



HC452400EB

DE Benutzerinformation	2
ET Kasutusjuhend	21
FI Käyttöohje	38
FR Notice d'utilisation	55



INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	3
2. SICHERHEITSHINWEISE	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	7
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	8
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	12
6. REINIGUNG UND PFLEGE	14
7. FEHLERSUCHE	15
8. MONTAGE	16
9. TECHNISCHE DATEN	20

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



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.aeg.com/productregistration



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten 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 einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands

entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenn Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker wenden.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen

aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.

- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer-kochen.
- 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 leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas- oder Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es

auf der Kochfläche umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

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

2.4 Entsorgung



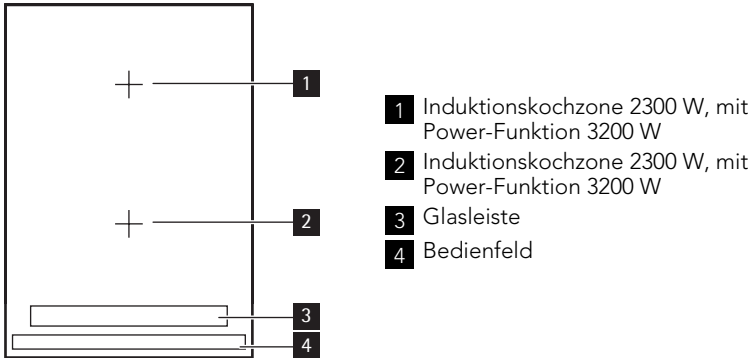
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

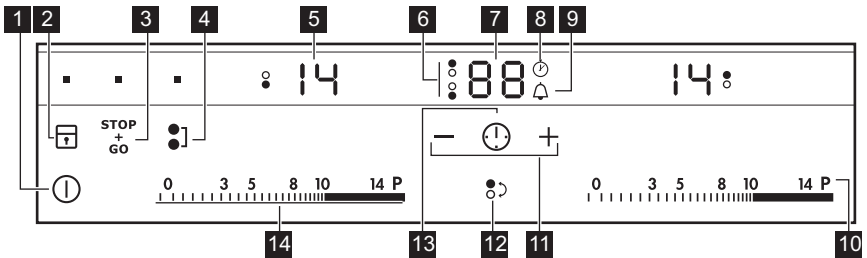
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht







3.2 Bedienfeldanordnung





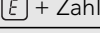




Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	-Funktion
1	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
3	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
4	Ein- und Ausschalten der Brückenfunktion.
5 Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
6 Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzonen der Timer eingestellt wurde.
7 Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.

Sensorfeld	-Funktion
8 	Zeigt an, dass der Laufzeitmesser eingeschaltet ist.
9 	Zeigt an, dass der Kurzzeitmesser oder der Kurzzeitwecker eingeschaltet ist.
10 P	So schalten Sie die Power-Funktion ein:
11 + / -	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
12 	Auswählen der Kochzone.
13 	Zum Einstellen der Timerfunktion.
14 Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.




3.3 Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion Warmhalten/ ^{STOP} _{GO} ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist eingeschaltet.
	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
 + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Sperre/Kindersicherung ist aktiviert.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)




WARNUNG!

 \  \  Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

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













4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten

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

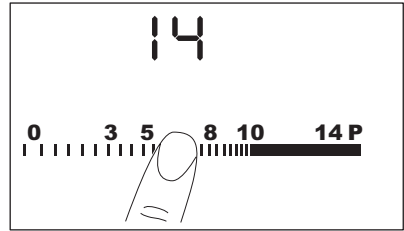
4.2 Abschaltautomatik

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

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

4.3 Kochstufe



Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala, um die Einstellung zu ändern. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.

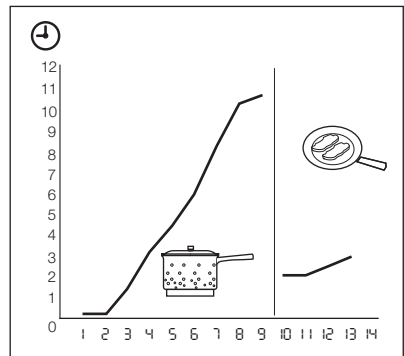


4.4 Ankochautomatik


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



So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

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



4.5 Ein-/Ausschalten der Power-Funktion


Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf Kochstufe 14 zurück. Berühren Sie zum Einschalten **P**,  leuchtet auf. Berühren Sie zum Abschalten der


Funktion eine der Kochstufen von  - .

