betjene apparatet. Indikatorer, displayer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er aktive.

|          | sensorfelt                              | funksjon   |
|----------|---|--|
| <b>1</b> | ⓘ                                       | aktiverer og deaktiverer komfyrtoppen                    |
| <b>2</b> | 🔒                                       | aktiverer og deaktiverer tastelåsen eller barnesikringen |
| <b>3</b> | Indikatorer for tidsuret til kokesonene | viser hvilken sone tiden er innstilt for                 |
| <b>4</b> | display for tidsur                      | viser tiden i minutter                                   |
| <b>5</b> | P                                       | aktiverer powerfunksjonen                                |
| <b>6</b> | display for effekttrinn                 | viser effekttrinn  |
| <b>7</b> | en betjeningslinje                      | stille inn effekttrinn                                   |
| <b>8</b> | + / -                                   | øker eller reduserer tiden                               |
| <b>9</b> | ⌚                                       | velger kokesone  |

|    | sensorfelt      | funksjon                         |
|----|-----------------|----------------------------------|
| 10 | STOP<br>+<br>GO | aktiverer og deaktiverer STOP+GO |

## Effekttrinndisplayer

| Display | Beskrivelse  |
|---------|--|
|         | Kokesonen er slått av  |
| -       | Kokesonen er slått på  |
|         | STOP<br>+<br>GO -funksjonen er aktivert.   |
|         | Den automatiske oppvarmingsfunksjonen er aktivert  |
|         | Power-funksjonen er aktivert   |
| + tall  | Det er en feilfunksjon   |
|         | OptiHeat Control (tretrinns restvarmeindikator): koker fremdeles/<br>varmholding/restvarme |
|         | Lås/barnesikringen er aktivert   |
|         | Ikke riktig type eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen               |
|         | Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert.  |

## OptiHeat Control (3-trinns restvarmeindikator)



### ADVARSEL

Forbrenningsfare pga. restvarme!

OptiHeat Control viser nivået for restvarme. Induksjonskokesonene gir den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokeredskapet. Glasskeramikken blir kun varmet opp av varmen fra kokeredskapet.

## BRUKERVEILEDNING

### På og Av

Berør i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere apparatet.

### Automatisk utkopling

#### Funksjonen deaktiveres automatisk hvis:

- alle kokesonene er av.
- du ikke stiller inn et effekttrinn etter at du har slått komfyrtoppen på.
- du dekker et sensorfelt med en gjenstand (en gryte, en klut, osv.) i mer enn 10 sekunder. Lydsignalet høres til du fjerner gjenstanden.
- komfyrtoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle koker tørr). Før komfyrtoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. vises og etter 2 minutter deaktiveres kokesonen automatisk.

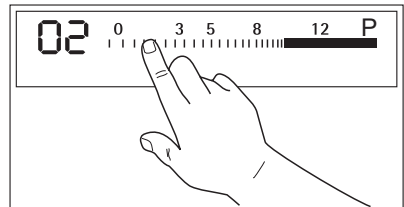
- du ikke deaktiverer en kokesone eller endrer effekttrinn. Etter en stund vises **0** og komfyrtoppen deaktiveres. Se tabellen.

### Tider, automatisk utkobling

| Effekttrinn       | <b>0</b> - <b>1</b> - <b>3</b> | <b>4</b> - <b>6</b> | <b>7</b> - <b>8</b> | <b>9</b> - <b>14</b> |
|-------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| Slår seg av etter | 6 timer                        | 5 timer             | 4 timer             | 1,5 timer            |

### Effekttrinn

Berør betjeningslinjen ved varmeinnstillingen. Korrigjer eventuelt mot venstre eller mot høyre. Ikke slipp før effekttrinnet er korrekt. Displayet viser varmeinnstillingen.

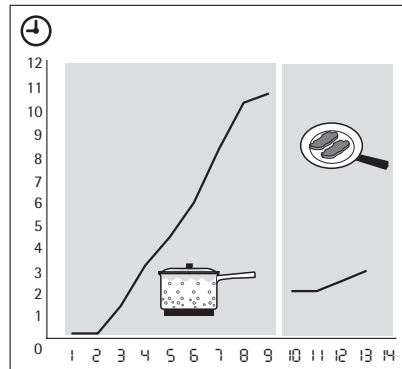


### Automatisk oppvarming

Automatisk oppvarmingsfunksjon angir høyeste varmeinnstilling (ikke **P**) før etter en stund, reduserer deretter til riktig nivå.

Trykk på symbolet for å starte funksjonen **P** og still deretter inn ønsket varme. **A** tennes når kokesonen virker ved høyeste varmeinnstilling.

