

# HK955420FB

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Benutzerinformation

Manual de instruções

Keramische  
inductiekookplaat  
Table de cuisson  
vitrocéramique à  
induction

Induktions-  
Glaskeramikkochfeld  
Placa vitrocerâmica de  
indução

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	Slot	11
<b>MONTAGE-INSTRUCTIES</b>	4	De kinderbeveiliging	11
<b>BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT</b>	6	OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)	11
<b>BEDIENINGSINSTRUCTIES</b>	8	<b>NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS</b>	11
In- en uitgeschakeld	8	<b>ONDERHOUD EN REINIGING</b>	13
Schakelt de oven uit	8	<b>PROBLEMEN OPLOSSEN</b>	14
Temperatuurstelling	8	<b>MILIEUBESCHERMING</b>	15
Automatisch opwarmen	9	Verpakkingsmateriaal	15
De powerfunctie in- en uitschakelen	9		
Timer gebruiken	10		
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 HK955420F-B	Prod.Nr. 949 593 278 01
Typ 58 GCD E6 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 11,1 kW
Made in Germany	Ser.Nr. .... 11,1 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 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.

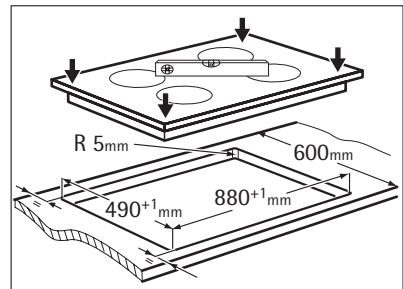
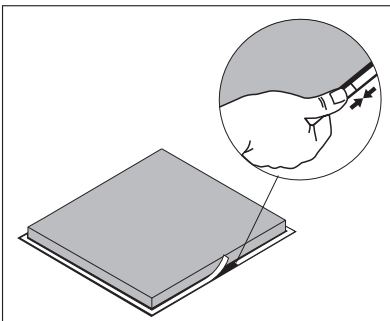
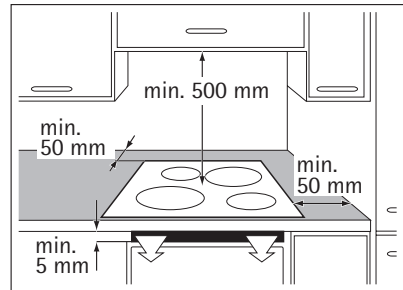
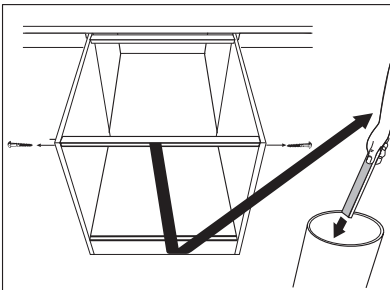
Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm.

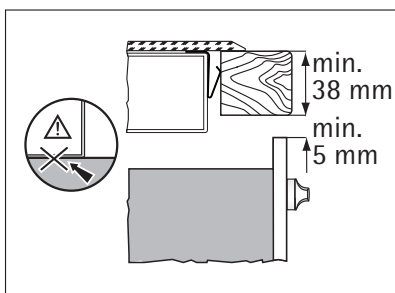
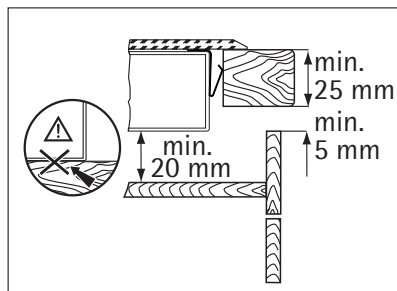
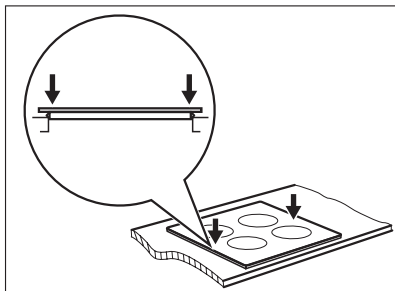
U dient te beschikken over de juiste scheidingsvoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

## Plakken op afdichting

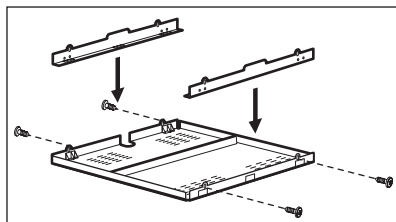
- Het werkblad op de plaats van de uitsnijding reinigen.
- Plak het afdichtband op de onderste rand van de glaskeramische plaat rondom de buitenkant. Rek het afdichtband daarbij niet uit. De plaats van het punt waar de tape samenkomt dient in het midden van één van de zijden te liggen. Na het op maat maken (met enige mm speling) de beide uiteinden tegen elkaar aan drukken

## Montage



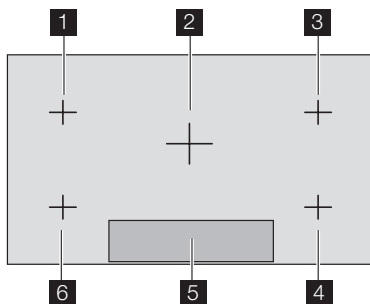


**i** Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren), dan zijn de ventilatieruimte voor van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.



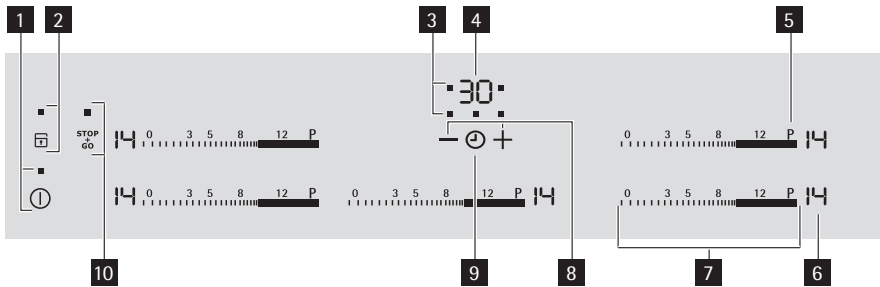
## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### Indeling kookplaat



- 1** Inductiekookzone 2300 W met vermogensfunctie 3200 W
- 2** Inductiekookzone 1800/2800 W met vermogensfunctie 3500/3700 W
- 3** Inductiekookzone 2300 W met vermogensfunctie 3200 W
- 4** Inductiekookzone 2300 W met vermogensfunctie 3200 W
- 5** Bedieningspaneel
- 6** Inductiekookzone 2300 W met vermogensfunctie 3200 W

## Uitrusting bedieningsveld





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

	Sensorveld	Functie
1	ⓘ	schakelt de kookplaat in en uit
2	🔒	schakelt de toetsblokkering of het kinderslot in en uit
3	Kookzoneweergaven van timer	tonen voor welke zone u de tijd instelt
4	Timerdisplay	toont de tijd in minuten
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	STOP + GO	schakelt in en uit STOP+GO

## Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld
1 - 14	De kookzone werkt
u	Warmhoudfunctie / <sup>STOP</sup> GO is ingeschakeld
A	De automatische opwarmfunctie is ingeschakeld
P	Powerfunctie is ingeschakeld
E + cijfer	Er is een storing
≡ / = / -	OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie): kookzone is nog warm / warmhoudstand / restwarmte
L	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld

Display	Beschrijving
	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:

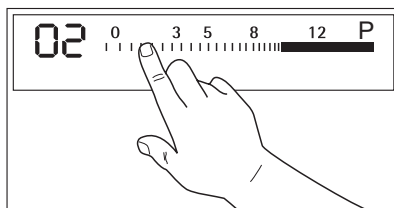
- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet hebt ingesteld nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u een of meer sensorvelden door voorwerpen hebt bedekt (een pan, doeken, enz.) langer dan 10 seconden. Het geluid blijft klinken totdat u het voorwerp hebt weggenomen.
- de kookplaat raakt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

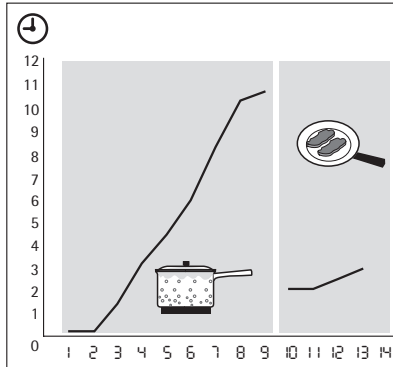
Temperatuurinstelling				
Stopt na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

### 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.



## Automatisch opwarmen



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

De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Druk op **P** (**P** verschijnt op de display).
2. Raak onmiddellijk de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden (**P**) verschijnt op de display.