4.6 Brückenfunktion

Die Brückenfunktion verbindet die beiden Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.

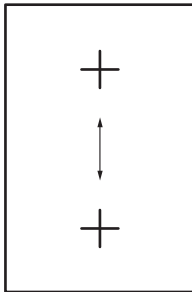
Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der beiden Kochzonen ein.

Berühren Sie  zur Aktivierung der Brückenfunktion. Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der beiden Einstellskalen.

Berühren Sie  zur Deaktivierung der Brückenfunktion. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

4.7 Power-Management

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



4.8 Der Timer










Die Zeit läuft rückwärts ab.

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


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



Die Auswahl der Timerfunktion ist möglich, wenn die Kochstellen eingeschaltet und die Kochstufen eingestellt sind.






- **Auswahl der Kochzone:** Berühren Sie  wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone leuchtet. Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird  angezeigt.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie  am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochstelle langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die verbleibende Zeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
- **Einstellung des Kurzzeitmessers ändern:** Wählen Sie die Kochzone mit , berühren Sie  oder .
- **Ausschalten des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone  aus. Berühren Sie . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.





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

- **So schalten Sie den Signalton aus:** Berühren Sie .

Der Garzeitmesser

Verwenden Sie den Garzeitmesser, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.



- **Auswahl der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone eingeschaltet ist):** Berühren Sie  wiederholt, bis sich die Anzeige der gewünschten Kochzone einschaltet. Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird  angezeigt.
- **Einschalten des Garzeitmessers:** Berühren Sie . Das Symbol  erlischt und  leuchtet auf.

- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Stellen Sie die Kochzone mit  ein. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an, die für längere Zeit benutzt wird.
- **Ausschalten des Garzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus und berühren Sie $+$ oder $-$, um den Timer auszuschalten. Das Symbol  erlischt und  leuchtet auf.





Wenn zwei Uhrfunktionen gleichzeitig in Betrieb sind, wird im Display zuerst der Garzeitmesser angezeigt.


Kurzzeitwecker


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




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

4.9 STOP+GO


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




Ist  aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion  unterbricht nicht die Timer-Funktion.

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

4.10 Verriegelung





Das Bedienfeld kann mit Ausnahme von  verriegelt werden. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein. Berühren Sie  zum Einstellen der Funktion. Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt. Der Timer bleibt eingeschaltet. Berühren Sie  zum Ausschalten der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt. Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.





4.11 Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird ein versehentliches Bedienen des Kochfelds verhindert.





Einschalten der Kindersicherung

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

Ausschalten der Kindersicherung




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

Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang außer Kraft setzen

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

4.12 OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet und der Signalton ist aktiviert.

Berühren Sie **+**, **b** leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

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

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

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

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.



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

5.1 Kochgeschirr für Induktionskochzonen



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

Materialien

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn...

- ... eine geringe Wassermenge darin auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell zu kochen beginnt.
- ... ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



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

5.2 Betriebsgeräusche

Wenn Sie folgendes Geräusch hören:

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

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

5.3 Energie sparendes Kochen



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

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.

5.4 Öko Timer (Eco-Timer)



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

5.5 Anwendungsbeispiele zum Kochen

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

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 8 %
1 - 3	Stocken: Luftiges Omelett, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 8 %
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	8 – 13 %
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	13 – 18 %
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	18 – 25 %
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	18 – 25 %

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden	25 – 45 %
12 - 13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendestücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden	45 – 64 %
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.			

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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



WARNUNG!

Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.

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



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

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaaber für Glas. Den Reinigungsschaaber schräg zur Glasfläche ansetzen

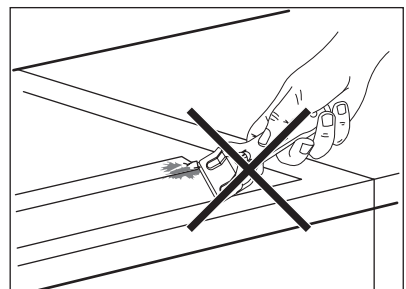
und über die Oberfläche bewegen.

