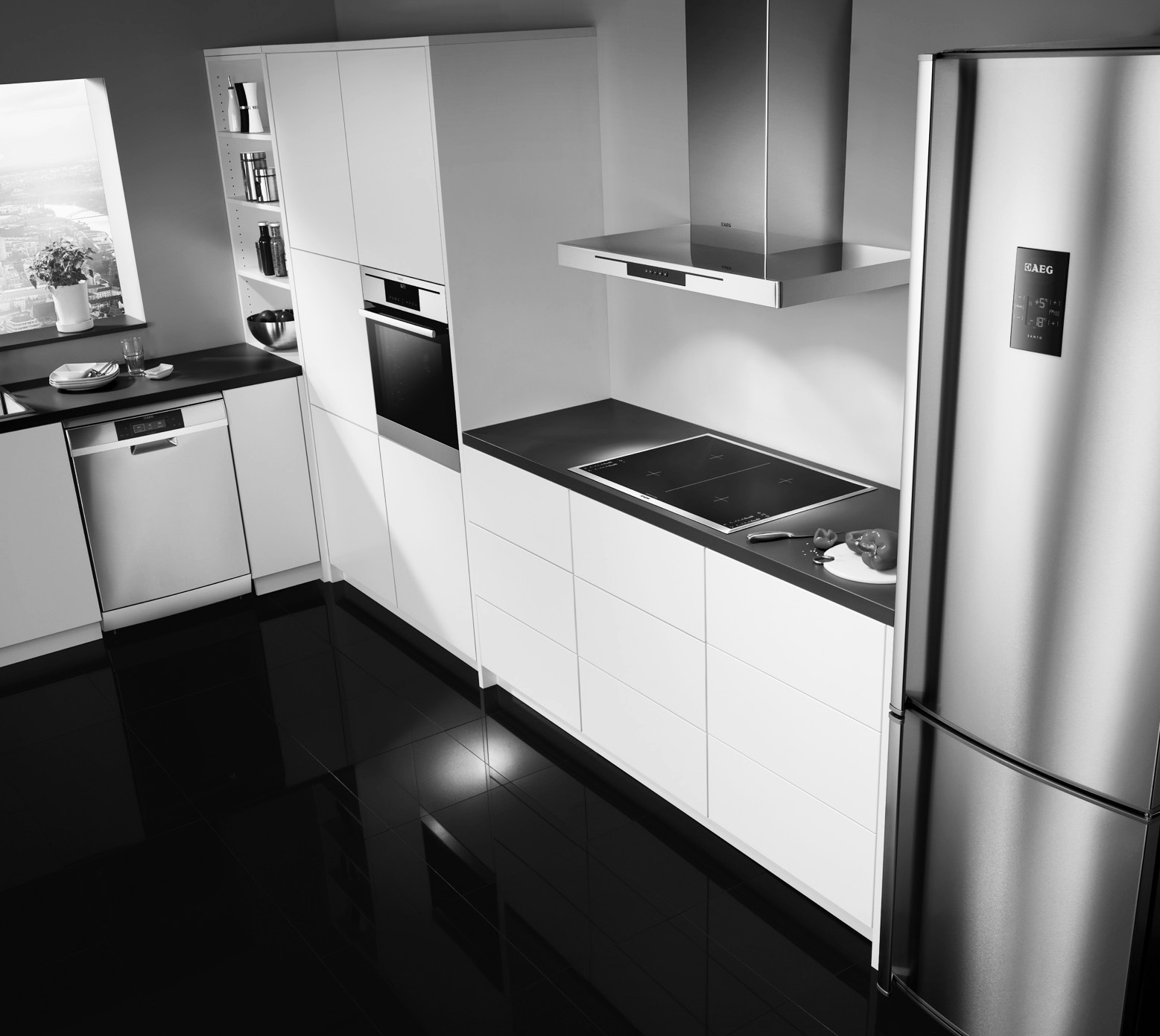
##### HK854401XB



##### **NL** [Gebruiksaanwijzing 2](#_bookmark0)

##### **FR** [Notice d'utilisation 22](#_bookmark10)

##### **DE** [Benutzerinformation 43](#_bookmark20)







NỘI DUNG

1. AN TOÀN THÔNG TIN. 3

2. AN TOÀN. 4

3. MÔ TẢ SẢN PHẨM. 7

4. Sử dụng hàng ngày. 8

5. gợiý và mẹo. 13

6. BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH. 15

7. xử lý sự cố. 16

8. HỘI 18

9. THÔNG TIN KỸ THUẬT. 21

CHO KẾT QUẢ HOÀN HẢO

Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm AEG này.Thiết bị này được thiết kếđể thực hiện tốt trong nhiều năm, với công nghệ tiên tiến giúp làm cho cuộc sống dễ dàng hơn với các tính năng bạn có thể không thiết bị bình thường.Chỉ mất vài phút đểđọc nó, do đó bạn có thể tận dụng triệt để.

Tới trang web của chúng tôi:Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

[**www.aeg.com**](http://www.aeg.com/)

Registreer uw product voor een betere service:

[**www.registeraeg.com**](http://www.registeraeg.com/)

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:



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

KHÁCH HÀNG

Luôn luôn sử dụng phụ tùng chính hãng.

Nếu bạn liên hệ với dịch vụ khách hàng đảm bảo bạn có các thông tin sau tiện dụng.Model, số sản phẩm, số sê-ri.

Thông tin này được niêm yết trên Sở tên nơi.

Cảnh báo / thông tin an toàn quan trọng Thông tin tổng quát và lời khuyên

Thông tin môi trường

###### Có thể thay đổi.Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.



###### Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie Algemene informatie en tips

###### Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

# **1.**THÔNG TIN AN TOÀN

# Đọc kỹ hướng dẫn kèm theo để cài đặt và sử dụng thiết bị. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho thương tích hoặc thiệt hại gây ra bởi một cài đặt bị lỗi.Giữ các hướng dẫn của thiết bị để sử dụng trong tương lai.

# 1.1 An toàn của trẻ em và người dễ bị tổn thương

# • Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em 8 tuổi trở lên và những người có khả năng về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến ​​thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng an toàn của thiết bị và nếu họ hiểu những nguy hiểm tiềm tàng.

# • Đừng để trẻ em chơi với thiết bị này.

# • Giữ tất cả bao bì xa trẻ em.

# • Giữ trẻ em và vật nuôi ra khỏi thiết bị khi nó là hay hiệu ứng làm mát. Đơn vị là nóng.

# • Nếu đơn vị được trang bị một thiết bị an toàn trẻ em, chúng tôi khuyên bạn nên kích hoạt nó.

# • Làm sạch và bảo trì không được thực hiện bởi trẻ em không có giám sát.

# • Trẻ em dưới 3 năm nữa, hoặc dưới sự giám sát liên tục.

# 1.2 an toàn chung

# • Các thiết bị và phụ tùng dễ tiếp cận của nó trở nên nóng khi sử dụng. Các yếu tố làm nóng không chạm.

# • Không vận hành tổ máy với một bộ đếm thời gian bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

# • nấu Unattended trên hob với mỡ hoặc dầu có thể nguy hiểm và nguy cơ hỏa hoạn.

# 

# • Không bao giờ cố gắng dập tắt một đám cháy bằng nước, nhưng chuyển đổi thay vì thiết bị và trang trải các ngọn lửa, mà có nắp đậy hoặc cháy chăn.

# • Không lưu trữ bất cứ điều gì trên các tấm.

# • đồ dùng kim loại, chẳng hạn như dao, dĩa, thìa, và nắp không được đặt trên hob, kể từ khi họ có thể rút nóng.

# • Không sử dụng một máy lau sàn hơi nước để làm sạch thiết bị.

# • Tắt các yếu tố hob sau mỗi lần sử dụng với các điều khiển. Đừng dựa vào các máy dò chảo.

# • Nếu bề mặt kính gốm / kính bị nứt, nhớ tắt máy để tránh nguy cơ bị điện giật.

# • Nếu dây cáp điện bị hư hỏng, nhà sản xuất, nhà cung cấp dịch vụ được uỷ quyền hoặc người có trình độ phải thay thế nó để tránh những tình huống nguy hiểm.

# 2. AN TOÀN

# 

# 2.1 Lắp đặt

# CẢNH BÁO!

# Chỉ một kỹ thuật viên cài đặt ủy quyền phải cài đặt thiết bị.

# • Hủy bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.

# • Cài đặt và sử dụng một thiết bị bị hư hỏng.

# • Thực hiện theo các hướng dẫn cài đặt đi kèm với thiết bị.

# • Giữ khoảng cách tối thiểu để các thiết bị và các đơn vị khác.

# • Cẩn thận khi di chuyển máy, nó nặng. Luôn đeo găng tay bảo vệ.

# • Seal bề mặt với chất bịt kín để ngăn chặn chúng từ thiết lập độ ẩm.

# • Bảo vệ dưới cùng của thiết bị chống lại hơi nước và độ ẩm.

# • Không cài đặt bên cạnh cửa ra vào hoặc cửa sổ. Điều này ngăn cản các món ăn nóng và tấm của bộ máy

# 

# rơi như cánh cửa hoặc cửa sổ được mở ra.

# • Nếu thiết bị được cài đặt trên ngăn kéo chắc chắn rằng khoảng cách giữa đáy của thiết bị và khay trên là đủ để lưu thông không khí.

# • Đáy của đơn vị có thể rút nóng. Chúng tôi khuyên bạn nên đặt một bảng điều khiển tách chống cháy dưới thiết bị để ngăn chặn mặt dưới có thể được chạm vào.

# • Đảm bảo rằng một không gian thông thoáng của 2 mm giữa các bề mặt tự do và mặt trước của đơn vị thấp hơn. Việc bảo hành không bao gồm thiệt hại gây ra bởi sự thiếu thông gió đầy đủ.

* 2.2 kết nối điện
* CẢNH BÁO!
* Nguy cơ cháy và điện giật.
* • Tất cả các kết nối điện phải được thực hiện bởi một thợ điện đủ điều kiện.
* • Thiết bị này phải được cắm vào ổ cắm nối đất.
* • Hãy chắc chắn rằng dây điện được cắm phít trước khi thực hiện bất kỳ công việc.
* • Hãy chắc chắn rằng thông tin điện trên tấm giá phù hợp với nguồn điện. Nếu không, xin vui lòng liên hệ với một thợ điện.
* • Hãy chắc chắn rằng thiết bị được cài đặt đúng cách. dây cáp điện lỏng lẻo và không chính xác hoặc kết nối (nếu có) có thể đảm bảo rằng các clip xúc quá nóng.
* • Sử dụng dây nguồn thích hợp.
* • Không chạm vào đường dây điện rối.
* • Hãy chắc chắn rằng một bảo vệ sốc được cài đặt.
* • Sử dụng kẹp để tránh căng thẳng trên dây.
* • Hãy chắc chắn rằng dây điện hoặc phích cắm (nếu có) các thiết bị nóng hoặc dụng cụ nấu nóng không chạm vào khi bạn kết nối các thiết bị cho các cửa hàng lân cận
* • Không sử dụng phích cắm đa chiều và dây nối.
* • Đảm bảo nguồn điện cắm (nếu có) hoặc cáp thiệt hại. Vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ hoặc một thợ điện để thay đổi một cáp nguồn điện bị hư hỏng.
* • Việc bảo vệ sốc cho các bộ phận điện và các bộ phận cách nhiệt được gắn trong một cách mà nó không thể chuyển vị mà không cần công cụ.
* • Không cắm vào ổ cắm khi quá trình cài đặt
* hoàn thành. Hãy chắc chắn rằng dây nguồn có thể truy cập sau khi cài đặt.
* • Không kết nối cắm điện vào nguồn điện riêng biệt.
* • Không kéo dây để ngắt kết nối thiết bị. Luôn rút phích cắm.
* • Chỉ sử dụng các thiết bị đúng cách ly: bộ phận ngắt mạch, cầu chì (loại vít cầu chì ra khỏi người nắm giữ), của RCD và tiếp xúc.
* • Các thiết bị điện phải bao gồm một thiết bị cô lập thông qua đó các thiết bị có thể được hoàn toàn bị ngắt kết nối từ nguồn điện. Thiết bị cách ly phải có phần mở đầu tiếp xúc có chiều rộng tối thiểu là 3 mm.
* 2.3 Sử dụng
* CẢNH BÁO!
* Nguy cơ chấn thương, bỏng hoặc sốc điện.
* • Trước khi sử dụng, loại bỏ (nếu có) bao bì, nhãn, và màng bảo vệ.
* • Không sử dụng thiết bị này trong một môi trường trong nước.
* • Các đặc điểm kỹ thuật của thiết bị không nên thay đổi.
* • Hãy chắc chắn rằng các lỗ thông hơi không bị che khuất.
* • Không để thiết bị này được sử dụng không cần giám sát.
* • Thiết lập các khu vực nấu ăn để "tắt" sau mỗi lần sử dụng.
* • Đừng dựa vào các máy dò chảo.
* • Không đặt dao kéo hoặc chảo nắp trên khu nấu ăn. Điều này có thể được gọi.
* • Không hoạt động bằng tay ướt hoặc khi nó tiếp xúc nước.
* • Thiết bị này không nên được sử dụng như một bề mặt làm việc hoặc quầy.
* • Kết nối thiết bị trực tiếp từ nguồn điện nếu bề mặt của thiết bị bị hỏng. Điều này là để ngăn chặn cú sốc điện.