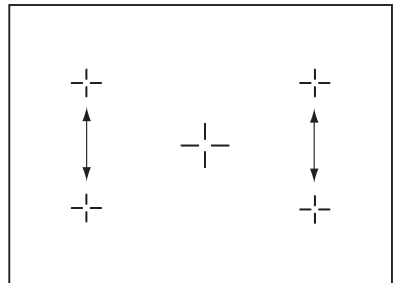
Wijzig de kookstand om de functie te stoppen.

## 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  $\ominus$  net zo vaak aan tot het lampje van de gewenste kookzone gaat branden.
- **De timer met aftelfunctie starten:** Raak  $\oplus$  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  $\ominus$ . Het lampje van de kookzone knippert sneller. De resterende tijd verschijnt.
- **De timer met aftelfunctie wijzigen:** selecteer de kookzone met  $\ominus$  raak  $\oplus$  of  $\ominus$  aan.
- **Timer uitschakelen:** selecteer de kookzone met  $\ominus$ . Raak  $\ominus$  aan. De resterende tijd telt af tot 00. Het lampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook  $\oplus$  en  $\ominus$  gelijktijdig aanraken.

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

- **Geluid uitschakelen:** raak  $\ominus$  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  $\ominus$  net zo vaak aan tot het lampje van de gewenste kookzone gaat branden.
- **Starten van CountUp Timer:** door  $\ominus$  van de timer aan te raken gaat UP branden. Wanneer het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, telt de tijd op, waarbij het display schakelt tussen UP en verstreken tijd (minuten)
- **Verstreken tijd controleren:** selecteer de kookzone met  $\ominus$ . Het lampje van de kookzone knippert sneller. De verstreken tijd verschijnt.
- **Stoppen van CountUp Timer:** selecteer de kookzone met  $\ominus$  en raak  $\oplus$  of  $\ominus$  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  $\ominus$  aan. Raak  $\oplus$  of  $\ominus$  van de timer aan om de tijd te selecteren. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en gaat 00 knipperen.

- **Geluid uitschakelen:** raak  $\ominus$  aan

## STOP+GO


De  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ -functie stelt alle kookzones in voor een warmhoudstand ( $\square$ ).



Als  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  loopt, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.


$\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  stopt de timerfunctie niet.

- Raak **voor het activeren** van deze functie  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  aan.  $\square$  gaat aan.
- Raak **voor het uitschakelen** van deze functie  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  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.



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 acrylamide



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.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. 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".
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt in- en uitgeschakeld. Na 5 seconden klinken er een of meer geluiden.	U hebt  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>

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
 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>	25
<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)	26
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>	29
Démarrage automatique de la cuisson	23	<b>EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b>	30
Activation/désactivation de la fonction Booster	23	Emballage	30
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 HK955420F-B	Prod.Nr. 949 593 278 01
Typ 58 GCD E6 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 11,1 kW
Made in Germany	Ser.Nr. ....
AEG-ELECTROLUX	11,1 kW

**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.

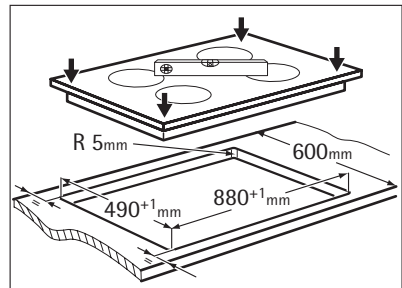
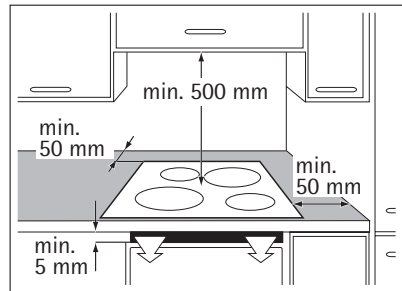
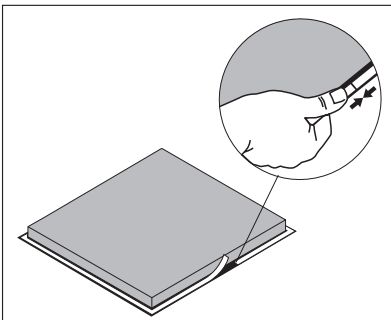
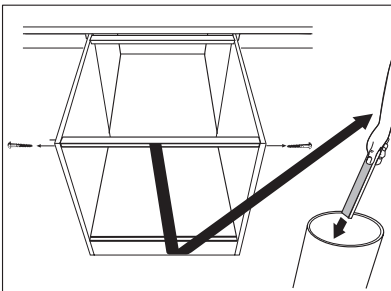
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

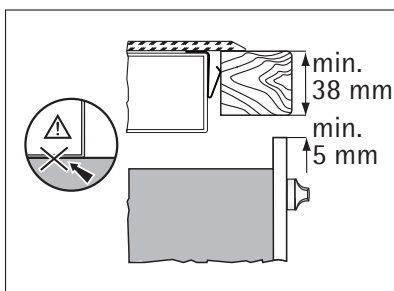
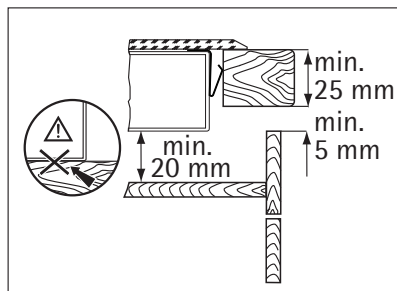
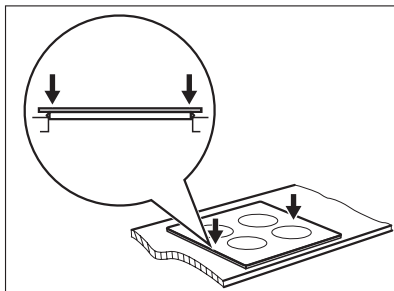
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

## Mise en place du joint

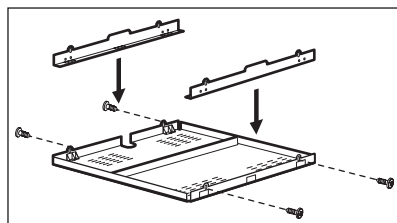
- Nettoyez la zone de la découpe du plan de travail.
- Collez le joint d'étanchéité sur le bord inférieur de la surface de cuisson, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne l'étirez pas. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir mesuré la longueur (prévoyez quelques mm en plus), appuyez fermement sur les deux extrémités en même temps.