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





WARNUNG!





Glasleiste



- Verwenden Sie keinen Schaber oder scharfe Objekte zur Reinigung der Glasleiste und des Zwischenraums zwischen ihr und der Glaskeramik. Die Glasleiste ist mit der Glaskeramikplatte verbunden.
- Stellen Sie keine Töpfe auf die Glasleiste.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfannen und Töpfe die Glasleiste nicht berühren.

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Reinigen Sie das Bedienfeld. • Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 7 Sekunden die Kochstufe ein. • Die Kindersicherung, die Tastensperre oder STOP +GO ist eingeschaltet. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Wird das Gerät ausgeschaltet, ist ein Signalton zu hören.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Die Restwärmanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. Siehe den Abschnitt „Power-Management“.
Ein Signal ertönt und das Gerät schaltet sich ein und wieder aus. Nach 5 Sekunden ertönt ein weiteres Signal.	Sie haben ① bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
 leuchtet auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein. Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
 und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der eingeschalteten Kochzone hat ausgelöst. Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie nach ca. 30 Sekunden die Kochzone wieder ein.  sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann jedoch noch leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds betühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet. Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke des Kochfelds) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



Vor der Montage

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

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer

8.1 Einbaugeräte

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

8.2 Anschlusskabel

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

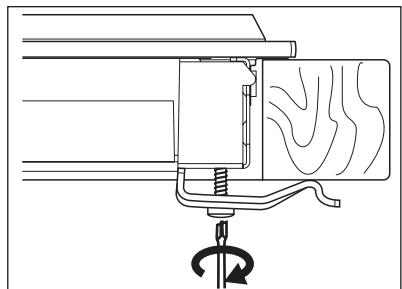
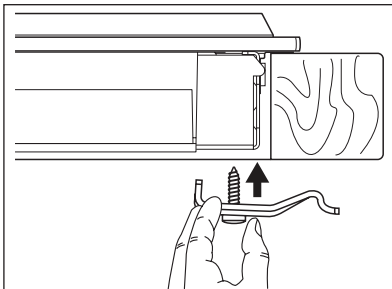
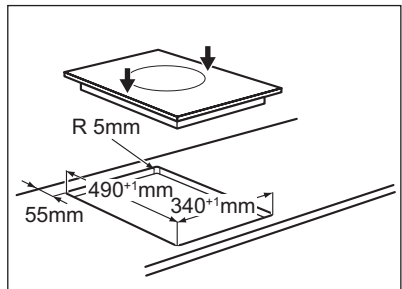
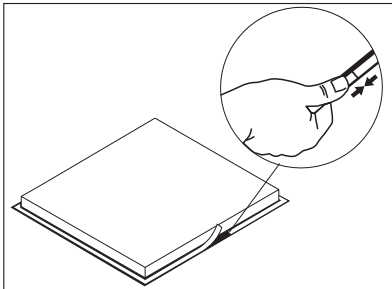
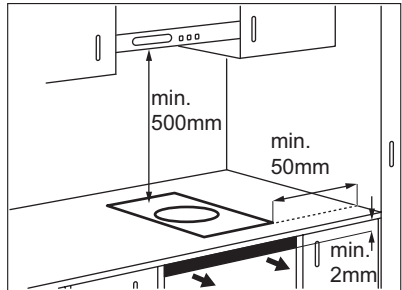
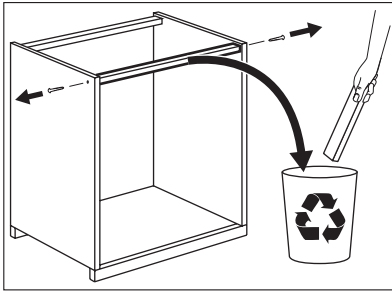
8.3 Anbringen der Dichtung.