* • Người sử dụng với một máy tạo nhịp tim nên giữ khoảng cách tối thiểu 30 cm từ khu nấu ăn cảm ứng khi thiết bị đang hoạt động.
* • Nếu bạn ăn trong dầu nóng, nó có thể giật gân.
* CẢNH BÁO!
* Nguy cơ cháy nổ
* • chất béo và dầu quá nóng có thể phát ra hơi dễ cháy. Giữ ngọn lửa hoặc các vật nóng xa chất béo và dầu khi bạn nấu nó.
* • Hơi mà nguồn cung cấp dầu nóng để gây ra tự bốc cháy.
* • Được sử dụng dầu có thể gây cháy chứa thực phẩm ở nhiệt độ thấp hơn so với dầu sử dụng cho lần đầu tiên.
* • Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc vật phẩm ướt với các sản phẩm dễ cháy ở gần hoặc trên thiết bị.
* CẢNH BÁO!
* Nguy cơ thiệt hại cho thiết bị.
* • Không đặt nồi chảo nóng trên bảng điều khiển.
* • Không làm khô nấu đồ dùng.
* • Đừng để các đối tượng hoặc dụng cụ nấu mùa thu trên thiết bị. Bề mặt có thể bị hỏng.
* • Kích hoạt các khu vực nấu ăn với chảo trống hoặc không có chảo ra.
* • Không đặt lá nhôm trên thiết bị.
* • Đồ nấu nướng làm bằng gang, nhôm với các bazơ bị hư hỏng có thể
* gây trầy xước trong gốm thủy tinh / kính. Nhấc luôn khi bạn cần phải di chuyển chúng các đối tượng trên bề mặt nấu ăn.
* • Thiết bị này được thiết kế chỉ để nấu ăn. Nó không nên được sử dụng cho các mục đích khác, chẳng hạn như hệ thống sưởi của căn phòng.
* 2.4 Bảo dưỡng và làm sạch
* • Làm sạch thiết bị thường xuyên để ngăn chặn các vật liệu từ trượt khỏi bề mặt.
* • Bật máy tắt và để nguội trước khi lau chùi.
* • để bảo trì kéo phích cắm ra khỏi ổ cắm.
* • Không sử dụng máy bay phản lực của nước hoặc hơi nước để làm sạch thiết bị.
* • Làm sạch thiết bị chung với một ẩm ướt, vải mềm. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không sử dụng chất mài mòn, miếng tẩy rửa, dung môi hoặc các vật kim loại.
* 2.5 Xử lý
* CẢNH BÁO!
* Nguy cơ chấn thương hoặc nghẹt thở. • Liên hệ với chính quyền địa phương của bạn để biết thông tin liên quan đến xử lý của đơn vị. • Rút phích cắm dây nguồn. • Cắt bỏ phần cáp điện và loại bỏ nó
* .

# BESCHRIJVINGVANHETPRODUCT

#### Indelingkookplaat

1 1

1 Khu nấu cảm ứng

  2 kiểm soát

1 1

2

#### Bảng điều chỉnh, Phân loại

1 2 3 4 5 6 7



11

10 9

8

Sử dụng các phím cảm ứng để vận hành thiết bị.Hiển thị, các chỉ số và âm thanh hiển thị có chức năng được sử dụng.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Tiptoets** | **-functie** | **Opmerking** |
| 1 |  | bật hoặc tắt on / off các bếp nấu ăn. | bật hoặc tắt on / off các bếp nấu ăn. |
| 2 |  | Khóa phím / Các khóa an toàn trẻ em / mở khóa giao diện điều khiển. | Khóa phím / Các khóa an toàn trẻ em / mở khóa giao diện điều khiển. |
| 3 |  | DỪNG + GO, hàm trên và tắt. | DỪNG + GO, hàm trên và tắt. |
| 4 | - | Thiết lập nhiệt định hình nhiệt Display hiển thị. | Thiết lập nhiệt định hình nhiệt Display hiển thị. |
| 5 | - | Timer khu chỉ Nấu ăn chỉ cho mà khu vực bạn đặt thời gian. | Timer khu chỉ Nấu ăn chỉ cho mà khu vực bạn đặt thời gian. |
| 6 | - | Timer hiển thị Hiển thị thời gian trong vài phút. | Timer hiển thị Hiển thị thời gian trong vài phút. |
| 7 |  | Hob²Hood Các chế độ bằng tay chuyển đổi và tắt chức năng. | Hob²Hood Các chế độ bằng tay chuyển đổi và tắt chức năng. |
| 8 |  | Chức năng lực và tắt chức năng. | Chức năng lực và tắt chức năng. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Tiptoets nút bấm** | **-functie**  **Chếđộ** | **Opmerking Lưu ý** |
| 9 | / | - | Việc tăng hoặc giảm thời gian. |
| 10 |  | - | Chọn thời gian nấu ăn: |
| 11 | - | Dải điều chỉnh | Thiết lập các thiết lập nhiệt. |

#### Kookstanddisplays

|  |  |
| --- | --- |
| **Display**  **Màn hình** | **Beschrijving miêu tả** |
| Khu vực nấu ăn được tắt. | |
| - Bộ phận làm nóng được sử dụng. | |
| STOP+GO –chế độ tạm dừng vẫn ủ nóng | |
| Chức năng tự động hâm nóng đi vào hoạt động. | |
| Chế độ Power được kích hoạt. | |
| +số | Er công số hiển thị là Có một lỗi. |
| / / | kiểm soát nhiệt (3 bước chỉ thị nhiệt dư): tiến hành ken đồng / ấm / nhiệt dư. |
| Keylock / Chức năng Khóa trẻ em được kích hoạt. | |
| Dụng cụ nhà bếp là không phù hợp theo tiêu chuẩn EU, hoặc quá nhỏ hoặc không có dụng cụ nấu được đặt trên đĩa hâm. | |
| Tự động chức năng switch-off là đi vào hoạt động. | |

#### OptiHeat Control(3 bước chỉ thị nhiệt dư)

#### **Cảnh báo**

/ / Nguy cơ bỏng từ nhiệt dư. Chỉ số cho thấy mức độ của nhiệt dư.

3. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

CẢNH BÁO!

Hãy tham khảo các chương Safety.

Các khu bếp cảm ứng tạo ra phù hợp với nhiệt quá trình nấu yêu cầu ở dưới cùng của chảo.Kính-gốm được làm nóng bởi nhiệt từ các dụng cụ nấu.

#### Chuyển đổi và tắt

#### Chạm 1 giây để bật hoặc tắt hotplate..

* 4.3 Tự động Disable
* Các chức năng vô hiệu hóa các bề mặt nấu tự động nếu:
* • Tất cả các khu nấu ăn đang tắt.
* • Bạn không đặt các thiết lập nhiệt sau khi bạn khởi động bếp nấu ăn.
* • Bạn đã đặt đổ một cái gì đó hoặc nhẹ hơn 10 giây trên bảng điều khiển (một chảo, vải, vv). Một tín hiệu âm thanh và hob dừng. Hủy bỏ các đối tượng hoặc làm sạch các bảng điều khiển.
* • Các lò quá nóng (ví dụ, sôi khô như một gạch). Khu vực nấu nướng phải được mát mẻ trước khi sử dụng bếp một lần nữa.
* • U là không phù hợp trong sử dụng. biểu tượngnói trên và sau 2 phút vùng nấu ăn
* tự động.
* • Bạn không tắt một khu vực nấu ăn hoặc thay đổi các thiết lập nhiệt. Sau một thời gian
* đitrên và hob dừng. Xem dưới đây.
* Mối quan hệ giữa khung cảnh nhiệt và thời gian của hàm:• , **1** — **3** — 6giờ

• **4** — **7** — 5 giờ

• **8** — **9** — 4 giờ

• **10** — **14** — 1,5 uur

#### Thiết lập điện

* 1. Để đặt hoặc thay đổi các thiết lập nhiệt:

Chạm vào thanh điều khiển ở cài đặt nhiệt đúng hay di chuyển ngón tay của bạn dọc theo thanh điều khiển cho đến khi bạn đạt được mức độ nấu ghế đúng.



#### 4.5 Chỉ định khu nấu ăn



min.

Các đường kẻ ngang cho thấy kích thước của khu nấu ăn, và đường kính tối thiểu của chảo.

Xem phần tựa đề "Thông tin kỹ thuật".

4.6 Sử dụng các khu vực nấu ăn

Đặt chảo trên thập tự giá / vuông góc với bề mặt mà trên đó bạn nấu.Che thập / vuông hoàn toàn. Khu nấu ăn cảm ứng thích ứng với một mức độ nhất định tự động với kích thước của các dụng cụ nhà bếp. Bạn có thể sử dụng dụng cụ nấu lớn trên hai khu nấu ăn thời gian nấu ăn.

4.6 Auto Hâm

Nếu bạn kích hoạt chức năng này, bạn có thể có được một khung cảnh nấu ăn cần thiết trong thời gian ít hơn. Chức năng đặt các thiết lập nấu ăn cao nhất và sau đó hạ xuống để thiết lập nấu ăn chính xác.

Để kích hoạt chức năng, khu vực nấu ăn phải lạnh.

**Để cho một chức năng khu vực nấu ănhoạt động:** đượcđếnđi vào). Nhấn một lần để mức độ nấu ăn thích hợp. Sau khi kéo dài trong 3 giây, cháy.

**Để tắt chức năng:** thay đổi chếđộ nấu ăn về 0

#### chức năng điện:

#### Chức năng này làm cho nhiều quyền lực có sẵn cho các khu bếp cảm ứng. Chức năng cho một hạn chế

thời gian để kích hoạt chỉ đối với vùng nấu ăn. Sau đó, bộ phận làm nóng cảm ứng sẽ tự động được chuyển trở lại các thiết lập nấu ăn cao nhất.Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

**Để kích hoạt chức năng cho một khu vực nấu ăn: chạm**đến. đi vào.

**Để tắt chức năng: thay đổi chếđộ nấu ăn**.

4,7 hẹn giờ

Đồng hồ đếm ngược

Sử dụng tính năng này để điều chỉnh bao lâu khu vực nấu ăn hoạt động cho chỉ có thời gian này.

Đầu tiên thiết lập các khu vực nấu ăn, hàm. Bạn có thể chọn cài đặt nấu ăn trước hoặc sau khi cài đặt các chức năng.

**Đặt khu nấu ăn: chạm** nhiều lần cho đến khi ánh sáng của khu vực nấu nướng.

Để kích hoạt tính năng này, chạm vào

bộ đếm thời gian để thiết lập thời gian (phút 00-99). Nếu chỉ báo của khu vực nấu ăn bắt đầu nhấp nháy chậm, thời gian đếm ngược.

**thời gian còn lại: chọn múi nấu ăn** . Chỉ số của khu vực nấu ăn nhấp nháy nhanh hơn.

Màn hình hiển thị thời gian còn lại.

Để thay đổi thời gian chính xác trong ngày: chọn múi nấu ăn.

Raak of aan.

Để tắt chức năng: thiết lập các khu vực nấu ăn vớienraak aan.Thời gian còn lại đếm ngược đến **00**.các

chỉ số của khu vực nấu ăn đi ra ngoài. Để tắt khu nấu ăn

Bạn cũng có thể và chạm vào dấu cộng và trừ cùng một lúc.

Khi thời gian đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh và nhấp nháy **00**.Khu vực nấu ăn được tắt.

Dừng âm thanh:nhấn aan.

**Đếm lập Timer (chức năng hẹn giờ đếm)**

Bạn có thể sử dụng tính năng này để theo dõi bao lâu thì vùng nấu ăn.

**Đặt khu nấu ăn: chạm** nhiều lần cho đến khi ánh sáng của khu vực nấu nướng.

Để kích hoạt tính năng này, chạm vào: **dấu Trừ \_**

bộ đếm thời gian. đèn. Nếu chỉ báo của khu vực nấu ăn nhấp nháy chậm, thời gian được bổ sung. các

màn hình được bật giữa và thời gian tính (phút).).

**Để giám sát các khu vực nấu ăn hoạt động trong bao lâu:**chọn múi nấu ăn. Chỉ số của khu vực nấu ăn nhấp nháy nhanh hơn. Các hiển thị cho thấy khu vực được sử dụng trong bao lâu..

Để vô hiệu hóa chức năng**:**thiết lập các khu vực nấu ăn vớivà cảm ứng hoặc để. Chỉ số của nấu ăn tắt..