## Montage



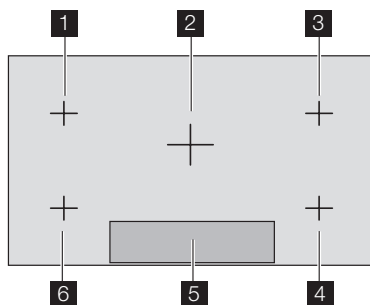


**i** Si vous utilisez un boîtier de protection (accessoire supplémentaire), l'espace ouvert de ventilation de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

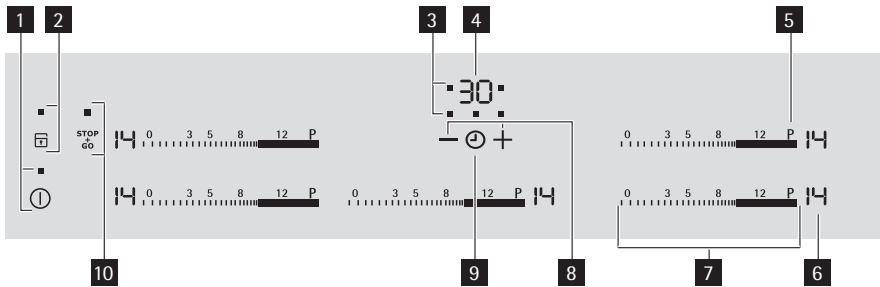
### Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 2** Zone de cuisson à induction 1800/2800 W, avec fonction Booster 3500/3700 W
- 3** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 4** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 5** Bandeau de commande
- 6** 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 sensible	Fonction
<b>1</b>	Ⓜ	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la table de cuisson
<b>2</b>	🔒	Activation et désactivation de la fonction de verrouillage des touches ou de la Sécurité enfants
<b>3</b>	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Affichage de la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée
<b>4</b>	Affichage du minuteur	Affichage de la durée en minutes
<b>5</b>	P	Activation de la fonction Booster
<b>6</b>	Indicateur du niveau de cuisson	Affichage du niveau de cuisson
<b>7</b>	Bandeau de commande	Pour régler le niveau de cuisson
<b>8</b>	+ / -	Augmentation ou diminution de la durée
<b>9</b>	🕒	Sélection d'une zone de cuisson
<b>10</b>	STOP + GO	Activation et désactivation de la fonction STOP +GO

## Affichage des niveaux de cuisson

Afficheur	Description
Ⓜ	La zone de cuisson est à l'arrêt.
🕒 - 14	La zone de cuisson fonctionne.
🕒	La fonction Maintien au chaud / $\frac{STOP}{GO}$ est activée.
P	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) : cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle

Afficheur	Description
	La sécurité enfants est activée.
	Utilisation d'un ustensile de cuisine non adapté 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 :

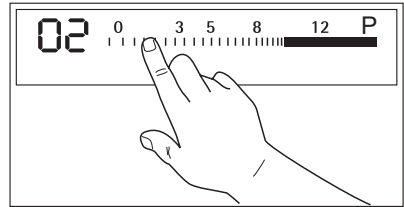
- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentira tant que vous n'aurez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

#### Durée du dispositif d'arrêt de sécurité

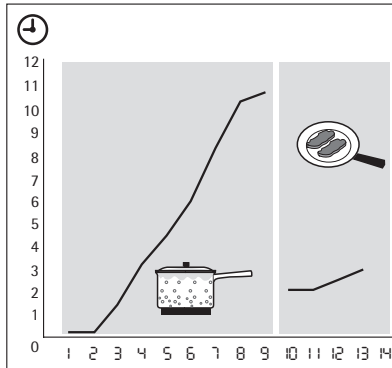
Niveau de cuisson	-	-	-	-
Se met à l'arrêt	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure

## 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.



## Démarrage automatique de la cuisson



Il est possible d'atteindre rapidement le niveau de cuisson désiré en activant la fonction de Démarrage automatique de la cuisson. Cette fonction permet d'atteindre le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le graphique) puis de descendre progressivement au niveau de cuisson souhaité.

Activation de la fonction Chauffe automatique pour un zone de cuisson :

1. Appuyez sur **P** (**P** s'affiche).
2. Sélectionnez immédiatement du doigt la température souhaitée. Après 3 secondes **P** s'affiche.

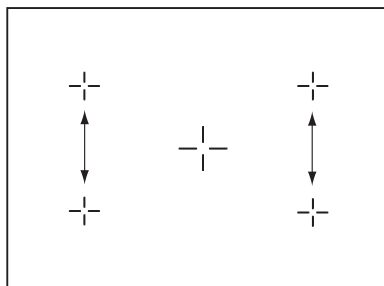
Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

## 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  $\ominus$  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Utilisation du minuteur progressif** : appuyez sur  $\oplus$  du minuteur pour régler la durée (00 - 99 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  $\ominus$ . 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  $\ominus$  et appuyez sur  $\oplus$  ou  $\ominus$ .
- **Arrêt du minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson avec  $\ominus$ . Appuyez sur  $\ominus$ . Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour mettre à l'arrêt, vous pouvez aussi appuyer sur  $\oplus$  et  $\ominus$  en même temps.

Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson s'éteint.

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

### 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  $\ominus$  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Activation de la fonction CountUp Timer** : appuyez sur  $\ominus$  du minuteur,  $\cup P$  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte est progressif, l'affichage alterne entre  $\cup P$  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.

 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.

Niveau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
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, rissoles, 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.

## Conseils relatifs à l'acrylamide



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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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



### 3. Et enfin, essayez 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.
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 sensible.
 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 adéquat.</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. 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.

Symptôme	Cause possible et solution
<b>E4</b> s'allume	Erreur du système électronique car un récipient brûle ou vous n'utilisez pas un plat de cuisson adapté. La protection anti-sur-chauffe de la zone de cuisson est activée. L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le plat de cuisson chaud. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement après 30 secondes environ. <b>E4</b> 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. 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.

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>	31	Verriegelung	40
<b>MONTAGEANLEITUNG</b>	33	Die Kindersicherung	40
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b>	35	OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)	40
<b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b>	37	<b>PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE</b>	41
Ein- und Ausschalten	37	<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b>	42
Abschaltautomatik	37	<b>WAS TUN, WENN ...</b>	43
Die Kochstufe	37	<b>UMWELTTIPPS</b>	44
Ankochautomatik	38	Verpackungsmaterial	45
Power-Funktion ein-/ausschalten	38		
Verwenden des Timers	39		
STOP+GO	39		

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 bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie entflammare Flüssigkeiten, entflammare 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 Geräteteile nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Der Lüftungsspalt zwischen Arbeitsfläche und Gerätevorderseite von 5 mm darf nicht verdeckt sein.

**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 HK955420F-B	Prod.Nr. 949 593 278 01	
Typ 58 GCD E6 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 11,1 kW
Made in Germany	Ser.Nr. ....	11,1 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.

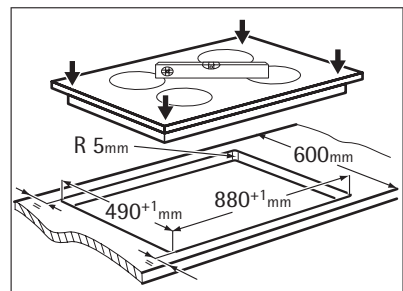
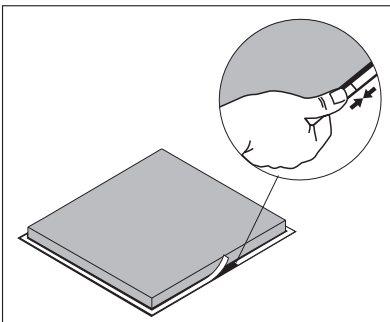
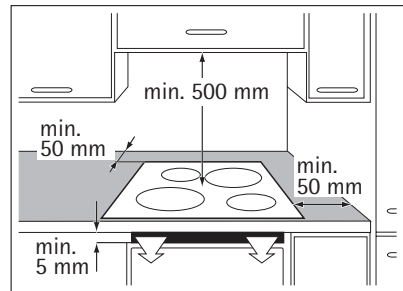
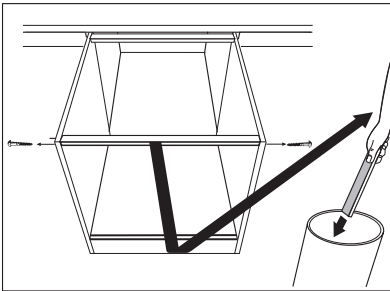
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle abzuklemmen.