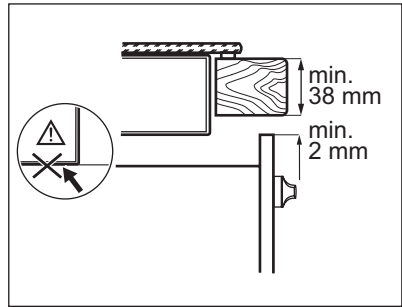
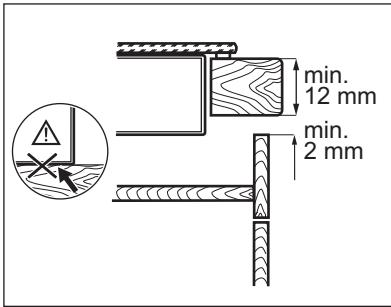
- Reinigen Sie die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich.
- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe auf. Dehnen Sie es nicht. Die Schnittstelle

muss in der Mitte einer Seite liegen. Wenn Sie es zuschneiden (geben Sie einige mm hinzu), drücken Sie die beiden Enden zusammen.

Wenn Sie den Zubehörrahmen C-FRAME verwenden, lesen Sie zuerst die mit dem Rahmen mitgelieferte Anleitung, bevor Sie das Gerät montieren.

8.4 Montage



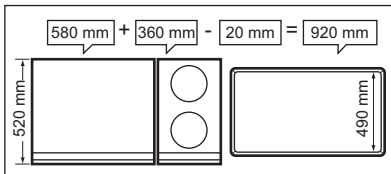


- Dichten Sie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und der Glaskeramik mit Silikon ab.
- Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.
- Entfernen Sie das überschüssige Silikon mit einem Schaber.

8.5 Montage von mehr als einem Gerät

Mitgelieferte Teile: Verbindungsleiste(n), hitzebeständiges Silikon, Gummiprofil, Dichtungstreifen.

i Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.



Arbeitsplattenausschnitt

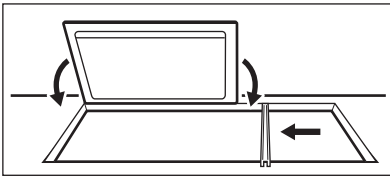
Abstand zur Wand: min. 50 mm

Tiefe: 490 mm

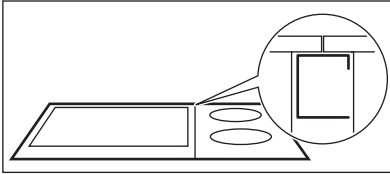
Breite: Addieren Sie die Breiten aller einzubauenden Geräte und subtrahieren Sie 20 mm (siehe auch „Übersicht über alle Gerätebreiten“).

Montage von mehr als einem Gerät

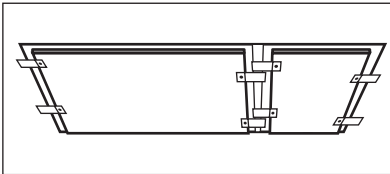
1. Legen Sie den Arbeitsplattenausschnitt fest und sägen Sie ihn aus.
2. Legen Sie die Geräte nacheinander mit der Rückseite nach oben auf eine weiche Fläche, zum Beispiel eine Decke.
3. Kleben Sie den Dichtungstreifen umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren Randes der Glaskeramik auf.
4. Schrauben Sie die Befestigungsplatten locker in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.



5. Setzen Sie das erste Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt ein. Setzen Sie die Verbindungsleiste in den Ausschnitt und drücken Sie diese bis zur Hälfte der Breite gegen das Gerät.



6. Drehen Sie die Befestigungsplatten von unterhalb der Arbeitsplatte locker und auf der Verbindungsleiste ein.

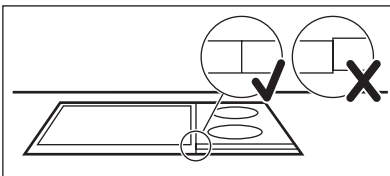


7. Setzen Sie das nächste Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt ein. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkanten der Geräte auf der gleichen Höhe sind.

8. Ziehen Sie die Schrauben der Befestigungsplatte/Haltegreifer an.

9. Dichten Sie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und den Geräten sowie den Spalt zwischen den Geräten mit Silikon ab.

10. Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.



11. Drücken Sie das Gummiprofil kraftvoll gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam um den Ausschnitt.

12. Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.

13. Entfernen Sie das überschüssige Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.

14. Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche.