đếm ngược

Bạn có thể sử dụng chức năng này như một bộ đếm thời gian bếp trong khi nấu ăn là trên và khu nấu ăn không làm việc (màn hình cho các lớp học nấu ăn

cho thấy).

Để kích hoạt chức năng:Chạm

aan.Raak of van hẹn giờ để đặt thời gian.Khi thời gian đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh và nhấp nháy**00**.

**Dừng chuông:**chạm vàoaan.

Nó không ảnh hưởng đến hoạt động của các khu nấu ăn.

#### STOP+GO

Chức năng này tập hợp tất cả các khu vực nấu ăn trong giữ ấm thấp nhất.

Nếu chức năng đang chạy, bạn không thể thay đổi các thiết lập nhiệt.

Các chức năng không chỉ dừng lại chức năng hẹn giờ.

**Để bật chức năng:**chạm vàoaan. đènđược bật

**Để vô hiệu hóa chức năng:**chạm vàoaan. Các thiết lập nấu ăn trước đến trên.

#### Khóa phím

Bạn có thể khóa bảng điều khiển trong khi khu nấu ăn hoạt động. Điều này ngăn cản các thiết lập nhiệt được vô tình thay đổi.

**Đầu tiên thiết lập các thiết lập nhiệt.**

**Để kích hoạt chức năng:**chạm vàoaan. tiếp tục trong vòng 4 giây. Các bộ đếm thời gian sẽ tiếp tục..

**Để vô hiệu hóa chức năng:**nhấnaan. De vorige kookstand gaat aan.

Nếu bạn tắt bếp, chức năng này cũng sẽ dừng lại.

* 1. Các bảo vệ trẻ em

Tính năng này ngăn chặn nồi được sử dụng vô ý.

**Để kích hoạt chức năng:** Bật bếp bằng . không đặt điểm sôi. Nhấn giữ 4 giây.



bật lên. Tắt bếp ra bằng.

Để vô hiệu hóa chức năng**:**zetde kookplaataanmet .Stelgeenkookstandin.Raak 4 secondenaan.



bật lên. Tắt bếp ra bằng

.



**Chức năng Loại bỏ Từ Chỉ Một Thời gian Nấu:** zet de kookplaataanmet Bật bếp bằng .  bật lên. Nhấn giữ 4 giây aan.

**Đặt điều kiện nấu ăn10**

**Giây.** Bạn có thể sử dụng thiết bị nấu ăn

Vận hành. Nếu bạn có bếp nấu với  Làm việc theo cách làm việc.

04:10 Tắt Kiểm soát âm thanh (Biến Dege đọc)

Tắt bếp nấu ăn. Nhấn giữ 3 giây . Màn hình bật và tắt. Nhấn giữ 3 giây aan.of

sáng đèn .nhấn đèn. Bấm để chọn một trong các cách sau::



* các tín hiệu ra khỏi
* - các tín hiệu là do
* Để xác nhận, bạn phải đợi cho đến khi hob sẽ tự động tắt.
* Nếu chức năng được bật, bạn chỉ có thể nghe thấy âm thanh

• Bạn chạm

• Đếm ngược đi xuống

• Hẹn giờ đếm ngược đi xuống

• Nếu bạn đặt một cái gì đó trên bảng điều khiển.

#### Chức năng quản lý

* Khu nấu ăn được nhóm lại theo vị trí và số pha của bếp (xem hình).
* • Mỗi pha có công suất tải tối đa là 3700W.
* • Chức năng chia điện giữa các khu vực nấu được kết nối với cùng một pha.
* • Chức năng này được kích hoạt nếu tổng điện tích của các vùng nấu ăn kết nối với một pha 3700W vượt quá.
* • Chức năng giảm điện cho các vùng nấu khác được kết nối với cùng một pha.
  + Màn hình hiển thị nhiệt độ của các mức thay đổi giữa các vùng..



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Automa-** | **Koken1)** | **Bakk-** |
|  | **tische** |  | **en2)** |
|  | **verlicht-** |  |  |
|  | **ing** |  |  |
| Chế độ H1 Bật Tắt Tắt | Chế độ H1 Bật Tắt Tắt | Chế độ H1 Bật Tắt Tắt | Chế độ H1 Bật Tắt Tắt |
| Chế độ 3 H 2) Bằng cách thông gió cho hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- trong tổng số 1 | Chế độ 3 H 2) Bằng cách thông gió cho hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- trong tổng số 1 | Chế độ 3 H 2) Bằng cách thông gió cho hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- trong tổng số 1 | Chế độ 3 H 2) Bằng cách thông gió cho hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- trong tổng số 1 |
| Chế độ H3 Bật Tắt thông gió torsnel- trong tổng số 1 | Chế độ H3 Bật Tắt thông gió torsnel- trong tổng số 1 | Chế độ H3 Bật Tắt thông gió torsnel- trong tổng số 1 | Chế độ H3 Bật Tắt thông gió torsnel- trong tổng số 1 |
| Chế độ H4 Mở thông gió của hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- trong tổng số 1 | Chế độ H4 Mở thông gió của hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- trong tổng số 1 | Chế độ H4 Mở thông gió của hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- trong tổng số 1 | Chế độ H4 Mở thông gió của hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- trong tổng số 1 |
| Chế độ H5 Mở thông gió của hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- của 2 | Chế độ H5 Mở thông gió của hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- của 2 | Chế độ H5 Mở thông gió của hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- của 2 | Chế độ H5 Mở thông gió của hệ thống thông gió đầu tiên torsnel- torsnel- của 2 |
| Chế độ H6 On torsnel- thông gió của torsnel- thông gió thứ hai của 3 | Chế độ H6 On torsnel- thông gió của torsnel- thông gió thứ hai của 3 | Chế độ H6 On torsnel- thông gió của torsnel- thông gió thứ hai của 3 | Chế độ H6 On torsnel- thông gió của torsnel- thông gió thứ hai của 3 |

#### Hob²HoodBếp hút mùi

Đây là một tính năng cao cấp mà tự động kết nối bếp với một mui xe đặc biệt. Cả hai tấm nóng và mui xe có một máy thu hồng ngoại. Tốc độ quạt tự động được xác định dựa trên các thiết lập chế độ và nhiệt độ của chảo nóng trên bếp nấu ăn. Bạn có thể vận hành quạt hob bằng tay.

Đối với hầu hết tủ hút, hệ thống điều khiển được tắt. Bật trước khi sử dụng tính năng này. Để biết chi tiết, xem hướng dẫn của mui xe.

**Hoạt động chức năng tự động**Thiết lập chế độ tự động để H1 - H6 để vận hành chức năng tự động. Các hob ban đầu được thiết lập để H5. Mui xe phản ứng khi vận hành bếp. Các hob phát hiện nhiệt độ của nồi chảo, và tự động điều chỉnh tốc độ của quạt ra.

chế độ tự động

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Automa- tische verlicht- ing** | | **Koken1)** | **Bakk- en2)** |
| Modus H0 | Uit | Uit | Uit |

Các hob 1 phát hiện quá trình nấu ăn và ac- tiveert tốc độ quạt phù hợp với chế độ tự động.

2) nóng quá trình nướng tấm và phát hiện ac- tiveert tốc độ quạt phù hợp với chế độ tự động.

3) Chế độ này kích hoạt các fan hâm mộ và ánh sáng, và không đáp ứng với nhiệt độ.

**Thay đổi chế độ tự động**

1. Tắt thiết bị..
2. Chạm Chạm vào 3 giây. Màn hình bật và tắt



1. Chạm 3 giây
2. chạm een paar keer aan tot aan gaat.
3. Chạm vào timer để chọn chế độ tự động.Bật chế độ tự động của các chức năng để vận hành tấm nóng trực tiếp trên planeel tấm nấu ăn..

Bật chế độ tự động của các chức năng để vận hành tấm nóng trực tiếp lên nồi

Nếu bạn dừng nấu ăn và tắt bếp, quạt có thể tiếp tục hoạt động trong một thời gian. Sau đó hệ thống sẽ tự động tắt và ngăn ngừa các fan hâm mộ mà kích hoạt quạt vô tình tiếp theo 30 giây.

Vận hành tốc độ quạt bằng tay

Bạn có thể kiểm soát các chức năng bằng tay. tap kết thúc,nếu bếp được bật lên. Này vô hiệu hóa

hoạt động tự động của các chức năng, do đó bạn tốc độ quạt

có thể thay đổi bằng tay. Nếu bạnép, tốc độ quạt được tăng lên một. Khi một mức độ chuyên sâu

# gợi ý và mẹo

CẢNH BÁO!

Vui lòng tham khảo các phần an toàn.

**5.1** dụng cụ nhà bếp

Với khu bếp cảm ứng đảm bảo một trường điện từ mạnh mẽ, chắc chắn rằng các pan rất nóng một cách nhanh chóng.

Sử dụng khu bếp cảm ứng với dụng cụ nấu thích hợp.

Dụng cụ nấu nguyên liệu

• chính xác: gang, thép, thép tráng men, thép không gỉ, đất nhiều lớp (chỉ định là phù hợp với cảm ứng bởi nhà sản xuất).

• không đúng: nhôm, đồng, đồng thau, thủy tinh, đồ gốm, sứ.

Các dụng cụ nhà bếp là thích hợp cho một hob cảm ứng nếu:

• một chút nước trong khu vực có các thiết lập nhiệt cao nhất được làm nóng trong một thời gian ngắn.và đạt một lần nữa báo chí, đặt tốc độ quạt để 0, mà tắt afzuigkampventilator. Để bắt đầu một lần nữa người hâm mộ1 fan hâm mộ tốc độ, chạm vàoaan.

Xoay hob tắt và bật lại để kích hoạt các hoạt động tự động của các chức năng.

**kích hoạt đèn**

**Bạn có thể đặt bếp để tự động kích hoạt đèn khi bạn bật bếp nấu ăn.Đặt trước khi chế độ tự động trên H1 - H6**.

Ánh sáng của mui xe đi ra ngoài 2 phút sau khi tắt bếp.

* Một nam châm dính vào đáy của dụng cụ nấu.

Phần dưới của dụng cụ nấu nên càng dày và phẳng càng tốt.

**Kích thước của ô**

**Khu nấu ăn cảm ứng thích ứng với một mức độ nhất định tự động với kích thước của đáy chảo.**

**Hiệu quả của vùng nhiệt có liên quan đến đường kính của dụng cụ nấu ăn.Dụng cụ nhà bếp có đường kính nhỏ hơn mức tối thiểu, chỉ nhận được một phần của sức mạnh được tạo ra bởi khu vực nấu ăn**.

Xem phần tựa đề "Thông tin kỹ thuật".

#### ồn trong khi sử dụng,

Nếu bạn nghe điều này:

nứt tiếng ồn: dụng cụ nấu được làm bằng vật liệu khác nhau (nhiều lớp-xây dựng).

• huýt sáo âm thanh: khi sử dụng khu nấu ăn với các thiết lập cao và khi chảo được làm bằng

* + vật liệu khác nhau (xây dựng nhiều lớp)
  + • Zooming: Khi sử dụng các thiết lập nhiệt độ cao.
  + • Nhấp chuột: có mạch điện xảy ra.
  + • rít, ù: quạt hoạt động.
  + **Những âm thanh là bình thường và không có gìđể làm với lỗi của bếp.**

#### Tiết kiệm năng lượng

* Làm Bất cứ khi nào có thể một nắp trên chảo.
* • Đặt chảo trên vùng nấu ăn trước khi bật.
* • Sử dụng nhiệt dư để giữ thức ăn nóng hoặc làm tan chảy.

#### Öko Timer(Eco-timer)

Để tiết kiệm năng lượng, tắt bộ phận làm nóng của khu vực nấu ănChứ không phải là âm thanh tín hiệu của Đồng hồ đếm ngược. Sự khác biệt về thời gian hoạt động phụ thuộc vào mức độ của các thiết lập nấu ăn và thời gian bạn nấu ăn.

#### Ví dụ về các ứng dụng nấu ăn

Mối quan hệ giữa tiêu thụ điện năng của nhiệt thiết lập, và khu nấu ăn là phi tuyến tính. Khi bạn tăng cài đặt nhiệt, đây không phải tỷ lệ thuận với sự gia tăng sức mạnh của khu vực nấu nướng. Nó có nghĩa là khu vực nấu ăn với các thiết lập nhiệt độ trung bình thấp hơn một nửa số năng lượng sử dụng.