Forandre varmeinnstilling for å avbryte funksjonen.

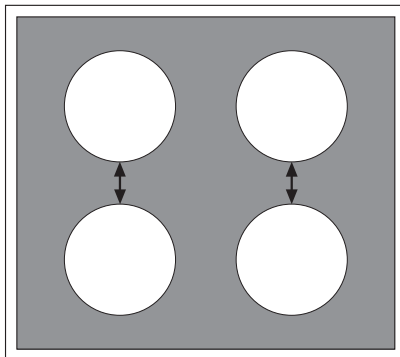


### Slå powerfunksjonen på og av

Powerfunksjonen gir mer effekt til en induksjonskokesone i maks 10 minutter. Når tiden er ute, stilles induksjonskokesonen automatisk tilbake til **14**. For å aktivere den, berør **P** og **14** vises. For å deaktivere den, still inn et effekttrinn mellom **1** og **14**.

## Effektstyring

Effektstyringen deler effekten parvis mellom to kokesoner (se bilde). Powerfunksjonen øker effekten opp til maksimumsnivået for et kokesonepar, og reduserer automatisk effektnivået for den andre kokesonen. Displayet for den reduserte sonen skifter.



## Bruke tidsuret

### Tidsur med nedtelling

Bruk tidsuret til å stille inn hvor lenge en kokesone skal være aktiv under tilberedningen.

#### Still tidsuret når kokesonen er valgt.

Du kan velge effekttrinn før eller etter at du stiller inn tidsuret.

- **Velg kokesone:** berør  $\ominus$  gjentatte ganger, til indikatoren for ønsket kokesone lyser.
- **Starte tidsur med nedtelling:** berør  $+$  på tidsuret for å stille inn tiden (  $00 - 99$  minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingen startet.
- **Vise resterende tid:** velg kokesone med  $\ominus$ . Indikatoren for kokesonen blinker raskere. Displayet viser gjenværende tid.
- **Endre tidsuret med nedtelling:** velg kokesone med  $\ominus$  berør  $+$  eller  $-$ .
- **Deaktivere tidsuret:** velg kokesone med  $\ominus$ . Berør  $-$ . Den gjenværende tiden teller ned til  $00$ . Indikatoren for kokesonen slukkes. For å deaktivere kan du også berøre  $+$  og  $-$  samtidig.

Når tiden er omme, høres lydsignalet og  $00$  blinker. Kokesonen slås av.

- **Deaktivere lydsignalet:** berør  $\ominus$


### CountUp Timer (Tidsur med optelling)

Bruk CountUp Timer til å følge med på hvor lenge kokesonen er på.

- **Valg av kokesone (hvis mer enn 1 kokesone er på):** berør  $\ominus$  gjentatte ganger, til indikatoren for ønsket kokesone lyser.
- **Starte CountUp Timer:** berør  $-$  på tidsuret  $\text{UP}$  tennes. Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, telles tiden opp, displayet skifter mellom  $\text{UP}$  og hvor lang tid som har gått (minutter)
- **Vise hvor lang tid som har gått:** velg kokesone med  $\ominus$ . Indikatoren for kokesonen blinker raskere. Displayet viser hvor lang tid som har gått.
- **Deaktivere CountUp Timer:** velg kokesone med  $\ominus$  og berør  $+$  eller  $-$  for å slå av tidsuret. Indikatoren for kokesonen slukker.

### Varselur


Du kan bruke tidsuret som et **varselur** uten at kokesonene er aktive. Berør  $\ominus$ . Berør  $+$  eller  $-$  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres lydsignalet og  $00$  blinker.




- **Deaktivere lydsignalet:** berør 

## STOP+GO




Med -funksjonen stilles alle de aktive kokesonene på varmholdning. ().

Når  opererer, kan du ikke endre varmeinnstillingen.


 stopper ikke tidsur-funksjonen.

- **For å aktivere** denne funksjonen, berør .  lyser.
- **For å deaktivere** denne funksjonen, berør . Effekttrinnet som ble innstilt tidligere, vises.

## Låse

Du kan låse betjeningspanelet, men ikke . Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet. Trykk på  for å starte denne funksjonen. Symbolet  vises i 4 sekunder.

Tidsuret er på.





Trykk på  for å stoppe denne funksjonen. Effekttrinnet som ble innstilt tidligere, vises.

Når du slår av koketoppen, deaktiverer du også denne funksjonen.





## Barnesikring

Denne funksjonen hindrer at koketoppen blir slått på ved et uhell.