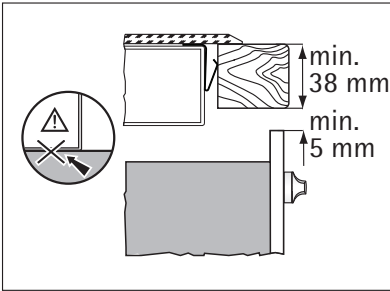
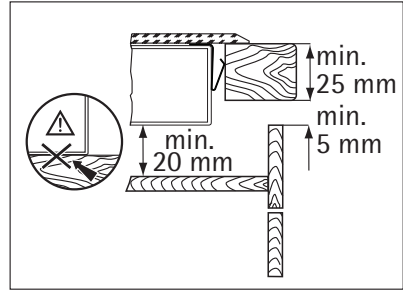
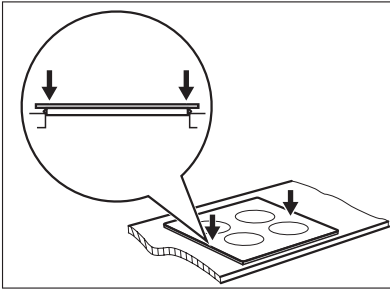
Geeignete Isolierungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.

## Dichtung einkleben

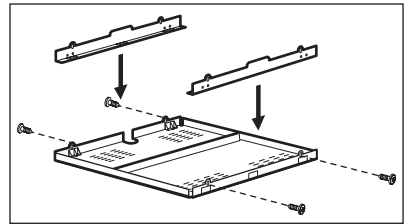
- Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich reinigen.
- Das Dichtungsband entlang des äußeren Randes auf der Unterseite des Kochfeldes aufkleben. Das Band nicht überdehnen. Die Schnittstellen sollen in der Mitte einer Seite liegen. Nach dem Ablängen (einige mm zugeben) die beiden Enden zusammendrücken.

## Montage



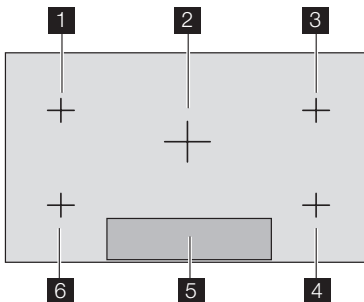


Falls Sie einen Schutzkasten (optionales Zubehör) verwenden, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 5 mm und die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig.



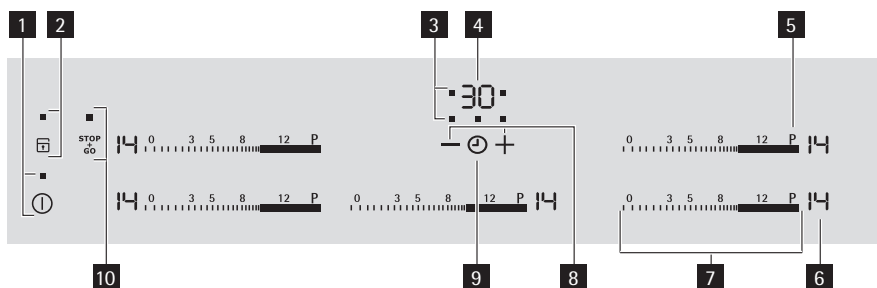
## GERÄTEBESCHREIBUNG

### Ausstattung des Kochfelds



- 1** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
- 2** Induktions-Kochzone 1.800/2.800 W mit Power-Funktion 3.500/3.700 W
- 3** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
- 4** Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
- 5** Bedienfeld
- 6** 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 über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	ⓘ	Ein- und Ausschalten des Kochfelds
2	Ⓜ	Ein- und Ausschalten der Tastensperre oder der Kindersicherung
3	Kochzonenanzeigen für Timer	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt ist
4	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten
5	P	Starten der Power-Funktion
6	Anzeige der Kochstufen	Anzeige der Kochstufe
7	Bedienleiste	Zum Einstellen der Kochstufe
8	+ / -	Erhöhen oder Verringern der Zeit
9	⊖	Auswählen der Kochzone
10	STOP + GO	Ein- und Ausschalten von STOP+GO

## Anzeigen der Kochstufe

Anzeige	Beschreibung
Ⓜ	Die Kochzone ist ausgeschaltet
Ⓜ - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet
Ⓜ	Warmhalte-/ $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ -Funktion ist eingeschaltet
R	Die Ankochautomatik ist eingeschaltet
P	Die Power-Funktion ist eingeschaltet
E + Zahl	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten
≡ / = / -	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme
L	Die Verriegelung/Kindersicherung ist aktiviert



Anzeige	Beschreibung
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone
	Die Abschaltautomatik ist aktiv

## OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



### WARNUNG!

☰ \ = \ - Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

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



## GEBRAUCHSANWEISUNG

### Ein- und Ausschalten

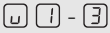



Berühren Sie 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

### Abschaltautomatik

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

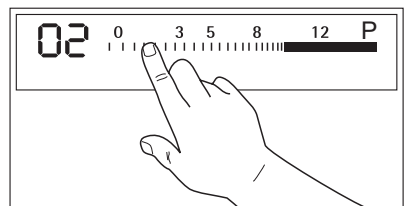
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Sie stellen nach dem Einschalten des Kochfelds keine Kochstufe ein.
- Sie bedecken ein Sensorfeld länger als 10 Sekunden mit einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.). Ein Signalton ist zu hören, bis Sie den Gegenstand entfernen.
- Das Kochfeld wird zu heiß (z.B. durch einen leergekochtenTopf). Bevor diese Kochzone erneut verwendet werden kann, muss sie abgekühlt sein.
- Sie benutzen das falsche Kochgeschirr.  leuchtet auf, und nach 2 Minuten schaltet sich die Kochzone automatisch ab.
- Sie schalten eine Kochzone nicht aus oder ändern die Kochstufe nicht. Nach einiger Zeit leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich ab. Siehe Tabelle.

### Automatische Abschaltzeiten

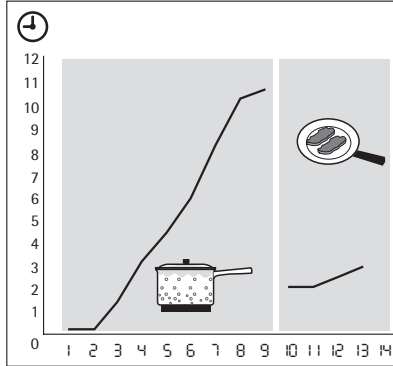
Kochstufe				
Abschaltung nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

### Die Kochstufe

Berühren Sie die Einstellskala für die Kochstufe. Möchten Sie eine andere Kochstufe einstellen, berühren Sie die Skala weiter links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display gibt die eingestellte Kochstufe an.



## Ankochautomatik



Bei Aktivierung der Ankochautomatik wird die gewünschte Kochstufe in kürzerer Zeit erreicht. Bei Verwendung dieser Funktion wird für eine bestimmte Zeit (siehe Grafik) die höchste Kochstufe eingestellt und dann auf die erforderliche Kochstufe zurückgeschaltet. So aktivieren Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone:

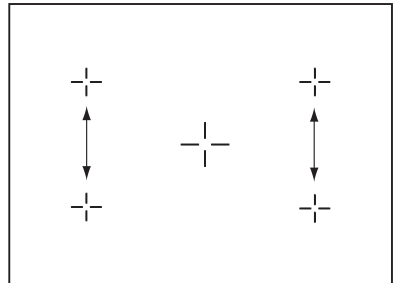
1. Berühren Sie **P** (**P** erscheint auf dem Display).
  2. Berühren Sie gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden erscheint **R** auf dem Display.
- Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

## Power-Funktion ein-/ausschalten

Die Power-Funktion teilt einer bestimmten Kochzone für maximal 10 Minuten mehr Leistung zu. Danach schaltet die Induktions-Kochzone automatisch auf **14** zurück. Berühren Sie zum Starten **P**, und **P** leuchtet auf. Zum Abschalten der Funktion stellen Sie eine Kochstufe zwischen **1** und **14** ein.