9. TECHNISCHE DATEN

Model HC452400EB	Prod.Nr. 941 560 804 00
Typ 55 FED 02 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 3,7 kW	Made in Switzerland
Ser.Nr.	3,7 kW
AEG	  

Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funk- tion einge- schaltet [W]	Max. Ein- schaltdauer der Power- Funktion [Min.]	Min. Kochge- schirrdurch- messer [mm]
Hinten – 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Vorne – 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♻️. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und

elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol ⚡ nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO	22
2. OHUTUSJUHISED	23
3. SEADME KIRJELDUS	25
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE	27
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	30
6. PUHASTUS JA HOOLDUS	31
7. VEAOTSING	32
8. PAIGALDAMINE	33
9. TEHNILISED ANDMED	37

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname teid selle AEG toote valimise eest. Lõime toote, mis tagab teile aastateks laitmatu toimimise ning lasime teie elu lihtsamaks ja kergemaks muutvaid innovaatilisi tehnoloogiaid – omadusi, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.aeg.com



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.aeg.com/productregistration



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.

Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasa-olev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



HOIATUS

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmepõlv on olemas lapselukk, soovitage selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.

- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jäätke lootma üksnes nõudetektorile.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Kaitske löikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.

- Veenduge, et tööpinna ja alloleva kapi vahele jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks on soovitatav seadme alla paigaldada eralduspaneel.

Elektriühendus



HOIATUS

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasvasse pistikupesasse ühendate.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.

- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaits.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadiselega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keerme-ga kaitsmed tuleb pesast eemalda-da), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

2.2 Kasutamine



HOIATUS

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja. Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktiooni-väljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pitsima.



HOIATUS

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaseraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.

2.3 Hooldus ja puhastus



HOIATUS

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidi pinna materjali kahjustumist.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupuhustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

2.4 Jäätmekäitus



HOIATUS

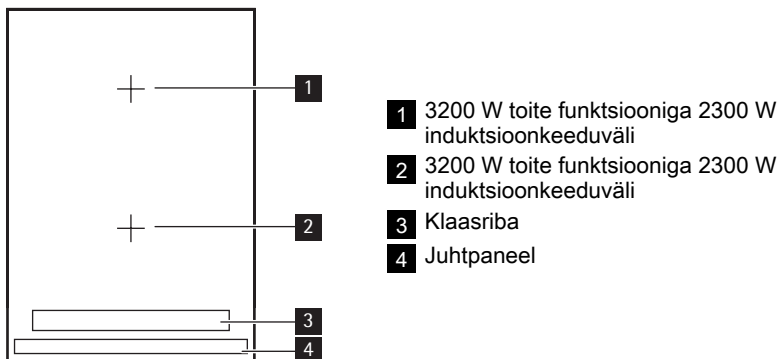
Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

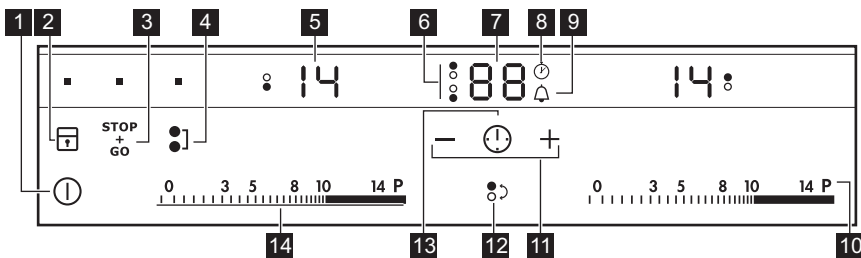
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.

3. SEADME KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



3.2 Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötades sensorvälju. Näidikud, indikaatorid ja helid näitavad, millised funktsioonid on sees.

sensorväli	funktsioon
1	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	Funktsiooni STOP+GO sisse- ja väljalülitamiseks.

	sensorväli	funktsioon
4		Sildühenduse funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
5	Soojusastme näit	Näitab soojusastet.
6	Keeduväljade taimeri indikaatorid	Näitavad, millise keeduvälja jaoks on aeg määratud.
7	Taimeri ekraan	Näitab aega minutites.
8		Näitab, et pöördloendustaimeri funktsioon on sisse lülitatud.
9		Näitab, et loenduse taimer või alarmkella funktsioon on sees.
10	P	Toitefunktsiooni aktiveerimiseks.
11	+ / -	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
12		Keeduvälja valimiseks.
13		Taimeri funktsiooni määramiseks.
14	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.