Các dữ liệu trong bảng sau là để được hướng dẫn chỉ.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Temperatuur- instelling** | **Te gebruiken voor:** | **Tijd (min)** | **Tips** |
| -1 | Món ăn được chế warmhou- như sự cần thiết để làm một nắp trên dụng cụ nấu. | Món ăn được chế warmhou- như sự cần thiết để làm một nắp trên dụng cụ nấu. | Món ăn được chế warmhou- như sự cần thiết để làm một nắp trên dụng cụ nấu. |
| 1 - 3 | Sốt Hollandaise, tan: xương ở đó, sô cô la, gelatin. 5-25 trộn Từ bất cứ lúc nào, | Sốt Hollandaise, tan: xương ở đó, sô cô la, gelatin. 5-25 trộn Từ bất cứ lúc nào, | Sốt Hollandaise, tan: xương ở đó, sô cô la, gelatin. 5-25 trộn Từ bất cứ lúc nào, |
| 1 - 3 | Stollen: gà rán thoáng mát, trứng chiên. 10-40 chuẩn bị Với nắp | Stollen: gà rán thoáng mát, trứng chiên. 10-40 chuẩn bị Với nắp | Stollen: gà rán thoáng mát, trứng chiên. 10-40 chuẩn bị Với nắp |
| 3 - 5 | Nhẹ nhàng đun sôi 25-50 Add ít nhất hai lần Somali | Nhẹ nhàng đun sôi 25-50 Add ít nhất hai lần Somali | Nhẹ nhàng đun sôi 25-50 Add ít nhất hai lần Somali |
|  | món cơm và sữa nhiều chất lỏng như gạo, | món cơm và sữa nhiều chất lỏng như gạo, | món cơm và sữa nhiều chất lỏng như gạo, |
|  | cơ bản, nấu chín thức ăn sữa thực phẩm trong khi làm việc | cơ bản, nấu chín thức ăn sữa thực phẩm trong khi làm việc | cơ bản, nấu chín thức ăn sữa thực phẩm trong khi làm việc |
|  | ấm Reiden giữa khuấy. | ấm Reiden giữa khuấy. | ấm Reiden giữa khuấy. |
| 5 - 7 | Hấp rau, cá và thịt 20-45 Một vài thìa khớp đầu vào chất lỏng. | Hấp rau, cá và thịt 20-45 Một vài thìa khớp đầu vào chất lỏng. | Hấp rau, cá và thịt 20-45 Một vài thìa khớp đầu vào chất lỏng. |
| 7 - 9 | Khoai tây hấp 20 -. 60 Sử dụng tối đa ¼ lít nước cho 750 g khoai tây. | Khoai tây hấp 20 -. 60 Sử dụng tối đa ¼ lít nước cho 750 g khoai tây. | Khoai tây hấp 20 -. 60 Sử dụng tối đa ¼ lít nước cho 750 g khoai tây. |
| 7 - 9 | Chuẩn bị một lượng lớn thức ăn, các món hầm và súp 60-150 Lên đến 3 l ents lỏng cộng ingredi-. | Chuẩn bị một lượng lớn thức ăn, các món hầm và súp 60-150 Lên đến 3 l ents lỏng cộng ingredi-. | Chuẩn bị một lượng lớn thức ăn, các món hầm và súp 60-150 Lên đến 3 l ents lỏng cộng ingredi-. |

|  |
| --- |
| **Temperatuur- Tegebruikenvoor: Tijd Tips**  **instelling (min)** |
| 9-12 Nhẹ chiên: thịt trong con sò, zoals Nửa chừng thời gian nấu cordon bleu van kalfsvlees, ko- Lật cần thiết.  thịt bê, lật đồng cần thiết.  teletten, rissoles, xúc xích, LEV đó, Roux, trứng, pancake- và bánh rán.. |
| 12-13 Phụvàtheo nướng, lưu trữ, 5-15 tại điểm nửa chừng thời gian  khoai tây chiên, rẽ lend-..  thịt nướng, bít tết |
| 14 Đun sôi nước, mì nấu ăn, chai lì thịt (gou - đòn, nồi nướng), sâu chiên của khoai tây chiên |
| Đem đun sôi một lượng lớn nước. Chức năng điện được kích hoạt. |

#### Lời khuyên thiết thực cho công việcHob²Hood

|  |  |
| --- | --- |
| **Model van de af- zuigkap** | **Productnummer- code (PNC)** |
| DL8590–M | 942 492 488 |
| X69453MV01 | 942 492 748 |
| X69453BV03 | 942 492 750 |
| X69453MD02 | 942 492 752 |
| X89463MD02 | 942 492 754 |
| X79263MK1 | 942 492 755 |
| DD8694–M | 942 492 478 |
| X79263MV1 | 942 490 371 |
| X81284WG0 | 942 492 760 |

* Nếu bạn vận hành hob với chức năng:
* • Bảo vệ bảng điều khiển hood từ ánh sáng mặt trời trực tiếp.
* • Không áp dụng ánh sáng halogen trong bảng điều khiển mui xe
* • Không bao gồm bảng điều khiển đung (ví dụ bằng tay hoặc nắm chảo)

Nó có thể xảy ra rằng khối các thiết bị điều khiển từ xa khác tín hiệu. Hoạt động để ngăn chặn các thiết bị từ xa và hob cùng một lúc.

Hoods mà làm việc với chức năng

**Mô hình trên mã Hood Hood khoảng cách sản phẩm số- (PNC)**

X79283MG0 942 492556

# BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH

Chú ý!

Vui lòng tham khảo các phần an toàn.

#### Thông tin chung

* • Làm sạch hob sau mỗi lần sử dụng.
* • Luôn luôn sử dụng chảo với một cơ sở sạch.
  + Vết xước hoặc đốm đen trên bề mặt không có hiệu lực về hoạt động của các bếp nấu ăn.
  + • Sử dụng một cái cạo đặc biệt cho các tấm kính.
  + • Sử dụng một chất tẩy rửa đặc trưng cho bề mặt của Bếp đun.

#### Việc làm sạch Bếp đun

* **nhựa nóng chảy, phim nóng chảy, vàđường có chứa**

7. xử lý sự cốmón ăn. Nếu không, bụi bẩn có thể làm hỏng bếp nấu ăn.Phù hợp với những cái cạo đặc biệt ở một góc để các tấm kính, và sau đó loại bỏ dư lượng bằng cách trượt tấm trên bề mặt.

• Hủy bỏ sau khi Bếp đun nguội: vôi và nước nhãn hiệu, điểm chất béo và đổi màu kim loại sáng bóng. Làm sạch Bếp đun với một miếng vải ẩm và một ít chất tẩy rửa. Khô Bếp đun sau khi làm sạch bằng vải mềm

CẢNH BÁO!

Vui lòng tham khảo các phần an toàn.

#### Xử lý sự cố

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vấn đề | Nguyên nhân | | Giải pháp có thể xảy ra |
| Bạn không thể chuyển Kiểm tra Bếp đun hoặc vận hành Bếp đun không phải là nguồn cung cấp khép kín vào ổ cắm điện hoặc không được cài đặt. Hãy chắc chắn rằng Bếp đun được kết nối với nguồn điện. Tham khảo sơ đồ kết nối. | Bạn không thể chuyển Kiểm tra Bếp đun hoặc vận hành Bếp đun không phải là nguồn cung cấp khép kín vào ổ cắm điện hoặc không được cài đặt. Hãy chắc chắn rằng Bếp đun được kết nối với nguồn điện. Tham khảo sơ đồ kết nối. | | Bạn không thể chuyển Kiểm tra Bếp đun hoặc vận hành Bếp đun không phải là nguồn cung cấp khép kín vào ổ cắm điện hoặc không được cài đặt. Hãy chắc chắn rằng Bếp đun được kết nối với nguồn điện. Tham khảo sơ đồ kết nối. |
|  | Các cầu chì được thổi. Hãy kiểm tra xem cầu chì là nguyên nhân của sự cố này. Nếu cầu chì liên tục nói chuyện, hãy liên hệ một trình cài đặt có thẩm quyền. | | Các cầu chì được thổi. Hãy kiểm tra xem cầu chì là nguyên nhân của sự cố này. Nếu cầu chì liên tục nói chuyện, hãy liên hệ một trình cài đặt có thẩm quyền. |
| Bật Bếp đun lên mới trong và thiết lập vị trí nấu ăn trong vòng 10 giây. | | | |
|  | | Bạn đồng thời chạm vào hai hoặc nhiều phím cảm ứng. Chạm TE chỉ bằng một phím cảm ứng. | Bạn đồng thời chạm vào hai hoặc nhiều phím cảm ứng. Chạm TE chỉ bằng một phím cảm ứng. |
|  | | DỪNG + GO chức năng đi vào hoạt động. Xem chương 'Sử dụng hàng ngày'. | DỪNG + GO chức năng đi vào hoạt động. Xem chương 'Sử dụng hàng ngày'. |
|  | | Có nước hoặc chất béo điểm trên bảng điều khiển. Làm sạch bảng điều khiển hoạt động | Có nước hoặc chất béo điểm trên bảng điều khiển. Làm sạch bảng điều khiển hoạt động |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Vấn đề | Nguyên nhân | Giải pháp có thể xảy ra |
| Một tín hiệu âm thanh và Bếp đun tắt.  Một tín hiệu âm thanh âm thanh khi Bếp đun bị tắt. | Bạn giới hạn một hoặc nhiều phím cảm ứng. | Hủy bỏ các đối tượng của các nút cảm ứng. |
| De kookplaat schakelt uit. | U hebt iets opdetiptoetsgeplaatst. | Verwijder het object van de tiptoets. |
| Restwarmte-indicatie gaat niet branden. | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig isbe- diend. | Als de kookzone lang gen- oeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klanten- service. |
| Hob²Hood functie werkt niet. | U dekt het bedieningspa- neel af. | Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel. |
| Automatisch opwarmen functie werkt niet. | De zone is heet. | Laat de zone voldoende af- koelen. |
|  | De hoogste verwarmings- stand is ingesteld. | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie. |
| De kookstand schakelt tus- sen twee kookstanden. | Vermogensbeheer functie wordt geactiveerd. | Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
| De tiptoetsen worden warm. | Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedie- ningspaneel. | Plaats groter kookgerei op de achterste kookzonesin- diennodig. |
| Er klinkt geen signaal wan- neer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt. | De signalen zijn uitgescha- keld. | Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
| gaat branden. | Automatisch uitschakelen is in werking. | Schakel de kookplaat uit en weer in. |
| gaat branden. | De kinderbeveiliging of de Toetsblokkering functie werkt. | Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
| gaat branden. | Er staat geen kookgerei op de zone. | Zet kookgerei op de zone. |
|  | Het kookgerei is niet goed. | Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'. |

|  |
| --- |
| **Probleem Mogelijkeoorzaak oplossing** |
| De diameter aandebodem Gebruik kookgereimetdevan het kookgerei is te klein juisteafmetingen.  voordezone. Zie hethoofdstuk'Techni- scheinformatie'. |
| Het kookgereidekt het Dekhetkruis/vierkantvolle-kruis /vierkantniet. digaf. |
| en een getalgaatbran- Er heeft zich een foutinde Ontkoppeldekookplaatden. kookplaat voorgedaan. enige tijd van destroomtoe-  voer. Maak de zekering los  in de meterkast van het huis. Sluit het apparaat opnieuw  aan. Als weer gaat bran- den, neem dan contact op met deklantenservice. |
| gaatbranden. Er is een storing in de kook- Schakel de kookplaatuit.  plaatopgetreden,omdat Verwijderhethetekookger-  het kookgerei isdroogge- ei. Schakel naongeveer30kooktAutomatischuitscha- seconden dekookzoneop-kelen en de oververhittings- nieuw in. Als het kookgerei bescherming vandezones het probleem was,danmoetin werkingisgetreden. hetfoutberichtvanhetdis-  play verdwijnen, maar Rest- warmte-indicatie kan aan blijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Con- troleer of uw kookgerei ge- schikt is voor de kookplaat. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'. |

#### Als u geen oplossing vindt...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen,neemdancontactopmetuw verkoper of de serviceafdeling. Geef de gegevens van het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor de keramische plaat (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmeldingdie

# MONTAGE

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

#### Voormontage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

##### Serienummer ...........................

#### Ingebouwdekookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleenworden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikteinbouwunitsofwerkbladendie aan de normenvoldoen.

#### Aansluitkabel

* De kookplaat is voorzien vaneen aansluitsnoer.

#### Assemblage

* Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C; of hoger). Neem contact op met een klantenservicebijuindebuurt.

##### 

min. 500mm

min. 50mm

min. 2mm



##### 

A

B

min. 2 mm

< 20 mm

min. 500 mm

min

30 mm

**A B**

12 mm 57 mm

28 mm 41 mm

38 mm 31 mm



A

B

min. 2 mm

> 20 mm

min. 500 mm

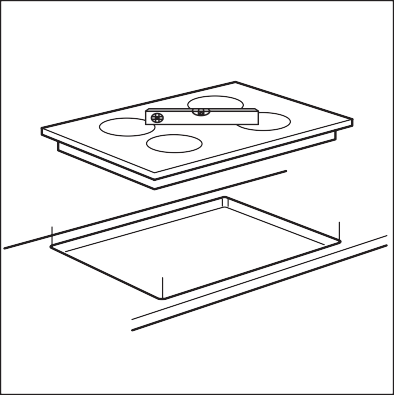
**A B**

12 mm 57 mm

28 mm 41 mm

38 mm 31 mm

##### 



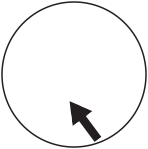
R 5mm

min. 55mm

490+1mm

750 mm

+1



min. 38 mm min.