### Power-Management

Das Power-Management teilt die Leistung zwischen zwei Kochzonen auf, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Die Power-Funktion erhöht die Leistung bis zur maximalen Kochstufe bei einer Kochzone eines Paares und senkt gleichzeitig bei der anderen Kochzone die Leistung auf ein niedrigeres Niveau. Die Anzeige der Kochzone mit reduzierter Leistung ändert sich ständig.



## Verwenden des Timers

### Kurzzeitmesser

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

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

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

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  $\ominus$  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie  $\oplus$  am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\ominus$  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Die verbleibende Zeit erscheint in der Anzeige.
- **Einstellung des Kurzzeitmessers ändern:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\ominus$  aus und berühren Sie  $\oplus$  oder  $\ominus$ .
- **Ausschalten des Timers:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\ominus$  aus. Berühren Sie  $\ominus$ . Die Restzeit läuft rückwärts bis 00. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch  $\oplus$  und  $\ominus$  gleichzeitig berühren.

Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie  $\ominus$

### CountUp Timer (Garzeitmesser)

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

- **Auswahl der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie  $\ominus$  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Aktivieren der Funktion CountUp Timer:** Berühren Sie  $\ominus$  am Timer und  $\cup$  leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit aufsummiert; die Anzeige wechselt zwischen  $\cup$  und der abgelaufenen Zeit (in Minuten).
- **Überprüfen der abgelaufenen Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\ominus$  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Die abgelaufene Zeit erscheint in der Anzeige.
- **Ausschalten der Funktion CountUp Timer:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\ominus$  aus und berühren Sie  $\oplus$  oder  $\ominus$ , um den Timer auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

### Kurzzeitwecker


Sie können den Timer als einen **Kurzzeitwecker** benutzen, wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Berühren Sie  $\ominus$ . Berühren Sie  $\oplus$  oder  $\ominus$  am Timer, um die Zeit einzustellen. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt.





- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie  $\ominus$

## STOP+GO


Mit der Funktion  $\overset{\text{STOP}}{\circledast}$  werden alle eingeschalteten Kochzonen auf Warmhalten ( $\square$ ) geschaltet.



Ist  $\overset{\text{STOP}}{\circledast}$  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 mit Ausnahme von  verriegelt werden. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

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

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.





## Die Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird ein versehentliches Bedienen des Kochfelds verhindert.





### Aktivieren der Kindersicherung

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

### Deaktivieren der Kindersicherung

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







### Ausschalten der Kindersicherung für einen Kochvorgang

- Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Das Symbol  leuchtet auf.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang . **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.


## OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

### Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.


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

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


- Bei der Berührung von .
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers.
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers.
- Das Bedienfeld ist bedeckt.


### Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.


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

## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

 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 Gar-dauer ab.

## Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Koch-stufe	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	Dampf-garen von Kartoffeln	20-60 Min	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
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, Kräpfen	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.

## Hinweis zu Acrylamid



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:

1. – **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.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. 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>• Sie haben mindestens 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt. Berühren Sie immer nur ein Sensorfeld.</li> <li>• Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser oder Fettflecken. Reinigen Sie das Bedienfeld</li> <li>• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb 10 Sekunden die gewünschte Kochstufe ein.</li> <li>• Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Siehe das Kapitel "Bedienung des Geräts".</li> </ul>
Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Sie haben mindestens ein Sensorfeld zugedeckt. Decken Sie die Sensorfelder wieder auf.
Die Restwärmanzeige leuchtet nicht auf.	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 eingestellte Kochstufe wechselt	Das Power-Management ist aktiviert. Siehe der Abschnitt "Power-Management".
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 das Sensorfeld ① zugedeckt. Decken Sie das Sensorfeld wieder auf.

Störung	Mögliche Ursachen und Abhilfe
 leuchtet auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Abschaltautomatik wurde ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.</li> <li>• Der Überhitzungsschutz der Kochzone arbeitet. Schalten Sie die Kochzone aus. Schalten Sie die Kochzone wieder ein.</li> </ul>
 leuchtet auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.</li> <li>• Ungeeignetes Kochgeschirr. Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.</li> <li>• Der Durchmesser des Kochgefäßbodens ist für die Kochzone zu klein. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine kleinere Kochzone.</li> </ul>
 und eine Zahl leuchten 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  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
 leuchtet auf	Es ist ein Fehler aufgetreten, da Flüssigkeit im Kochgeschirr vollständig verkocht ist, oder Sie benutzen kein geeignetes Kochgeschirr. Der Überhitzungsschutz der Kochzone arbeitet. Die Abschaltautomatik wurde ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach ca. 30 Sekunden wieder ein.  Das Symbol sollte erlöschen, während die Restwärmanzeige weiterhin leuchten kann. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt "Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen".
Kein Signal, wenn Sie die Tasten am Bedienfeld berühren	Die Signale sind ausgeschaltet. Schalten Sie die Signale ein.

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.

Obrigado por escolher um dos nossos produtos de alta qualidade.

Para garantir um desempenho ideal e regular do aparelho, leia atentamente este manual de instruções. Permitir-lhe-á percorrer todos os processos de forma perfeita e com grande eficácia. Para consultar este manual sempre que necessário, recomendamos que o guarde num local seguro e que o passe a qualquer futuro proprietário do aparelho

Esperamos que desfrute do seu novo aparelho.

## ÍNDICE

<b>INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA</b>	46	Bloqueio	55
<b>INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO</b>	48	O dispositivo de segurança para crianças	55
<b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>	50	OffSound Control (Activação e desactivação dos sons)	55
<b>INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO</b>	52	<b>SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS</b>	56
Ligar e desligar	52	<b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>	58
Desactivação automática	52	<b>O QUE FAZER SE...</b>	58
Grau de cozedura	52	<b>PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS</b>	59
Aquecimento Automático	53	Material de embalagem	60
Ligar e desligar a função Power	53		
Utilizar o temporizador	54		
STOP+GO	54		

Sujeito a alterações sem aviso prévio



## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



Para sua segurança e funcionamento correcto da máquina, leia este manual cuidadosamente antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com a máquina mesmo que seja transferida ou vendida. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as características de segurança da máquina.

### Segurança geral



#### ADVERTÊNCIA

O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou que não possuam o conhecimento e a experiência necessários. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

### Segurança para crianças

- O aparelho só pode ser utilizado por adultos. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia.

- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando o mesmo estiver em funcionamento.

**ADVERTÊNCIA**

Active o dispositivo de segurança para crianças para evitar que crianças e animais liguem acidentalmente o aparelho.

## Segurança durante o funcionamento

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez.
- Desligue (posição "off") os focos após cada utilização.
- Perigo de queimaduras! Não coloque talheres nem tampas de panelas na superfície de cozedura, uma vez que podem ficar muito quentes.
- Os utilizadores com um pacemaker implantado devem manter a parte superior do corpo a uma distância mínima de 30 cm dos focos de indução ligados.

**ADVERTÊNCIA**

**Perigo de incêndio!** Gorduras e óleos sobreaquecidos podem inflamar muito rapidamente.

## Funcionamento correcto

- Monitorize sempre o aparelho durante o funcionamento.
- Utilize o aparelho exclusivamente para tarefas de cozedura domésticas!
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não coloque nem mantenha líquidos e materiais muito inflamáveis nem objectos fusíveis (em plástico ou alumínio) sobre ou perto do aparelho.
- Tenha cuidado ao ligar o aparelho às tomadas na proximidade. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com panelas quentes. Não permita que os fios eléctricos fiquem emaranhados uns nos outros.