3.3 Soojusastme kuvad

Digitaalne ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on väljas
	Keeduväli töötab
	Funktsioon soojashoid / $\frac{STOP}{\infty}$ on sees.
	Automaatne kiirsoojenduse funktsioon on sees
	Toite funktsioon on sees
	Tegemist on rikkega
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): keedab / soojashoid / jääkkuumus
	Lukk/lapselukk on sees
	Sobimatu või liiga väike keedunõu või ei ole keedunõu keeduväljal
	Automaatne väljalülitus on sees

3.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääksoojuse indikaator)

OptiHeat Control tähistab jääkkuumuse taset. Induktsiooniga keeduväljad toodavad vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.



HOIATUS

\ \ Põletusohu jääksoojuse tõttu!

4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

4.1 Sisse ja välja

Seadme käivitamiseks või seiskamiseks puudutage 1 sekundi vältel **1**.

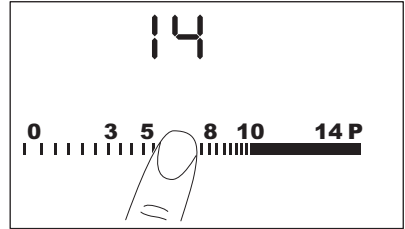
4.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab seadme automaatselt, kui:

- Kõik keeduväljad on välja lülitatud (**0**).
- Pärast seadme käivitamist ei määrata soojusastet.
- Kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaali kõlab veidi aega ja seade lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Seade läheb liiga kuumaks (nt kui pott on kuivaks keenud). Enne seadme uuesti kasutamist peab keeduväli piisavalt jahtuma.
- Kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol **F** süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja möödudes süttib **-** ja seade lülitub välja. Vt allpool.
- Soojusastmete ja automaatse väljalülituse aegade vahel on järgmised seosed:
 - **0** , **1** - **3** – 6 tundi
 - **4** - **7** – 5 tundi
 - **8** - **9** – 4 tundi
 - **10** - **14** – 1,5 tundi

4.3 Soojusaste

Puudutage juhtriba vajaliku soojusastme juures. Valiku muutmiseks liigutage sõrme juhtribal. Ärge eemaldage sõrme juhtribalt enne, kui õige soojusaste on saavutatud. Ekraanil kuvatakse soojusaste.



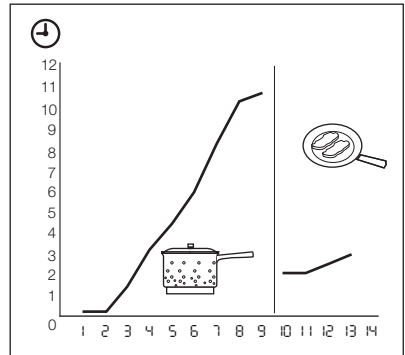
4.4 Automaatne kiirsoojendus

Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni abil saavutate kiiremini soovitud soojusastme. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet (vt joonist) ning seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse sobiva soojusastmeni.

Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni käivitamiseks:



1. Puudutage **P** (ekraanil süttib **P**).
2. Puudutage kohe sobivat soojusastet. Pärast 3 sekundit süttib ekraanil sümbol **R**.

Funktsiooni seiskamiseks muutke kuumusastet.



4.5 Toite funktsiooni sisse ja välja lülitamine


Võimsusfunktsioon võimaldab induktiooniga keeduväljal suuremat võimsust kasutada. Võimsusfunktsiooni võib aktiveerida maksimaalselt 10 minutiks. Pärast seda lülitub induktioonikeeduväli automaatselt soojusastmele 14. Sisselülitamiseks puudutage **P**, **P** süttib. Väl-


jalülitamiseks puudutage soojusastet  - .

4.6 Sildühenduse funktsioon

Sildühenduse funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad nagu üks keeduväli.

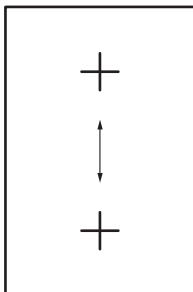
Määrake esmalt ühe keeduvälja soojusaste.