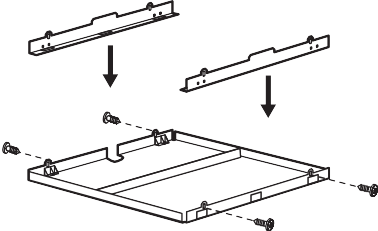
2 mm



min. 12mm

min. 2 mm

* 1. Beveiligingsdoos Als u eenbeveiligingsdoos(eenadditioneel toebehoren) gebruikt, zijnde ruimte van 2 mm op de vloer voor de luchtstroom en debeschermingsvloer



direct onder het fornuis niet noodzakelijk. De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u de kookplaat boven een oven installeert.

# TECHNISCHE INFORMATIE

#### Typeplaatje

ModelHK854401XB PNC94959532600

Typ 58 GBDC3AU 220-240V50-60Hz

Inductie7.4kW Vervaardigd inDuitsland

Ser.Nr.................. 7.4 kW

AEG



#### Specificatiekookzones

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kookzone** | **Nominaal vermogen (max warmte- instelling) [W]** | **Powerfunctie [W]** | **Powerfunctie maximale duur[min]** | **Diameter van het kookgerei [mm]** |
| Linksvoor | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Linksachter | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Rechtsvoor | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Rechtsachter | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

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

1. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen methetsymbool. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontaineromhetterecyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooiapparaten

gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter niet groter dan vermeld in de tabel.

TABLE DES MATIÈRES

###### [CONSIGNES DE SÉCURITÉ. 23](#_bookmark11)

###### [INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ. 24](#_bookmark12)

###### [DESCRIPTION DE L'APPAREIL. 27](#_bookmark13)

###### [UTILISATION QUOTIDIENNE. 29](#_bookmark14)

###### [CONSEILS. 34](#_bookmark15)

###### [ENTRETIENETNETTOYAGE. 36](#_bookmark16)

###### [EN CAS D'ANOMALIEDEFONCTIONNEMENT. 36](#_bookmark17)

###### [INSTALLATION. 39](#_bookmark18)

###### [CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES. 41](#_bookmark19)

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :



[**www.aeg.com**](http://www.aeg.com/)

Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :

[**www.registeraeg.com**](http://www.registeraeg.com/)

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :



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

SERVICE APRÈS-VENTE

###### Utilisez toujours des pièces d'origine.

###### Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

###### Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



###### Avertissement/Consignes de sécurité Informations générales et conseils

###### Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

**1. **CONSIGNES DESÉCURITÉ

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

* 1. Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

## Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçudesinstructionsconcernantl'utilisationsécurisée de l'appareil et de comprendre les risquesencourus.

## Ne laissez pas les enfants jouer avecl'appareil.

## Ne laissez pas les emballages à la portée desenfants.

## Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sontchaudes.

## Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants,nousvousrecommandonsdel'activer.

## Lesenfantsnedoiventpasnettoyernientreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## Lesenfantsdemoinsde3ans,sanssurveillance, doiventêtretenusàl'écartdel'appareil.

* 1. Sécuritégénérale

## L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchezpas lesrésistances.

## Nefaitespasfonctionnerl'appareilavecunminuteur externeouunsystèmedecommandeàdistance.

## Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse oudel'huilesanssurveillancesurunetabledecuisson carcelapourraitprovoquerunincendie.

## N'essayez jamais d'éteindre un feu avec del'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

## N'entreposezriensurlessurfacesdecuisson.

## Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuissoncarilspourraientchauffer.

## N'utilisezpasdenettoyeurvapeurpournettoyer l'appareil.

## Aprèsutilisation,éteigneztoujourslazonedecuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection desrécipients.

## Silasurfacevitrocéramiqueestfissurée,éteignez l'appareilpourévitertoutrisqued'électrocution.

## Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

1. INSTRUCTIONS DESÉCURITÉ

**2.1** Installation

AVERTISSEMENT!

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

* + Retirez l'intégralité del'emballage.
  + N'installez pas et ne branchez pasun appareilendommagé.
  + Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avecl'appareil.
  + Respectez l'espacementminimal requis par rapport aux autres appareils etéléments.
  + Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants desécurité.
* Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque desgonflements.
* Protégez la partie inférieurede l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
* N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture decelles-ci.
* Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
* Le dessous de l'appareil peut devenir trèschaud.Veillezàinstallerun

panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

* Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie necouvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

#### Branchementélectrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

* L'ensemble des branchements électriquesdoitêtreeffectuéparun technicienqualifié.
* L'appareildoitêtrereliéàlaterre.
* Avanttouteintervention,assurez-vousque l'appareil estdébranché.
* Vérifiez que les donnéesélectriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez unélectricien.
* Assurez-vous que l'appareil est bien installé.Uncâbled'alimentationlâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe desbornes.
* Utilisez le câbled'alimentation électriqueapproprié.
* Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
* Assurez-vousqu'uneprotectionanti- électrocutionestinstallée.
* Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
* Assurez-vous que le câble d'alimentationoulafiche(siprésente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriquessituéesàproximité.
* N'utilisez pasd'adaptateurs multiprises ni derallonges.
* Veillez à ne pas endommager lafiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez un service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il estendommagé.
* La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'ellene puisse pas être enlevée sansoutils.
* Ne branchez la fiche d'alimentationà la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareilinstallé.
* Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiched'alimentation secteur.
* Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.Tireztoujourssurlafiche.
* N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe- circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
* L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

#### Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

* Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
* Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
* Ne modifiez pas lescaractéristiques de cetappareil.
* Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pasbouchés.
* Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
* Éteignez les zones de cuisson après chaqueutilisation.
* Ne vous fiez pas uniquementau détecteur derécipient.
* Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones decuisson. Elles sontchaudes.
* N'utilisez jamais cet appareil avecles mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec del'eau.
  + N'utilisez jamais l'appareilcomme plan de travail ou comme plan de stockage.
  + Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatementl'appareilpouréviter tout risqued'électrocution.
  + Les porteurs de pacemakersdoivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours defonctionnement.
  + Lorsquevousversezunalimentdans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie etd'explosion.

* + Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables.Tenezlesflammesou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vousenservezpourcuisiner.
  + Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustionspontanée.
  + L'huilequiaservicontientdesrestes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible quel'huilen'ayantjamaisservi.
  + Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés deproduitsinflammablesàl'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

* + Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau decommande.
  + Ne laissez pas le contenu des récipients de cuissons'évaporer complètement.
  + Prenez soin de ne pas laissertomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
  + Nefaitesjamaisfonctionnerleszones de cuisson avec des récipientsde

cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.

* Ne placez jamais de papier aluminium surl'appareil.
* N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur lasurface decuisson.
* Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage parexemple.

#### Entretien etnettoyage

* Nettoyez régulièrement l'appareilafin de maintenir le revêtement en bon état.
* Éteignez l'appareil et laissez-le refroidiravantdelenettoyer.
* Débranchez l’appareil de l'alimentationélectriqueavanttoute opération demaintenance.
* Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyerl'appareil.
* Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objetsmétalliques.

#### Mise aurebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

* Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil aurebut.
* Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
* Coupez le câble d'alimentation et mettez-le aurebut.

1. DESCRIPTION DEL'APPAREIL

#### Descriptiondelatabledecuisson

1 1

1 Zone de cuisson à induction

2 Panneau de commande

1 1

2

#### Descriptiondubandeaudecommande

1 2 3 4 5 6 7



11

10 9

8

Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Touche sensitive** | **Fonction** | **Commentaire** |
| 1 |  | MARCHE/ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuis- son. |
| 2 |  | Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le ban- deau de commande. |
| 3 |  | STOP+GO | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 4 | - | Indicateur du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 5 | - | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| 6 | - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée, en minutes. |
| 7 |  | Hob²Hood | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Touche sensitive** | **Fonction** | **Commentaire** |
| 8 |  | Fonction Booster | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 9 | / | - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 10 |  | - | Pour choisir la zone de cuisson. |
| 11 | - | Bandeau de sélection | Pour sélectionner un niveau de cuisson. |

#### Indicateurs de niveau decuisson

|  |  |
| --- | --- |
| **Affichage** | **Description** |
| La zone de cuisson est désactivée. | |
| - La zone de cuisson estactivée. | |
| La fonction STOP+GO est activée. | |
| LafonctionDémarrageautomatiquedelacuissonestactivée. | |
| Fonction Booster estactivée. | |
| +chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
| / / | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : con- tinuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
| LafonctionVerrouillage/Dispositifdesécuritéenfantsestactivée. | |
| Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de ré- cipient sur la zone decuisson. | |
| LafonctionArrêtautomatiqueestactivée. | |

#### OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

**AVERTISSEMENT!**

/ / Il y a risque de

brûluresparlachaleur résiduelle. Lesvoyants indiquent le niveaude chaleurrésiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

1. UTILISATIONQUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### Activation etdésactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour activeroudésactiverlatabledecuisson.

#### Arrêtautomatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

* + Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
  + Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la tablede cuisson.
  + Vous avez renversé quelque choseou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plusde

10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.

* + La table de cuisson devient trop chaude (par ex. une casserole brûle surlefeu).Laissezrefroidirlazonede cuissonavantderéutiliserlatablede cuisson.
  + Vous utilisez des récipientsinadaptés. Le symbole s'allume et la zone de cuisson sedésactive

automatiquement au bout de 2 minutes.

* + Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas leniveau de cuisson. Au bout dequelques

instants, s'allume et la table de cuisson s'éteint. Voirci-dessous.

La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction :

• , **1** — **3** — 6heures

* + **4** — **7** — 5heures
  + **8** — **9** — 4heures

• **10** — **14** — 1,5 heures

#### Niveau decuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



#### Voyant de la zone de cuisson

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
|  | min. |  |
|  | | |

La ligne horizontale indique la taille de la zone de cuisson et le diamètre minimal du récipient.

Reportez-vous au chapitre

« Caractéristiques techniques ».

#### Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient sur la croix / le carré se trouvant sur la surface de cuisson.

Recouvrez complètement la croix / le carré. 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.

#### Démarrage automatique de lacuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction activele niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveausélectionné.

Pouractiverlafonction,la zone de cuisson doit être froide

Pour activer la fonction pour une zone

**decuisson:**appuyezsur(s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au boutde

3 secondes,s'allume.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondantes'affiche.

**Pour activer la fonction :**appuyez sur la

touche du minuteur pourréglerladurée (de **00 - 99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :**sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichageindique

la durée restante.

**Pourmodifierladurée:**sélectionnezla zone de cuisson à l'aide de . Appuyez

**Pour désactiver la fonction :**modifiezle

niveau de cuisson.

#### FonctionBooster

Cette fonction vous permetd'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquementpouruneduréelimitée.

Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

Reportez-vous au chapitre

« Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone

**de cuisson :** appuyezsur .s'allume.

**Pourdésactiverlafonction:**modifiezleniveau decuisson.

#### Minuterie

Minuteur dégressif

Vouspouvezutilisercettefonctionpour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pourcette session.

**Sélectionnez d'abord la zone de cuisson,puisréglezlafonction.**Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé la fonction.

sur ou .

Pour désactiver la fonction :

sélectionnez la zone decuisson 

etappuyezsur . Le tempsrestantestdécompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pourdésactiver la fonction, vous pouvezégalement

appuyersimultanémentsur et .

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

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

**CountUp Timer (Minuteur progressif)** Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondantes'affiche.

**Pouractiverlafonction:**appuyezsurla touche duminuteur. s'allume.

Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.

L'affichage indique,enalternance, et le nombre de minutesécoulées.

**Pour contrôler la durée de fonctionnementdelazonedecuisson sélectionnée :**sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant dela

zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

**Pour désactiver la fonction :**sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur etappuyezsur ou

. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas les zones de cuisson (le

niveau de cuisson indiqué est).

**Pouractiverlafonction:**appuyezsur. Appuyez surlatouche ou du minuteur pour régler la durée. Lorsque la

durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

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

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

#### STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**Pour activer la fonction :**appuyezsur.s'allume.

**Pourdésactiverlafonction:**appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

#### Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de

cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pouractiverlafonction:**appuyezsur. s'affiche pendant 4 secondes.Le minuteur resteactivé.

**Pourdésactiverlafonction:**appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

#### Dispositif desécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

**Pour activer la fonction :**allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage deniveau

de cuisson. Appuyez sur pendant 4 secondes.s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur.

**Pourdésactiverlafonction:**allumezla table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage deniveau

de cuisson. Appuyez sur pendant 4 secondes.s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur.