## Como evitar danos no aparelho




- Se os objectos ou tachos caírem sobre a placa vitrocerâmica, a superfície pode ser danificada.
- Tachos em ferro fundido, alumínio fundido ou com bases danificadas podem riscar a placa vitrocerâmica quando deslocados sobre a superfície.
- Não deixe os tachos a ferver até ficarem sem água, para evitar danificar os tachos e a placa vitrocerâmica.
- Não utilize os focos com tachos vazios ou sem os mesmos.
- Não cubra os focos do aparelho com folha de alumínio.
- Não cubra o espaço de ventilação de 5 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade abaixo da mesma.

**ADVERTÊNCIA**

**Se existir uma fenda na superfície, desligue a alimentação eléctrica para evitar choques eléctricos.**

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

 **Antes da instalação**, anote o número de série (Nr. de Série) da placa de características. **A placa de características do aparelho encontra-se na parte inferior do mesmo.**

Modell HK955420F-B	Prod.Nr. 949 593 278 01
Typ 58 GCD E6 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 11,1 kW
Made in Germany	Ser.Nr. .... 11,1 kW
AEG-ELECTROLUX	  

### Instruções de segurança



#### ADVERTÊNCIA

Leia atentamente estas instruções!

Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.

O aparelho apenas pode ser instalado, ligado ou reparado por um técnico de assistência autorizado. Utilize apenas peças sobresselentes originais.

Utilize apenas aparelhos de encastrar após montar o aparelho em unidades encastradas adequadas e superfícies de trabalho de acordo com as normas.

Não altere as especificações nem modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no aparelho.

Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.).

Deverão ser respeitadas as distâncias mínimas entre aparelhos!

Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um piso protector directamente por baixo do aparelho!

Proteja as superfícies de corte da bancada contra a humidade utilizando um vedante adequado!

Instale o aparelho na bancada, colocando um vedante adequado sem deixar folga!

Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade, por exemplo de uma máquina de lavar loiça ou de um forno!

Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas! Caso contrário, os tachos quentes podem ser derrubados sobre a placa ao abrir as portas ou janelas.



#### ADVERTÊNCIA

Perigo de ferimentos devido a corrente eléctrica. Cumpra cuidadosamente as instruções para as ligações eléctricas.

- O pino de alimentação está sob tensão.
- Liberte o pino de alimentação da tensão.
- Proceda à instalação correcta para conferir protecção anti-choques.
- Fichas de ligação soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento dos pinos.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize um grampo para aliviar a tensão no cabo.
- No caso de uma ligação monofásica ou bifásica, tem de ser usado o cabo de alimentação adequado do tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C (ou superior).
- Substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior. Contacte o Centro de Assistência local

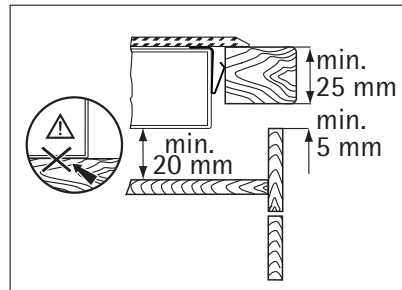
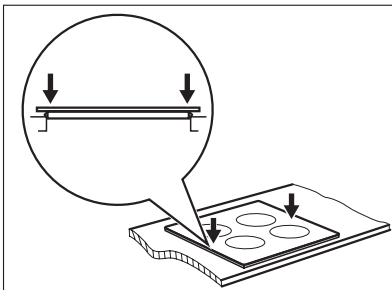
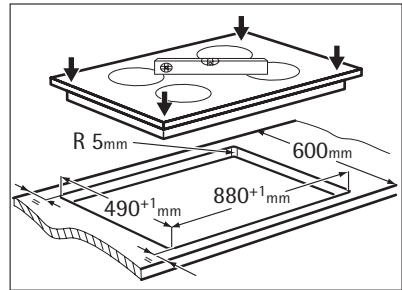
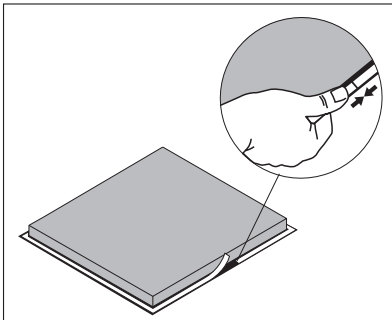
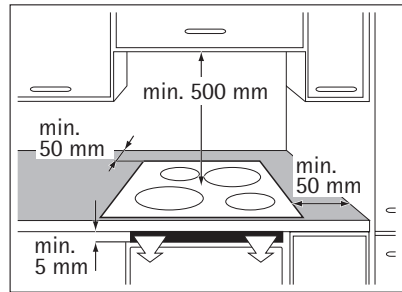
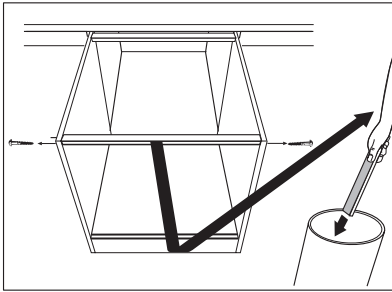
O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura mínima da abertura de contacto de 3 mm.

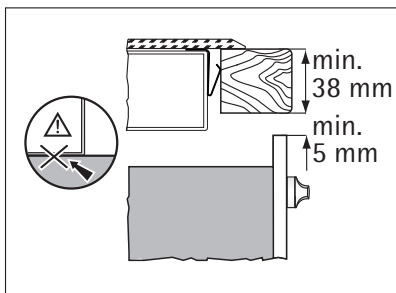
Deve dispor dos dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contractores.

## Junta pegajosa

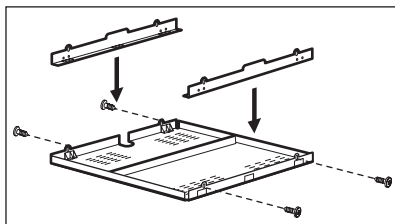
- Limpar a área de trabalho da bancada.
- Una a fita isoladora à extremidade inferior do foco ao longo da extremidade exterior da placa vitrocerâmica. Não a alargue. A zona onde se efectua o corte deverá ser a meio de um dos lados. Ao esticar a fita (acrescentar alguns mm), pressione as duas extremidades uma contra a outra.

## Montagem



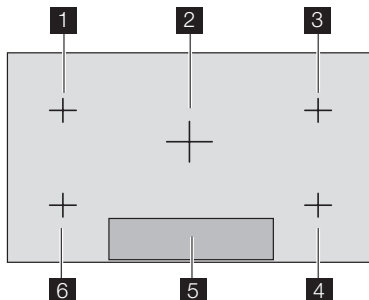


- i** Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o espaço de ventilação frontal de 5 mm e o piso protector directamente por baixo do aparelho não são necessários.