### Aktivere barnesikringen

- Aktiver koketoppen med . **Ikke still inn effekttrinnet.**
- Berør  i 4 sekunder. Symbolet  vises.
- Deaktiver koketoppen med .

### Deaktivere barnesikringen

- Aktiver koketoppen med . **Ikke still inn effekttrinnet.** Berør  i 4 sekunder. Symbolet  vises.
- Deaktiver koketoppen med .






### Deaktivere barnesikringen når du skal bruke koketoppen.

- Aktiver koketoppen med . Symbolet  vises.
- Berør  i 4 sekunder. **Still inn effekttrinnet innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen.
- Hvis du deaktiverer koketoppen med , blir barnesikringen aktiv igjen.


## OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydene)

### Deaktivering av lydene

Deaktiver maskinen.






Berør  i 3 sekunder. Displayene lyser og slukker. Berør  i 3 sekunder.  lyser, lyden er på. Berør ,  lyser, lyden er av.

Når denne funksjonen er på, hører du lyder bare når:


- du berører 
- Tidsuret kommer ned
- Tidsuret med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

### Aktivering av lydene


Deaktiver maskinen.

Berør  i 3 sekunder Displayene lyser og slukker. Berør  i 3 sekunder.  lyser, fordi lyden er av. Berør ,  lyser. Lyden er på.

## NYTTIGE TIPS OG RÅD

 Bruk egnede kokeredskaper til induksjonskokesonene.

### Kokeredskaper for induksjonskokesoner

 Ved induksjonskoking generer et kraftig elektromagnetisk felt varme i kokeredskapet nesten momentant.

#### Kokekarets materiale

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, en bunn med flere lag (merket med dette av fabrikanten).
- **feil:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.


#### Kokeredskapet er riktig for induksjonskokebunn hvis ...

- ... litt vann koker veldig raskt på en sone med høyeste effekttrinn.
- ... en magnet fester seg til bunnen av kokeredskapet.


 **Kokeredskapets bunn** må være så tykk og jevn som mulig.

**Kokekarets dimensjoner** : induksjonskokesonene tilpasser seg til dimensjonen på kokekarets bunn automatisk. Men den magnetiske delen av bunnen til kokekaret må ha en minimumsdiameter på ca. 3/4 av kokesonene.

### Energisparing

- 
- Legg om mulig alltid et lokk på kokeredskapet.
  - Sett kokeredskapet på kokesonen før du slår kokesonen på.

### Öko Timer(Øko-tidsur)

 For energisparing, koples varmeelementet for kokesonen av før tiden er ute. Hvor mye tiden reduseres avhenger av effektnivå og tilberedningstid.

### Eksempler på tilberedningsmåter

Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

| Effekt-trinn  | Brukes til:  | Tid         | Tips              |
|---|--|-------------|-------------------|
|  1 | Holde tilberedt mat varm                           | etter behov | Dekk til          |
| 1-3   | Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade, gelatin | 5-25 min.   | Rør av og til     |
| 1-3   | Stivne: eggeomelett, eggstand                      | 10-40 min.  | Tilbered med lokk |



| Effekt-trinn | Brukes til:   | Tid         | Tips   |
|--------------|---|-------------|--|
| 3-5          | Småkoke ris og melkeretter, varme opp ferdigretter  | 25-50 min.  | Tilsett minst dobbelt mengde væske til risen, melkeretter røres om av og til |
| 5-7          | Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt  | 20-45 min.  | Tilsett noen få spiseskjeer væske  |
| 7-9          | Dampkoke poteter  | 20-60 min.  | Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter  |
| 7-9          | Koke større mengder, gryteretter og supper  | 60-150 min. | Opptil 3 liter væske pluss ingredienser                                      |
| 9-12         | Steke lett: schnitzel, cordon bleu av kalv, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer | etter behov | Snus etter halve steketiden  |
| 12-13        | Steke kraftig, potetlapper, biffer  | 5-15 min.   | Snus etter halve steketiden  |
| 14           | Koke opp mye vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrsteke pommes frites                                     |             |  |

Powerfunksjonen egner seg for oppvarming av mye vann.

## Lyder under drift

### Hvis du kan høre

- knekkelyder: kokeredskapet er laget av forskjellige materialer (Sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: to eller flere kokesoner er innstilt på høye effekttrinn og kokeredskapet er laget av forskjellige materialer (Sandwichkonstruksjon).
- summelyder: du bruker høye effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koplinger.
- brumming, during: viften er aktiv.