**Pourdésactiverlafonctionletemps d'une cuisson :**allumez la table de cuisson en appuyant sur . s'allume.Appuyez surpendant 4secondes.

Réglez le niveau de cuisson dans les

**10 secondes qui suivent.**Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous

éteignez la table de cuisson avec , la fonctionestdenouveauactivée.

#### OffSound Control (Désactivation etactivationdessignauxsonores)

Éteignez la table de cuisson.Appuyez sur pendant 3 secondes.L'affichage s'allume, puis s'éteint.Appuyezsurpendant 3 secondes. ous'allume.



Appuyez surlatouche duminuteur pour choisir l'une des options suivantes :

• - les signaux sonores sont désactivés

• - les signaux sonores sont activés Pour confirmer le réglage, attendezque la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque:

* vous appuyez sur 
* Minuteur setermine
* Minuteurdégressifsetermine
* vous posez un objet sur lebandeau decommande.

#### Fonction Gestionnaire de puissance

* Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson(voir illustration).
* Chaque phase dispose d'une charge électriquemaximalede3700W.
* Lafonctionrépartitlapuissanceentre les zones de cuisson raccordées à la mêmephase.
* La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones decuisson raccordées à une phase simple dépasse 3700W.
* La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordéesà la mêmephase.
* L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deuxniveaux.



#### Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.

Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations,

reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

**Activationautomatiquedelafonction** Pour activer automatiquement la fonction,réglezlemodeautomatiquesur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Éclair- age au- tomati- que** | | **Faire bouillir1)** | **Faire frire2)** |
| Mode H0 | Désac. | Désac. | Désac. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Éclair-** | **Faire** | **Faire** |
|  | **age au-** | **bouillir1)** | **frire2)** |
|  | **tomati-** |  |  |
|  | **que** |  |  |
| Mode H1 | Activé | Désac. | Désac. |
| Mode H2 **3)** | Activé | Vitesse du venti- lateur 1 | Vitesse du venti- lateur 1 |
| Mode H3 | Activé | Désac. | Vitesse du venti- lateur 1 |
| Mode H4 | Activé | Vitesse du venti- lateur 1 | Vitesse du venti- lateur 1 |
| Mode H5 | Activé | Vitesse du venti- lateur 1 | Vitesse du venti- lateur 2 |
| Mode H6 | Activé | Vitesse du venti- lateur 2 | Vitesse du venti- lateur 3 |

1. La table de cuisson détecte le processus d'ébullitionetsélectionnelavitesseduventilateur en fonction du modeautomatique.
2. La table de cuisson détecte le processus de fri- ture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du modeautomatique.
3. Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

Modification du mode automatique

1. Éteignezl'appareil.
2. Appuyez sur pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puiss'éteint.
3. Appuyez sur pendant 3secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce ques'affiche.
5. Appuyez surlatouche du minuteurpoursélectionnerunmode automatique.

Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.

Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche lorsque latable

de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.

En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif

et que vous appuyez sur la touche à nouveau,lavitesseduventilateurrevient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte.Pourréactiverleventilateurà

vitesse 1, appuyez sur la touche .

Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activation de l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pouractiverautomatiquementl'éclairage dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatiquesurH1-H6.

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir éteint la table de cuisson.

1. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### **5.1** Ustensiles de cuisson

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

Utilisez desrécipients adaptés aux zones de cuisson àinduction.

Matériaux des récipients

* + **adaptés:**fonte,acier,acierémaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologuéparlefabricant).
  + **inadaptés:**aluminium,cuivre,laiton, verre, céramique,porcelaine.

Lesplatsdecuissonconviennentpourl'inductionsi:

* + une petite quantité d'eau contenue dansunrécipientchauffedansunbref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuissonmaximal.
  + unaimantadhèreaufonddu récipient.

Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

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

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

Reportez-vous au chapitre

« Caractéristiques techniques ».

#### Bruits pendantle fonctionnement

Si vous entendez :

* un craquement : le récipient est composé de différentsmatériaux (conception«sandwich»).
* unsifflement:vousutilisezlazonede cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux(conception

« sandwich »).

* unbourdonnement:vousutilisezun niveau de puissanceélevé.
* un cliquetis : des commutations électriques seproduisent.
* un sifflement, un bourdonnement : le ventilateurfonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

#### Économiesd'énergie

* Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couverclependant lacuisson.
* Déposez toujours le récipient surla zone de cuisson avant de mettre celle-ci enfonctionnement.
* Vous pouvez utiliser la chaleur résiduellepourconserverlesaliments auchaudoupourfairefondre.

#### ÖkoTimer(Minuteuréco)

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

#### Exemples decuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.

Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen

utilise moins de la moitié de sa

puissance. Les données du tableau sont

fournies à titre indicatif

uniquement.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Niveau de cuisson** | **Utilisation :** | **Durée (min)** | **Conseils** |
| -1 | Conserver les aliments cuits au chaud. | au be- soin | Placez un couvercle sur le ré- cipient. |
| 1 - 3 | Sauce hollandaise, faire fon- dre : beurre, chocolat,gélat- ine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 3 | Solidifier : omelettes, œufs co- cotte. | 10 - 40 | Couvrez pendant la cuisson. |
| 3 - 5 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 5 - 7 | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillerées de liquide. |
| 7 - 9 | Cuire des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre. |
| 7 - 9 | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu’à 3 l de liquide, plus les ingrédients. |
| 9 - 12 | Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côte- lettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au be- soin | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| 12 - 13 | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks. | 5 - 15 | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| 14 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, cuire de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| Fairebouillirunegrandequantitéd'eau.LafonctionBoosterestactivée. | | | |

#### Conseilspourlafonction Hob²Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

* Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
* Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
* Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson (par ex. avec la main ou le manche d'un récipient).

Il peut arriver que d'autres appareils contrôlés à distance bloquent le signal. Pour éviter cela, ne faites pas fonctionner la commande à distance des autres appareils et la table de cuisson en même temps.

|  |  |
| --- | --- |
| **Modèle de la hotte** | **Référence du pro- duit (PNC)** |
| X69453MV01 | 942 492 748 |
| X69453BV03 | 942 492 750 |
| X69453MD02 | 942 492 752 |
| X89463MD02 | 942 492 754 |
| X79263MK1 | 942 492 755 |
| DD8694–M | 942 492 478 |
| X79263MV1 | 942 490 371 |
| X81284WG0 | 942 492 760 |

Hottes utilisant cette fonction

|  |  |
| --- | --- |
| **Modèle de la hotte** | **Référence du pro- duit (PNC)** |
| X79283MG0 | 942 492 556 |
| DL8590–M | 942 492 488 |

1. ENTRETIEN ETNETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### Informationsgénérales

* + Nettoyez la table de cuisson après chaqueutilisation.
  + Utiliseztoujoursunplatdecuisson sont le fond estpropre.
  + Lesrayuresoulestachessombressur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
  + Utilisez un racloir spécial pour la vitre.
  + Utilisezunnettoyantspécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

#### Nettoyage de la table

* + **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments

contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

* **Unefoisquelatabledecuissona suffisamment refroidi, enlevez :**traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffondoux.

1. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### En cas d'anomalie de fonctionnement...

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Problème** | **Cause probable** | **Solution** |
| Vous ne pouvez pasmettre en fonctionnement latable decuisson. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incor- rect. | Vérifiez que la table de cuis- son est correctement bran- chée à une source d'alimen- tation électrique. Reportez- vous au schéma de branche- ment. |
|  | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bi- en la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites ap- pel à un électricien qualifié. |
| Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le ni- veau de cuisson en moins de 10 secondes. | | |
|  | Vous avez appuyé sur plu- sieurs touches sensitives en même temps. | N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois. |
|  | La fonction STOP+GO est activée. | Reportez-vous au chapitre  « Utilisation quotidienne ». |
|  | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives. | Retirez l'objet des touches sensitives. |
| La table de cuisson est dé- sactivée. | Vous avez posé quelque chose sur latouchesensitive. | Retirez l'objet de la touche sensitive. |
| Voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas. | La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après- vente. |
| La fonction Hob²Hood ne fonctionne pas. | Vous avez couvert le ban- deau de commande. | Retirez l'objet du bandeau de commande. |
| La fonction Démarrage auto- matique de la cuisson ne fonctionne pas. | La zone est chaude. | Laissez la zone refroidir suffi- samment. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Problème** | **Cause probable** | **Solution** |
|  | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé. | Le niveau de cuisson maxi- mum offre la même puis- sance que la fonction. |
| Le niveau de cuisson change. | La fonction Gestionnaire de puissance est activée. | Reportez-vous au chapitre  « Utilisation quotidienne ». |
| Les touches sensitives sont chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones arrière, si possible. |
| Aucun signal sonore ne se | Les signaux sonores sont dé- | Activez les signaux sonores. |
| fait entendre lorsque vous | sactivés. | Reportez-vous au chapitre |
| appuyez sur les touches sen- |  | « Utilisation quotidienne ». |
| sitives du bandeau. |  |  |
| s'affiche. | Arrêt automatique est activé. | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. |
| s'affiche. | La fonction Dispositif de sé- curité enfants ou Verrouil- lage est activée. | Reportez-vous au chapitre  « Utilisation quotidienne ». |
| s'affiche. | Il n'y a pas de récipient sur la zone. | Placez un récipient sur la zone. |
|  | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre  « Conseils ». |
|  | Le diamètre du fond duré- cipient de cuisson est trop petit pour lazone. | Utilisez un récipient de di- mensions appropriées.  Reportez-vous au chapitre  « Caractéristiques techni- ques ». |
|  | Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré. | Recouvrez complètement la croix / le carré. |
| et un chiffres'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Débranchez la table de cuis- son de l'alimentation électri- que pendant quelques mi- nutes. Déconnectez le fusi- ble de l'installation domesti- que. Rebranchez l'appareil.  Si s'affiche à nouveau, faites appel au serviceaprès- vente. |



**Problème**

**Causeprobable**

**Solution**

s'affiche.

Une erreurs'estproduite Éteignez la table decuisson.

dans la table decuissoncar Enlevez lerécipientchaud.un récipient chauffeàvide. Au bout d'environ30sec-Arrêt automatique et la pro- ondes, remettez la zone en tectionanti-surchauffedes fonctionnement. Sileprob-zonessontactivés. lème était causé par lerécip-

ient, le message d'erreur disparaît. Voyant de chaleur résiduelle peut rester affi- ché.Laissez le récipient re- froidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est com- patible avec la table de cuis- son.

Reportez-vous au chapitre

« Conseils ».

#### Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.Veuillezluifournirlesinformations setrouvantsurlaplaquesignalétique.

Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (situéedansundescoinsdelasurfaceen verre)etlemessaged'erreurqui

1. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### Avantl'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

##### Numéro de série ....................

#### Tables decuisson intégrées

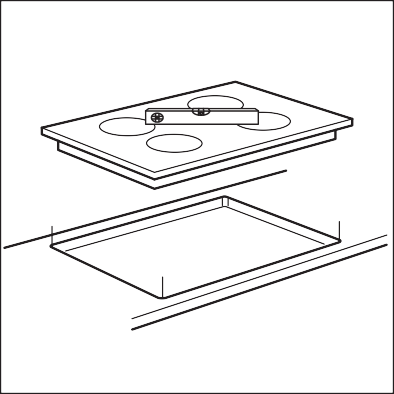
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement

s'affiche.Veillez à faire fonctionner la table de cuisson correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra 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.

qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

#### Câbled'alimentation

* La table de cuisson est fournieavec un câbled'alimentation.
* Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ; ou de calibre supérieur). Contactezvotreserviceaprès-vente.



A

B

min. 2 mm

< 20 mm

min. 500 mm

min

30 mm

**A B**

12 mm 57 mm

28 mm 41 mm

38 mm 31 mm

R 5mm

750 mm

+1

min. 490+1mm55mm



A

B

min. 2 mm

> 20 mm

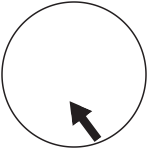
min. 500 mm

**A B**

12 mm 57 mm

28 mm 41 mm

38 mm 31 mm



min. 38 mm min.

2 mm

#### Montage

min. 500mm

min. 50mm

min. 2mm



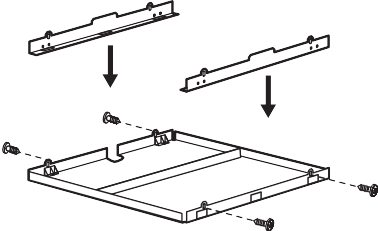
min. 12mm

min. 2 mm

* 1. Enceintedeprotection Si vous utilisez une enceintede

protection (accessoire supplémentaire),

l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous la table de cuisson ne sont plus nécessaires. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeurlocal.



Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

1. CARACTÉRISTIQUESTECHNIQUES

#### Plaque decalibrage

ModèleHK854401XB PNC94959532600

Type 58 GBDC3AU 220-240V50-60Hz

Induction7.4kW Fabriqué enAllemagne

Numéro desérie.......... 7.4kWAEG



#### Caractéristiques des zones decuisson

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zone de cuis- son** | **Puissancenom-inale (niveau de cuisson max.)[W]** | **Fonction Boos- ter [W]** | **Fonction Boos- ter durée maxi- male [min]** | **Diamètre du ré- cipient [mm]** |
| Avant gauche | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Arrière gauche | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Avant droite | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Arrière droite | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pourdesrésultatsdecuissonoptimaux, utilisez un récipient qui ne dépasse pas les diamètres indiqués dans letableau.

1. ENMATIÈREDEPROTECTIONDE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages danslesconteneursprévusàceteffet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole avec les ordures ménagères. Apportez ce produit à votre centre de recyclage local ou contactez votre administrationmunicipale.

INHALTSVERZEICHNIS

###### [SICHERHEITSINFORMATIONEN. 44](#_bookmark21)

###### [SICHERHEITSANWEISUNGEN. 45](#_bookmark22)

###### [GERÄTEBESCHREIBUNG. 48](#_bookmark23)

###### [TÄGLICHER GEBRAUCH. 50](#_bookmark24)

###### [TIPPSUNDHINWEISE. 55](#_bookmark25)

###### [REINIGUNG UND PFLEGE. 57](#_bookmark26)

###### [FEHLERSUCHE. 57](#_bookmark27)

###### [MONTAGE. 60](#_bookmark28)

###### [TECHNISCHE DATEN. 62](#_bookmark29)

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service- Informationen zu erhalten:

[**www.aeg.com**](http://www.aeg.com/)

Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

[**www.registeraeg.com**](http://www.registeraeg.com/)

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:



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

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

###### Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

###### Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

###### Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.



###### Warn-/ Sicherheitshinweise

###### Allgemeine Informationen und Empfehlungen Umweltinformationen

Änderungen vorbehalten.

**1.**SICHERHEITSINFORMATIONEN

## Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmtkeineVerantwortungfürVerletzungenund Beschädigungen durch unsachgemäßeMontage.

## Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

* 1. Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

## Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndemWissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenenGefahrenverstandenhaben.

## KinderdürfennichtmitdemGerätspielen.

## AlleVerpackungsmaterialienvonKindernfernhalten.

## Halten Sie Kinder und Haustiere während desBetriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sindheiß.

## Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

## Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nichtvon Kindern ohne Aufsichterfolgen.

## HaltenSieKinderunter3JahrenvomGerätfern, wennsienichtständigbeaufsichtigtwerden.

* 1. AllgemeineSicherheit

## Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.

## Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe ZeitschaltuhrodereineseparateFernsteuerungein.

## Kochen mit Fett oder Öl auf einemunbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.

## Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einerFeuerlöschdecke.

## Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

## Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werdenkönnen.

## Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.

## Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab undverlassenSiesichnichtaufdieTopferkennung.

## Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risseauf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen. Stromschlaggefahr!

## Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller,seinemautorisiertenKundenserviceoder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

1. SICHERHEITSANWEISUNGEN

**2.1** Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

* + Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
  + Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nichtaufundbenutzenSieesnicht.
  + Halten Sie sich an diemitgelieferte Montageanleitung.
  + Die Mindestabstände zuanderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
* Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer.Tragen Sie stetsSicherheitshandschuhe.
* Dichten Sie die Ausschnittskantenmit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
* Schützen Sie die Geräteunterseitevor Dampf undFeuchtigkeit.
* Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
* Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade einausreichender

Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.

* + Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglichist.
  + Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerätdarunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, diedurch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

#### ElektrischerAnschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

* + Alle elektrischen Anschlüsse sindvon einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
  + Das Gerät muss geerdetsein.
  + Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät vonder elektrischen Stromversorgung getrenntwerden.
  + Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls aneine Elektrofachkraft.
  + Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäßmontiertwird.Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (fall vorhanden) verwendet werden, kann der Anschlussüberhitzen.
  + Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für denelektrischen Netzanschluss verwenden.
  + Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sichverheddert.
  + Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiertwird.
  + Verwenden Sie die Zugentlastungfür dasKabel.
  + Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührungkommt.
  + Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosenoder Verlängerungskabel.
  + AchtenSiedarauf,Netzstecker(falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
  + Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden,dasssienichtohneWerkzeug entfernt werdenkönnen.
  + Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglichist.
  + Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nichtan.
  + Ziehen Sie nicht am Netzkabel,wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets amNetzstecker.
  + Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
  + DieelektrischeInstallationmusseine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens3mmausgeführtsein.

#### Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

* + Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, dieAufkleber undSchutzfolie(fallsvorhanden).
  + Das Gerät ist für die Verwendungim Haushaltvorgesehen.
  + Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerätvor.
* Die Lüftungsöffnungen dürfennicht abgedecktwerden.
* Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
* Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
* Verlassen Sie sich nicht aufdie Topferkennung.
* Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werdenheiß.
* Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händenoder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommenist.
* Benutzen Sie das Gerät nichtals Arbeits- oderAbstellfläche.
* Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung einesStromschlags.
* BenutzermiteinemHerzschrittmachermüsseneinenMindestabstandvon30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
* Wenn Sie Nahrungsmittel in heißesÖl geben, kann diesesspritzen.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr!

* Erhitzte Öle und Fette können brennbareDämpfefreisetzen.Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesenfern.
* Die von sehr heißem Ölfreigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
* Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigerenTemperaturen eher einen Brand verursachen als frischesÖl.
* Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oderin der Nähe desGeräts.

WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

* Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf dasBedienfeld.
* Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
* Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
* Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leerist.
* Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
* Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas-/ Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzenmöchten.
* Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

#### Reinigung undPflege

* Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zuverhindern.
* Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
* Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten vonder Spannungsversorgung.
* Reinigen Sie das Gerät nicht mit einemWasser-oderDampfstrahl.
* Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen,feuchtenTuch.Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

#### Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

* Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgungdes

Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behördevor Ort.

* + Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

1. GERÄTEBESCHREIBUNG

#### Kochfeldanordnung

* Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Siees.

1 1

1 Induktionskochzone

2 Bedienfeld

1 1

2

#### Bedienfeldanordnung

1 2 3 4 5 6 7



11

10 9

8

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Sensor- feld** | **Funktion** | **Anmerkung** |
| 1 |  | EIN/AUS | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes. |
| 2 |  | Tastensperre / Kindersi- cherung | Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds. |
| 3 |  | STOP+GO | Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 4 | - | Kochstufenanzeige | Zeigt die Kochstufe an. |
| 5 | - | Kochzonen-Anzeigen des Timers | Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit ein- gestellt wurde. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Sensor- feld** | **Funktion** | **Anmerkung** |
| 6 | - | Timer-Anzeige | Zeigt die Zeit in Minuten an. |
| 7 |  | Hob²Hood | Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion. |
| 8 |  | Power-Funktion | Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 9 | / | - | Erhöhen oder Verringern der Zeit. |
| 10 |  | - | Auswählen der Kochzone. |
| 11 | - | Einstellskala | Einstellen der Kochstufe. |

#### AnzeigenderKochstufen

|  |  |
| --- | --- |
| **Display** | **Beschreibung** |
| Die Kochzone istausgeschaltet. | |
| - Die Kochzone isteingeschaltet. | |
| Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb. | |
| DieFunktionAnkochautomatikistinBetrieb. | |
| Power-Funktion isteingeschaltet. | |
| +Zahl | Eine Störung ist aufgetreten. |
| / / | OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warm- halten/Restwärme. |
| DieFunktionTastensperre/KindersicherungistinBetrieb. | |
| Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf derKochzone. | |
| DieFunktionAbschaltautomatikistinBetrieb. | |

#### OptiHeat Control (Restwärmeanzeige,3-stufig)

**WARNUNG!**

/ / Esbesteht

Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige 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.

1. TÄGLICHERGEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

#### Ein- undAusschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang , um das Kochfeld ein- oderauszuschalten.

#### Abschaltautomatik

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

* + Alle Kochzonen sindausgeschaltet.
  + Nach dem Einschalten des Kochfelds wirdkeineKochstufegewählt.
  + Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie dasBedienfeld.
  + Das Kochfeld wird zu heiß (z.B. durch einen leergekochten Topf). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeldwiederverwenden.
  + Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol leuchtet und die Kochzone wirdautomatisch

nach 2 Minuten ausgeschaltet.

* + Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nacheiner

Weile leuchtet auf und das Kochfeld schaltet sich aus.Siehe unten.

VerhältniszwischenderKochstufeundden Zeiten derFunktion:

• , **1** - **3** - 6Stunden

* + **4** - **7**- 5 Stunden
  + **8** - **9**- 4 Stunden

• **10** - **14** - 1,5 Stunden

#### Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



#### Kochzonen-Anzeige



min.

Die horizontale Linie zeigt die Größe der Kochzone und den Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs an.

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

#### Verwendungder Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz/Quadrat des gewünschten Kochfelds. Das Kreuz/Quadrat muss vollständig bedeckt sein.

Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

#### Ankochautomatik

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

Zum Einschalten der Funktion muss dieKochzone abgekühltsein.

Einschalten der Funktion für eine

Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mitaus. BerührenSie

**Kochzone:**BerührenSie (

leuchtet). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtetauf.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

#### Power-Funktion

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die InduktionskochzonekanndieseFunktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet dieInduktionskochzoneautomatischauf die höchste Kochstufeum.

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

**Einschalten der Funktion für eine Kochzone:** Berühren Sie.leuchtet.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

#### Timer

oder .

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit und berührenSie

. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten der

Funktion könnenSieauch und gleichzeitigberühren.

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

**AusschaltendesSignaltons:**Berühren Sie.

**CountUp Timer (Garzeitmesser)** Benutzen Sie diese Funktion, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

**Auswählen der Kochzone:**BerührenSieso oft, bis die Kontrolllampe der gewünschtenKochzoneaufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie

Kurzzeitmesser

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

**StellenSiezuerstdieKochzoneund danndieFunktionein.**Siekönnendie Kochstufe einstellen, bevor Sie die Funktion einstellen oderdanach.

**Auswählen der Kochzone:**BerührenSieso oft, bis die Kontrolllampe der gewünschtenKochzoneaufleuchtet.

Zum Einschalten der Funktion:

BerührenSie des Timers, um dieZeiteinzustellen (**00 - 99** Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

**SowirddieRestzeitangezeigt:**WählenSie die Kochzone mit aus.Die

desTimers. leuchtetauf.Wenndie

Kontrolllampe der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das

Display schaltetumzwischen undderabgelaufenenZeit(Minuten).

**So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die

Kontrolllampe der Kochzone blinkt

schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit und berührenSie

oder . DieKontrolllampederKochzoneerlischt.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion als**Kurzzeit- Wecker** benutzen, wenn das Gerät

eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind (die Kochstufenanzeige anzeigt).

**Einschalten der Funktion:**BerührenSie. Berühren Sie oder des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die

eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

**AusschaltendesSignaltons:**Berühren Sie.

Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

#### STOP+GO

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Uhrfunktionen.

**Einschalten der Funktion:**BerührenSie.leuchtet.

**Ausschalten der Funktion:**BerührenSie. Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

#### Tastensperre

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

**Einschalten derFunktion:**BerührenSie. leuchtet 4 Sekunden.Der Timer bleibt eingeschaltet.

**Ausschalten der Funktion:**BerührenSie. Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

#### Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Zum Einschalten der Funktion:**Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein.Berühren Sie vier Sekunden. leuchtet. SchaltenSiedasKochfeldmit aus.



Zum Ausschalten der Funktion:

Schalten Sie das Kochfeld mit ein.Stellen Sie keine Kochstufe ein.Berühren Sie vier Sekunden.leuchtet.

Schalten Sie das Kochfeld mitaus.

**Vorübergehendes Ausschalten der Funktion (für einen einzelnen Kochvorgang):** Schalten Sie das Kochfeld mitein.DieKontrolllampeleuchtet. Berühren Sie 4 Sekunden lang . **Stellen Sie die Kochstufe innerhalbvon10Sekundenein.**Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden.

Wenn Sie dasKochfeldmitausschalten,wirddieseFunktionwieder eingeschaltet.

#### OffSound Control (Ein- und Ausschalten des Signaltons)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Es wird oder

angezeigt.BerührenSie desTimerszumAuswählenvon:



* - Der Signalton istausgeschaltet
* - Der Signalton ist eingeschaltet Warten Sie, bis das Kochfeldautomatisch ausgeschaltet wird, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Haben Sie dieFunktion aufeingestellt,ertöntderSignaltonnurin folgendenFällen:

* Bei der Berührungvon 
* Kurzzeitweckererlischt
* Kurzzeitmessererlischt
* Wenn das Bedienfeld bedecktist.

#### Funktion Power- Management

* Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und der Anzahlder Phasen gruppiert (sieheAbbildung).
* Jede Phase darf bis maximal 3700W belastetwerden.
* MitdieserFunktionwirddieLeistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
* Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 Wübersteigt.
* MitdieserFunktionwirddieLeistung zwischen den anderen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen verringert.
* Die Anzeige der reduzierten Kochzonewechseltzwischenzwei Kochstufen.