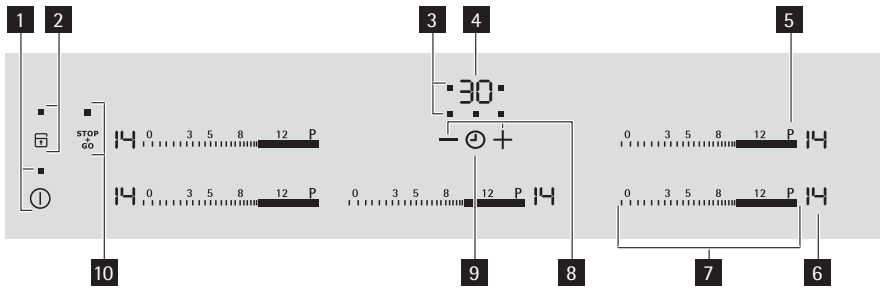
## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### Disposição da placa



- 1** Foco de indução 2300 W, com função Power 3200 W
- 2** Foco de indução 1800/2800 W, com função Power 3500/3700 W
- 3** Foco de indução 2300 W, com função Power 3200 W
- 4** Foco de indução 2300 W, com função Power 3200 W
- 5** Pannel de comando
- 6** Foco de indução 2300 W, com função Power 3200 W

## Disposição do painel de comando





Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os indicadores, visores e sons indicam quais as funções em funcionamento.

	campo de sensores	função
1	ⓘ	activa e desactiva a placa
2	Ⓚ	activa e desactiva o bloqueio das teclas ou bloqueio para crianças
3	indicadores do temporizador dos focos	apresenta para que foco o tempo é regulado
4	visor do temporizador	apresenta o tempo em minutos
5	P	inicia a função Power
6	um visor do grau de cozedura	apresenta o grau de cozedura
7	uma barra de comando	para definir o grau de cozedura
8	+ / -	aumentar ou diminuir o tempo
9	Ⓛ	selecciona o foco
10	STOP+GO	activa e desactiva STOP+GO

## Visores do grau de cozedura

Visor	Descrição
Ⓚ	A zona de cozedura está desactivada
Ⓛ - 14	A zona de cozedura está em funcionamento
Ⓜ	A função Manter Calor / $\text{STOP} + \text{GO}$ está activada
Ⓡ	A função de aquecimento automático está activada
P	A função Power está activada
E + número	Existe uma avaria
≡ / = / -	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 etapas): ainda a cozinhar/manter calor/calor residual
L	A função de bloqueio/segurança para crianças está activada

Visor	Descrição
	Os tachos não são adequados ou são demasiado pequenos ou não foi colocado nenhum tacho na zona de cozedura
	A desactivação automática está activada

## OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 etapas)



### ADVERTÊNCIA

☰ \ = \ - Perigo de queimaduras devido a calor residual!

OptiHeat Control indica o nível de calor residual. As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.



## INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

### Ligar e desligar


Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

### Desactivação automática

**A função desactiva a placa automaticamente se:**

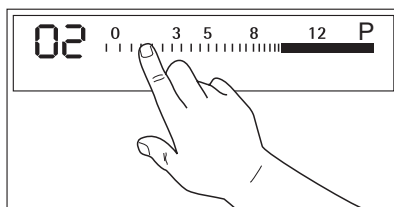
- todos os focos estiverem desligados.
- não configurar o grau de cozedura depois de ligar a placa.
- cobrir um campo de sensores com objectos (um tacho, um pano, etc.) durante mais de 10 segundos. Ouve-se um som até retirar o objecto.
- a placa fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente a placa, o foco tem de estar frio.
- utiliza tachos incorrectos.  acende e após 2 minutos o foco pára automaticamente.
- não desligar um foco ou alterar o grau de cozedura. Após algum tempo,  acende-se e a placa desliga-se. Consulte a tabela.

**Tempos de desactivação automática**

Grau de cozedura				
Desliga após	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

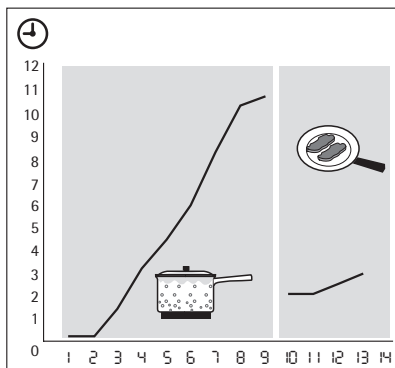
### Grau de cozedura

Toque na barra de comandos no grau de cozedura. Se necessário, mude para a esquerda ou para a direita. Não solte enquanto não atingir o grau de cozedura correcto. O visor mostra o grau de cozedura.





## Aquecimento Automático



Pode obter o grau de cozedura necessário num período de tempo mais curto se activar a função de aquecimento automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o gráfico) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário.

Para activar a função de aquecimento automático para uma zona de cozedura:

1. Toque em **P** (**P** acende-se no visor).
2. Toque imediatamente no grau de cozedura necessário. Após 3 segundos **R** acende-se no visor.

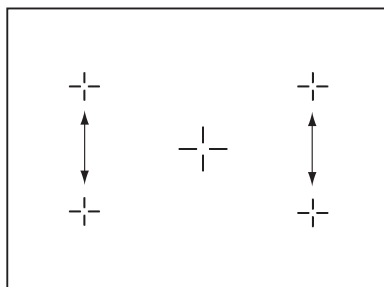
Para desactivar a função, altere o grau de cozedura.

## Ligar e desligar a função Power

A função Power disponibiliza mais potência para um foco de indução durante 10 minutos no máximo. Após esse período, o foco de indução volta automaticamente para **14**. Para a iniciar, toque em **P** e **P** acende-se. Para a interromper, defina um grau de cozedura entre **1** e **14**.

### Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre dois focos num par (ver a figura). A função Power aumenta a potência para o nível máximo num foco no par e diminui automaticamente no segundo foco para um nível de potência inferior. O visor do foco reduzido muda.



## Utilizar o temporizador

### Temporizador da contagem decrescente

Utilize o temporizador da contagem decrescente para definir o tempo de funcionamento de uma zona de cozedura para uma sessão de cozedura.

#### Definir o temporizador da contagem decrescente após seleccionar a zona de cozedura.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de definir o temporizador.

- **Seleção da zona de cozedura:** toque em  $\odot$  várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- **Iniciar o temporizador da contagem decrescente:** toque em  $\oplus$  do temporizador para definir o tempo (  $00 - 99$  minutos). Quando o indicador da zona de cozedura piscar lentamente, inicia-se a contagem decrescente do tempo.
- **Verificar o tempo restante:** seleccione a zona de cozedura com  $\odot$ . O indicador da zona de cozedura pisca rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.
- **Alterar o temporizador da contagem decrescente:** seleccione a zona de cozedura com  $\odot$ , toque em  $\oplus$  ou  $\ominus$ .
- **Parar o temporizador:** seleccione a zona de cozedura com  $\odot$ . Toque em  $\ominus$ . O tempo restante entra em contagem decrescente até  $00$ . O indicador da zona de cozedura apaga-se. Para desligar, pode também tocar em  $\oplus$  e  $\ominus$  em simultâneo.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e  $00$  fica intermitente. A zona de cozedura desliga-se.

- **Desligar o som:** toque em  $\odot$

### CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)

Utilize o CountUp Timer para monitorizar durante quanto tempo a zona de cozedura funciona.

- **Seleção da zona de cozedura (se houver mais do que 1 zona de cozedura a funcionar):** toque em  $\odot$  várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- **Iniciar o CountUp Timer:** toque em  $\ominus$  do temporizador.  $UP$  acende-se. Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar mais lentamente, inicia-se a contagem crescente e o visor alterna entre  $UP$  e o tempo decorrido (minutos).
- **Verificar o tempo decorrido:** seleccione a zona de cozedura com  $\odot$ . O indicador da zona de cozedura pisca rapidamente. O visor mostra o tempo decorrido.
- **Parar o CountUp Timer:** seleccione a zona de cozedura com  $\odot$  e toque em  $\oplus$  ou  $\ominus$  para desligar o temporizador. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

### Cronómetro

Pode utilizar o temporizador como **Cronómetro** quando as zonas de cozedura estiverem desligadas. Toque em  $\odot$ . Toque em  $\oplus$  ou  $\ominus$  do temporizador para seleccionar o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e  $00$  fica intermitente.

- **Desligar o som:** toque em  $\odot$

## STOP+GO

A função  $\overset{STOP}{\square}$  define todas as zonas de cozedura em funcionamento para uma definição Manter Calor ( $\square$ ).