**Lydene er normale og henviser ikke til feil.**

## Informasjon om akrylamider

Viktig! Ifølge ny vitenskapelig viten kan akrylamider utgjøre en helsefare når det stekes ved høy temperatur (særlig mat som inneholder stivelse). Vi anbefaler derfor at du tilbereder maten ved så lav temperatur som mulig og ikke steker den for hardt.

## STELL OG RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk.  
Bruk alltid kokeredskapet med ren bunn.



### ADVARSEL

Skarpe og skurende rengjøringsmidler skader apparatet.  
For din sikkerhet, **ikke** rengjør apparatet med damp eller høytrykkspyler.





Striper eller mørke flekker i glasskeramikken påvirker ikke koketoppens funksjon.

**Fjerne smusset:**

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie og mat som inneholder sukker. Hvis ikke, kan smuss føre til at koketoppen skades. Bruk spesialskrape til glasset. Plasser skrapen på glassflaten i skarp vinkel, og skyv bladet bortover flaten.
  - **Etter at toppen er avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Bruk et spesialrengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk eller rustfritt stål.
2. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
3. Til slutt **gnir du koketoppen helt tørt med en ren klut.**

**HVA MÅ GJØRES, HVIS...**


| Problem   | Mulig årsak og løsning   |
|---|--|
| Du klarer ikke å slå på eller betjene koketoppen.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig. Berør bare ett sensorfelt</li> <li>• Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet. Tørk av betjeningspanelet</li> <li>• Slå på koketoppen igjen og still inn effekttrinn innen 10 sekunder.</li> <li>• Barnesikringen, tastlåsen eller Stop+Go er aktivert. Se kapittelet "Bruke apparatet".</li> </ul> |
| Det høres et lydsignal når koketoppen er av.  | Du har dekket til ett eller flere sensorfelt. Fjern tildekkingen av sensorfeltene.   |
| Restvarmeindikatoren tennes ikke.   | Kokesonen er ikke varm fordi den bare har vært i bruk en kort stund. Kontakt kundeservice hvis kokesonen burde vært varm.  |
| Alternative effekttrinn   | Strømstyringen er aktiv. Se avsnittet "Strømstyring".  |
| Det høres et lydsignal og koketoppen slår seg på og av igjen. Etter 5 sekunder høres enda et lydsignal. | Du har dekket til <b>ⓘ</b> . Rydd sensorfeltet.  |
| <b>-</b> tennes   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert. Slå av koketoppen og aktiver den igjen.</li> <li>• Overopphetingsbeskyttelsen for kokesonen er aktiv. Slå av kokesonen Slå kokesonen på igjen.</li> </ul>   |
| <b>F</b> tennes   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingen kokekar på kokesonen. Sett kokekar på kokesonen.</li> <li>• Feil kokekar. Bruk riktig kokekar.</li> <li>• Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen. Flytt kokekaret til en mindre kokesone.</li> </ul>  |
| <b>E</b> og tall vises.   | Det er en feil på koketoppen. Koble koketoppen fra strømmettet en stund. Koble fra sikringen i husets sikringskap. Koble til igjen. Hvis <b>E</b> tennes igjen, må du kontakte kundeservice.   |

| Problem  | Mulig årsak og løsning  |
|--|---|
|  tennes | Det er en feil på koketoppen, fordi et kokekar har kokt tørt eller du ikke bruker riktig type kokekar. Overopphetingsbeskyttelsen for kokesonen er aktiv. Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert.<br>Slå av koketoppen. Fjern det varme kokekaret. Slå på kokesonen igjen etter ca. 30 sekunder.  skal da forsvinne, mens restvarmeindikatoren kanskje forblir tent. Avkjøl kokekaret og kontroller det i henhold til avsnittet Kokekar til induksjonskokesonen. |
| Du får ikke noe signal når du berører tastene på panelet                                 | Signalene er slått av.<br>Slå på signalene.   |

Hvis du har prøvd løsningsforslagene over og ikke kan løse problemet, snakk med forhandleren eller serviceavdelingen. Oppgi opplysningene på typeskiltet, tresifret bokstavkode for den glasskeramiske overflaten (den er på hjørnet av kokeflaten) og en feilmelding som vises.

Ved feil bruk, er hjelp av serviceverksted eller forhandler ikke gratis, selv innenfor garanti-perioden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

## MILJØVERN

Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

### Emballasjemateriale



Emballasjen er miljøvennlig og resirkulerbar. Deler av plast er merket med: >PE<, >PS<, osv. Kast emballasjematerialene som husholdningsavfall i riktig avfallsbeholder ved kommunens avfallsinnsamlingsstasjon.



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