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Schalten Sie es ein, bevor Sie die Funktion nutzen.

Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

**AutomatikbetriebderFunktion**StellenSie für den automatischen Betrieb den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Die Abzugshaube misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüftersan.

Automatikbetrieb



#### Hob²Hood

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Automa-** | **Ko-** | **Braten2)** |
|  | **tische** | **chen1)** |  |
|  | **Einschal-** |  |  |
|  | **tung der** |  |  |
|  | **Beleuch-** |  |  |
|  | **tung** |  |  |
| Modus H0 | Aus | Aus | Aus |
| Modus H1 | Ein | Aus | Aus |
| Modus H2 **3)** | Ein | Lüfter- geschwin- digkeit 1 | Lüfter- geschwin- digkeit 1 |
| Modus H3 | Ein | Aus | Lüfter- geschwin- digkeit 1 |
| Modus H4 | Ein | Lüfter- geschwin- digkeit 1 | Lüfter- geschwin- digkeit 1 |
| Modus H5 | Ein | Lüfter- geschwin- digkeit 1 | Lüfter- geschwin- digkeit 2 |

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.

* + 1. Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach einges- telltem Automatikbetrieb.
    2. Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wirdund regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach einges- telltem Automatikbetrieb.
    3. IndiesemModuswerdenderLüfterunddie Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

Ändern des Automatikbetriebs

1. Schalten Sie das Gerätaus.
2. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Das Display wird ein- und ausgeschaltet.



1. Berühren Sie 3 Sekunden lang .
2. Berühren Sie wiederholt, bis angezeigtwird.
3. BerührenSie desTimers,umeinen automatischen Modus auszuwählen.

Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über deren Bedienfeld einzustellen.

Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell einstellen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Aufdiese

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Automa- tische Einschal- tung der Beleuch- tung** | | **Ko- Braten2) chen1)** |
| Modus H6 | Ein | Lüfter- Lüfter- geschwin- geschwin- digkeit 2 digkeit3 |

Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern.

Durch Drücken von erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. WennSiedieIntensivstufegewählt

haben und erneut drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaubeausgeschaltet.

Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1wieder einzustellen.

Zum erneuten Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6.

Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds aus.

Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus.

Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

1. TIPPSUNDHINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**5.1** Kochgeschirr

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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

* + Eine geringe Wassermenge sehr schnell auf einer Kochzone, dieauf die höchste Stufe geschaltet ist, kocht.
  + Ein Magnet am Geschirrboden angezogenwird.

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

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur einTeil der von der Kochzone erzeugtenHitze.

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

#### Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

* Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
* Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
* Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufegeschaltet.
* Klicken: Beielektronischen Schaltvorgängen.
* Zischen, Surren: Der Ventilator läuft. **DieGeräuschesindnormalundweisen nicht auf eine Störung des Kochfelds hin.**

#### Energiesparen

* Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckelab.
* Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzoneauf.
* Nutzen Sie die Restwärme, umdie Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

#### ÖkoTimer(Öko-Timer)

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

#### Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an. Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kochstufe** | **Verwendung:** | **Dauer (Min.)** | **Hinweise** |
| -1 | Warmhalten von gegarten Speisen. | Nach Bedarf | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. |
| 1 - 3 | Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelat- ine. | 5 - 25 | Gelegentlich umrühren. |
| 1 - 3 | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. | 10 - 40 | Mit Deckel garen. |
| 3 - 5 | Köcheln von Reis und Milch- gerichten, Erhitzen von Fertig- gerichten. | 25 - 50 | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren. |
| 5 - 7 | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. | 20 - 45 | Einige Esslöffel Flüssigkeit hin- zugeben. |
| 7 - 9 | Dampfgaren von Kartoffeln. | 20 - 60 | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kar- toffeln verwenden. |
| 7 - 9 | Kochen größerer Speisemen- gen, Eintopfgerichte und Sup- pen. | 60 - 150 | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zu- taten. |
| 9 - 12 | Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kote- lett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eier- kuchen, Krapfen. | Nach Bedarf | Nach der Hälfte der Zeit wen- den. |
| 12 - 13 | Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks. | 5 - 15 | Nach der Hälfte der Zeit wen- den. |
| 14 | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. | | |
| AufkochengroßerMengenWasser.DiePower-Funktionisteingeschaltet. | | | |

#### TippsundHinweisefürdie FunktionHob²Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

* Das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vordirekter Sonneneinstrahlung schützen.
* Keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube richten.
* Bedecken Sie das Bedienfeld nicht mit der Hand oder einem Kochgeschirrgriff.

Andere Geräte mit Fernbedienung können das Signal beeinträchtigen. Um dies zu vermeiden, die Fernbedienung des Gerätes und des Kochfelds nicht gleichzeitig verwenden.

|  |  |
| --- | --- |
| **Modell der Dun- stabzugshaube** | **Produktnummern- code (PNC)** |
| X69453BV03 | 942 492 750 |
| X69453MD02 | 942 492 752 |
| X89463MD02 | 942 492 754 |
| X79263MK1 | 942 492 755 |
| DD8694–M | 942 492 478 |
| X79263MV1 | 942 490 371 |
| X81284WG0 | 942 492 760 |

Dunstabzugshauben mit dieser Funktion

|  |  |
| --- | --- |
| **Modell der Dun- stabzugshaube** | **Produktnummern- code (PNC)** |
| X79283MG0 | 942 492 556 |
| DL8590–M | 942 492 488 |
| X69453MV01 | 942 492 748 |

1. REINIGUNGUNDPFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

#### AllgemeineInformationen

* + Reinigen Sie das Kochfeld nach jedemGebrauch.
  + Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauberist.
  + Kratzer oder dunkle Flecken aufder Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
  + Verwenden Sie einenspeziellen Reinigungsschaber fürGlas.
  + Verwenden Sie einenSpezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.

#### Reinigen desKochfelds

* + **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff,

1. FEHLERSUCHE

Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

* **Folgendeskannnachausreichender AbkühlungdesKochfeldsentfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

#### Was tun, wenn...

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Problem** | **Mögliche Ursache** | **Abhilfe** |
| Das Kochfeld kann nicht ein- geschaltet oder bedientwer- den. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung an- geschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung an- geschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe. |
|  | Die Sicherung hat ausgelöst. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Si- cherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zu- gelassene Elektrofachkraft. |
| Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Siein- nerhalb von 10 Sekunden die Kochstufeein. | | |
|  | Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. | Berühren Sie nur ein Sensor- feld. |
|  | Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb. | Siehe Kapitel „Täglicher Ge- brauch“. |
|  | Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Be- dienfeld. | Wischen Sie das Bedienfeld ab. |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab.  Wenn das Kochfeld ausge- schaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt. | Entfernen Sie den Gegen- stand von den Sensorfel- dern. |
| Das Kochfeld wird ausge- schaltet. | Sie haben etwas aufdas Sensorfeldgestellt. | Entfernen Sie den Gegen- stand vom Sensorfeld. |
| Restwärmeanzeige funktio- niert nicht. | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Be- trieb war. | War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Siesich an den autorisierten Kun- dendienst. |
| Die Funktion Hob²Hood funktioniert nicht. | Sie haben das Bedienfeld bedeckt. | Entfernen Sie den Gegen- stand vom Bedienfeld. |
| Die Funktion Ankochauto- matik funktioniert nicht. | Die Kochzone ist heiß. | Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Problem** | **Mögliche Ursache** | **Abhilfe** |
|  | Die höchste Kochstufe ist eingestellt. | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion. |
| Die Kochstufe schaltetzwi- schen zwei Kochstufen hin undher. | Die Funktion Power-Man- agement ist eingeschaltet. | Siehe Kapitel „Täglicher Ge- brauch“. |
| Die Sensorfelder werden | Das Kochgeschirr ist zu | Stellen Sie großes Kochge- |
| heiß. | groß, oder Sie haben es zu | schirr nach Möglichkeit auf |
|  | nahe an die Bedienelemente | die hinteren Kochzonen. |
|  | gestellt. |  |
| Es ertönt kein Signalton, | Der Signalton ist ausgeschal- | Schalten Sie den Signalton |
| wenn Sie die Sensorfelder | tet. | ein. |
| des Bedienfelds berühren. |  | Siehe Kapitel „Täglicher Ge- |
|  |  | brauch“. |
| leuchtetauf. | Abschaltautomatik ist einge- schaltet. | Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. |
| leuchtetauf. | Die Funktion Kindersicher- ung oder Tastensperre ist in Betrieb. | Siehe Kapitel „Täglicher Ge- brauch“. |
| leuchtetauf. | Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt. | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. |
|  | Sie verwenden un- geeignetes Kochgeschirr. | Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.  Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“. |
|  | Der Durchmesser des Koch- geschirrbodens ist zu klein für die Kochzone. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigenAbmessun- gen.  Siehe Kapitel „Technische Daten“. |
|  | Das Kochgeschirr bedeckt das Kreuz/Quadrat nicht. | Das Kreuz/Quadrat muss vollständig bedeckt sein. |
| und eine Zahl werden an- gezeigt. | Es ist ein Fehler aufgetreten. | Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Strom- netz. Schalten Sie die Sicher- ung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schal- ten Sie die Sicherung wieder  ein. Wenn erneut au- fleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kun- dendienst. |



**Problem**

**Mögliche Ursache**

**Abhilfe**

leuchtet auf.

Ein Fehleristaufgetreten, Schalten Sie dasKochfeld

weil einKochgeschirrleer aus. Entfernen Siedasheißegekochtist.Abschaltauto- Kochgeschirr.SchaltenSiematik und der Überhitzungs- die Kochzone nach etwa 30 schutz für dieKochzoneist Sekunden wiederein.Wenneingeschaltet. das Kochgeschirr dasProb-

lem verursacht hat, erlischt die Fehlermeldung.Restwär- meanzeige kann eingeschal- tet bleiben. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Koch- feld kompatibelist.

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

#### Wenn Sie dasProblem nicht lösenkönnen,

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an denHändler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und dieangezeigte

1. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

#### Vor derMontage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

##### Seriennummer ............

#### Einbau-Kochfelder

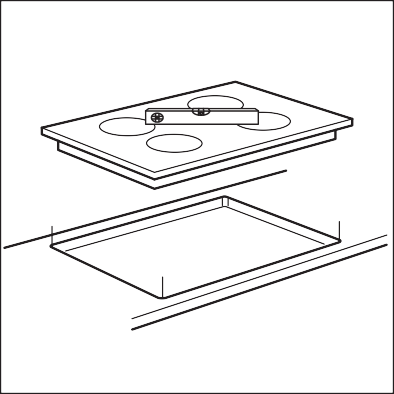
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw.unter normgerechte,

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falschbedienthaben,fälltauchwährend derGarantiezeitfürdieReparaturdurch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

#### Anschlusskabel

* Das Kochfeld wird mitAnschlusskabel geliefert.
* Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90°Coderhöher)ersetztwerden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.



A

B

min. 2 mm

< 20 mm

min. 500 mm

min

30 mm

**A B**

12 mm 57 mm

28 mm 41 mm

38 mm 31 mm

R 5mm

750 mm

+1

min. 490+1mm55mm



A

B

min. 2 mm

> 20 mm

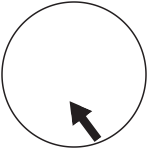
min. 500 mm

**A B**

12 mm 57 mm

28 mm 41 mm

38 mm 31 mm



min. 38 mm min.

2 mm

#### Montage

min. 500mm

min. 50mm

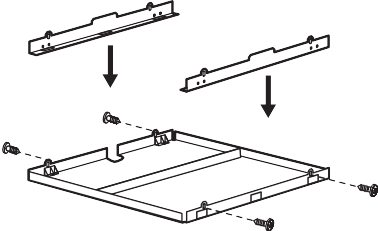
min. 2mm



min. 12mm

min. 2 mm

* 1. Schutzboden Falls Sie einenSchutzboden(optionalesZubehör) verwenden, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mmunddieSchutzmattedirektunter



dem Gerät nicht nötig. Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

1. TECHNISCHEDATEN

#### Typenschild

ModellHK854401XB Produkt-Nummer (PNC) 949 595 326 00

Typ 58 GBDC3AU 220-240V,50-60Hz

Induktion7.4kW Made inGermany

Ser.Nr........... 7.4 kW

AEG



#### Technische Daten derKochzonen

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kochzone** | **Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]** | **Power-Funktion [W]** | **Power-Funktion maximale Ein- schaltdauer [Min.]** | **Durchmesser des Kochge- schirrs [mm]** |
| Vorne links | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Hinten links | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Vorne rechts | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Hinten rechts | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

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

1. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mitdemSymbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechendenRecyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit dem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an IhrGemeindeamt.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.





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





### 867301534-A-092014