Sildühenduse funktsiooni käivitamiseks puudutage sümbolit . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte juhtribadest.

Sildühenduse funktsiooni seiskamiseks puudutage sümbolit . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

4.7 Toitehaldus

Toitehaldus jagab võimsuse kahe keeduvälja vahel paaridena (vaadake joonist). Toitefunktsioon suurendab ühe paari kuuluva keeduvälja võimsuse maksimumtasemele. Teise keeduvälja võimsus väheneb automaatselt. Vähendatud võimsusega keeduvälja soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



4.8 Taimer


Pöördloenduse taimer.


Kasutage pöördloenduse taimerit, et määrata, kui kaua keeduväli sellel korral töötab.

Seadke pöördloendustaimer pärast keeduvälja valimist.




Taimerifunktsiooni saab valida sisse lülitatud keeduväljadele, mille soojusaste on määratud.

- **Keeduvälja valimiseks:** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

Kui see funktsioon on sisse lülitatud, süttib .


- **Pöördloendustaimer aktiveerimiseks:** puudutage taimerit nuppu , et määrata aeg ( -  minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma aeglasemalt, toimub aja pöördloendus.
- **Järelejäänud aja kontrollimine:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- **Pöördloendustaimer muutmiseks:** valige keeduväli, kasutades  ja puudutage  või .
- **Pöördloenduse aja väljalülitamiseks:** valige keeduväli, kasutades . Vajutage . Järelejäänud aeg loetakse maha kuni näiduni . Keeduvälja indikaator kustub.


Kui taimerit pöördloendus jõuab lõpule, kostab helisignaali ja  vilgub. Keeduväli on välja lülitatud.

- **Heli väljalülitamiseks:** puudutage .

Loenduse taimer

Kasutage loenduse taimerit, et jälgida, kui kaua keeduväli ühe toiduvalmistamise korra ajal töötab.




- **Keeduvälja valimiseks (kui töös on rohkem kui 1 küpsetusväli):** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.



Kui see funktsioon on sisse lülitatud, süttib .

- **Loenduse taimerit sisselülitamiseks:**

Puudutage .

Sümbol  kustub ja  süttib.




- **Et näha, kui kaua keeduväli töötab:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanile kuvatakse keeduvälja tööaeg. Ekraanil kuvatakse kauem töötava keeduvälja tööaeg.
- **Loenduse taimerit väljalülitamiseks:** valige keeduväli  abil ja puudutage .

või —, et taimer välja lülitada. Sümbol  kustub ja  süttib.





Kui samal ajal töötab kaks taime-
rifunktsiooni, kuvab ekraan esi-
mesena loenduse taimeri.



Alarmkell.




Taimerit võib kasutada **alarmkellana**, kui keeduväljad ei tööta. Puudutage . Aja valimiseks vajutage taimeri nuppu  või —. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja  vilgub.

- **Heli peatamine:** puudutage .


4.9 STOP+GO



Funktsiooniga  määratakse kõik keeduväljad madalaima soojusaste - soojashoidmise seadele ().


Kui  töötab, ei saa soojusastet muuta. Funktsioon  ei peata taimerifunktsiooni.

- Selle funktsiooni **aktiveerimiseks** puudutage . Süttib sümbol .
- Selle funktsiooni **deaktiveerimiseks** puudutage . Süttib soojusaste, mille enne määrasite.

4.10 Lukustamine

Lukustada saab juhtpaneeli, mitte . See hoiab ära soojusaste kogemata muutmise.

Valige kõigepealt soojusaste. Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage . Sümbol  süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.


Selle funktsiooni peatamiseks puudutage . Süttib soojusaste, mille varem valisite.



Seadme väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

4.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.




Lapseluku käivitamine

- Käivitage pliit  abil. **Ärge määrake soojusastet.**

- Puudutage  4 sekundi vältel. Süttib sümbol .





- Lülitage pliit välja abil .

Lapseluku väljalülitamine

- Käivitage pliit  abil. **Ärge määrake soojusastet.** Puudutage  4 sekundi vältel. Süttib sümbol .

- Lülitage pliit välja  abil.






Lapseluku tühistamine ühekordseks toiduväljastamiseks


- Käivitage pliit  abil. Süttib sümbol .
- Puudutage  4 sekundi vältel. **Määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.** Pliiti saab nüüd kasutada.
- Kui lülitate pliidi  abil välja, töötab lapselukk uuesti.