Quando  $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$  está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.  $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$  não desactiva a função de temporizador.

- **Para activar** esta função, toque em  $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ .  $\boxed{U}$  acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em  $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

## Bloqueio

É possível bloquear o painel de comandos, mas não  $\textcircled{1}$ . Tal impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Para activar esta função, toque em  $\boxed{r}$ . O símbolo  $\boxed{L}$  acende-se durante 4 segundos. O Temporizador permanece ligado.

Para desactivar esta função, toque em  $\boxed{r}$ . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

## O dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

### Ligar o dispositivo de segurança para crianças

- Ligue a placa através de  $\textcircled{1}$ . **Não regule o grau de cozedura**.
- Toque em  $\boxed{r}$  durante 4 segundos. O símbolo  $\boxed{L}$  acende-se.
- Desligue a placa através de  $\textcircled{1}$ .

### Desligar o dispositivo de segurança para crianças

- Ligue a placa através de  $\textcircled{1}$ . **Não regule o grau de cozedura**. Toque em  $\boxed{r}$  durante 4 segundos. O símbolo  $\boxed{r}$  acende-se.
- Desligue a placa através de  $\textcircled{1}$ .

### Desactivar o dispositivo de segurança para crianças para uma sessão de cozedura

- Ligue a placa através de  $\textcircled{1}$ . O símbolo  $\boxed{L}$  acende-se.
- Toque em  $\boxed{r}$  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos**. Pode utilizar a placa.
- Quando desligar a placa com  $\textcircled{1}$ , o dispositivo de segurança para crianças funciona novamente.

## OffSound Control (Activação e desactivação dos sons)

### Desactivação dos sons

Desactive o aparelho.






Toque em  $\textcircled{1}$  durante 3 segundos. Os visores acendem-se e apagam-se. Toque em  $\boxed{r}$  durante 3 segundos.  $\boxed{r}$  acende-se e o som liga-se. Toque em  $+$ ,  $\boxed{r}$  acende-se e o som desliga-se.

Quando esta função está activa, pode ouvir os sons apenas quando:


- toca em  $\textcircled{1}$
- o Cronómetro inicia a contagem decrescente
- o temporizador da contagem decrescente inicia a contagem decrescente
- coloca algo no painel de comandos.


### Activação dos sons

Desactive o aparelho.

Toque em  durante 3 segundos. Os visores acendem-se e apagam-se. Toque em  durante 3 segundos.  acende-se, porque o som está desligado. Toque em ,  acende-se. O som está ligado.

## SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

 Utilize os focos de indução com tachos adequados.

 Coloque os tachos sobre a cruz que se encontra no foco. Cubra por completo a cruz. A parte magnética do fundo dos tachos tem de ter, no mínimo, 120 mm. Os focos de indução adaptam-se automaticamente ao tamanho do fundo do tacho. É possível cozinhar com os tachos grandes em dois focos ao mesmo tempo.

### Tachos para focos de indução


 Em cozedura por indução, um campo electromagnético potente gera um calor quase instantâneo dentro do tacho.

#### Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como correcto por um fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

#### Tachos correctos para uma placa de indução se...

- ... alguma água ferver muito rapidamente num foco definido para o grau de cozedura mais elevado...
- ... um íman se prender ao fundo do tacho.

 **O fundo dos tachos** tem de ser o mais espesso e nivelado possível.


### Ruídos de funcionamento

#### Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobiar: utiliza um ou mais focos com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- zumbidos, assobios: a ventoinha está em funcionamento.

**Os ruídos são normais e não constituem qualquer avaria.**

### Economizar energia

- 
- Coloque sempre que possível as tampas nos tachos.
  - Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.

## Öko Timer (Temporizador Eco)



Para poupar energia, o aquecedor do foco desliga-se sozinho antes do sinal do temporizador da contagem decrescente. A redução do tempo de cozedura depende do nível e do tempo de cozedura.

### Exemplos de aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte são apenas de referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes	conforme necessário	Cubra
1-3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture ocasionalmente
1-3	Solidificar: Omeletes fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Coza com uma tampa
3-5	Cozer arroz e pratos com base de leite, aquecer alimentos já cozinhados	25-50 minutos	Adicione o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura
5-7	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
7-9	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas
7-9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes
9-12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, hambúrgueres, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, fritar sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo
12-13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5-15 minutos	Vire depois de decorrida metade do tempo
14	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (goulash, assado), batatas fritas		

A função Power é adequada para aquecer grandes quantidades de água.

### Nota relativa ao acrilamido



De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), o acrilamido pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixas temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.  
Utilize sempre tachos com a base limpa.



### ADVERTÊNCIA

Objectos afiados e detergentes fortes e abrasivos danificam o aparelho.  
Por motivos de segurança, **não** limpe o aparelho com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.










Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não comprometem o bom funcionamento do aparelho.

### Para remover sujidades:

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plásticos e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remova após o aparelho estar suficientemente frio:** manchas de calcário, manchas de água, manchas de gordura e descolorações metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
- Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
- No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

## O QUE FAZER SE...


Problema	Possível causa e solução
Não é possível ligar nem operar o aparelho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tocou em 2 ou mais campos de sensores em simultâneo. Tocar apenas num campo de sensores.</li> <li>• Existe água ou manchas de gordura no painel de comando. Limpe o painel de comando</li> <li>• Ligue novamente o aparelho e defina a regulação de temperatura em 10 segundos.</li> <li>• O dispositivo de segurança para crianças, o bloqueio das teclas ou Stop+Go é accionado. Consulte o capítulo Utilizar o aparelho.</li> </ul>
É emitido um som com o aparelho desligado.	Cobriu um ou mais campos de sensores. Descubra os campos de sensores.
O indicador de calor residual não se acende.	O foco não está quente porque apenas foi utilizado por pouco tempo. Se o foco tiver de estar quente, contacte o serviço pós-venda.
Grau de cozedura alterna	A gestão de energia está activa. Consulte a secção Gestão de energia.

Problema	Possível causa e solução
É emitido um som e o aparelho liga-se e desliga-se novamente. Após 5 segundos, é emitido outro som.	Cobriu  . Destape o campo de sensores.
 acende-se	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A desactivação automática é accionada. Desligue o aparelho e ligue-o novamente.</li> <li>• A protecção contra o sobreaquecimento do foco é accionada. Desligue o foco. Ligue novamente o foco.</li> </ul>
 acende-se	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não está nenhum tacho no foco. Coloque um tacho no foco.</li> <li>• Tacho incorrecto. Utilize um tacho correcto.</li> <li>• O diâmetro do fundo do tacho é demasiado pequeno para o foco. Desloque o tacho para um foco mais pequeno.</li> </ul>
É apresentado  e um número.	Existe um erro no aparelho. Desligue o aparelho da fonte de alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o fusível do sistema eléctrico doméstico. Volte a ligar. Se  acender novamente, contacte o serviço pós-venda.
 acende-se	Existe um erro no aparelho, porque o tacho ferve até ficar sem água ou está a utilizar um tacho incorrecto. A protecção contra o sobreaquecimento do foco é accionada. A desactivação automática é accionada. Desligue o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, ligue novamente o foco.  deve desaparecer, o indicador de calor residual pode permanecer. Deixe arrefecer o tacho e verifique se é adequado na secção "Tachos para o foco de indução".
Não há qualquer sinal quando toca nas teclas do painel	Os sinais estão desligados. Ligue os sinais.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou o departamento de apoio ao cliente. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de cozedura) e a mensagem de erro apresentada.

Se tiver utilizado o aparelho incorrectamente, a visita do técnico do serviço pós-venda ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao serviço ao cliente e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

## PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam

ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

## Material de embalagem



O material de embalagem é ecológico e pode ser reciclado. Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<, >PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.











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