4.12 OffSound Control (Helide sisse ja välja lülitamine)

Helide välja lülitamine




Lülitage seade välja.

Puudutage  3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage  3 sekundit.  süttib, heli on sees. Puudutage  ,  süttib, heli on välja lülitatud. Kui see funktsioon on aktiveeritud, kuullete te helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades 
- kui minutilugeja jõuab lõpule
- kui pöördloendus jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

Helide sisse lülitamine

Lülitage seade välja.

Puudutage  3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage  3 sekundit.  süttib, sest heli on väljas.

Puudutage  ,  süttib. Heli on sees.

5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Kasutage induktsiooni keedutsoonidel sobivaid nõusid



Asetage keedunõu ristile, mis asub kasutataval keedupinnal. Katke rist täielikult. Toidunõu põhjas olev magnetosa pikkus peab olema vähemalt 125 mm. Induktsiooni keeduväljad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduvälja.

5.1 Induktsioonkeeduväljadele sobivad keedunõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli keedunõusid kiiresti.

Keedunõu materjal

- **Õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- **Vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib kasutada induktsioonpliidil, kui ...

- ... väike kogus vett hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- ... magnet tõmbab nõu enda külge kinni.



Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja sile.

5.2 Helid töö ajal

Kui kuulete

- pragnemisheli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).

- vilistamine: te kasutate ühte või mitut keedutsooni suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- ümismine: te kasutate kõrget võimsust.
- klõpsumine: toimub elektriline lülitumine.
- sissemine, sumisemine: ventilaator töötab.

Kirjeldatud helid on normaalsed ega ole märgiks defektist.

5.3 Energia kokkuhoid



- Võimaluse korral pange nõudele alati kaas peale.
- Pange keedunõud keedutsoonile enne selle sisselülitamist.

5.4 Öko Timer (Ökotaimer)



Energia säästmieks lülitub keedutsooni soojendus välja varem, kui kostab mahalugemise taimeri signaal. Soojendamise aja vähenemine oleneb toiduvalmistamise tasemest ja ajast.

5.5 Küpsetusrakenduste näiteid

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel otsesest seost ei ole. Soojusastet suurendades ei suurenda te proportsionaalselt keeduvälja energiatarvet.

See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväljal kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

So oju- sas- te	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited	Nominaalne energiatar- ve
1	Valmistatud toidu soo- jashoidmiseks	vastavalt vajadusele	Pange keedunõule kaas peale	3 %
1 - 3	Hollandi kaste, sulata- mine: (või, šokolaad, želatiin)	5 - 25 min	Aeg-ajalt segage	3 – 8 %
1 - 3	Kalgendamise: kohe- vad omletid, küpseta- tud munad	10 - 40 min	Valmistage kaane all	3 – 8 %
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmiseks vaikselt tu- lel, valmistoidu soojen- damiseks	25 - 50 min	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada	8 – 13 %
5 - 7	Köögililja, kala, liha aurutamine	20 - 45 min	Lisage paar supilusi- katäit vedelikku	13 – 18 %
7 - 9	Kartulite aurutamine	20 - 60 min	Kasutage maks. 250 ml vett 750 g kartuli- te kohta	18 – 25 %
7 - 9	Suuremate toiduko- guste, hautiste ja sup- pide valmistamine	60 - 150 min	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid	18 – 25 %
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha- rull juustuga, karbo- naad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes	25 – 45 %
12 - 13	Tugevalt praadimine, praetud kartulid, selja- tükid, praelõigud	5 - 15 min	Pöörake poole aja möödudes	45 – 64 %
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, paja- praad), friikartulite valmistamine			100 %
P	Suure koguse vee keetmine. Toitefunktsioon on sisse lülitatud.			

6. PUHASTUS JA HOOLDUS

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist.

Kasutage alati puhta põhjaga keedunõusid.

**HOIATUS**

Teravad objektid ja abrasiivsed puhastusvahendid kahjustavad seadet.

Turvakaalutlustel **ei** tohi seadet puhastada aurupuhastite või kõrgsurvepuhastitega.



Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

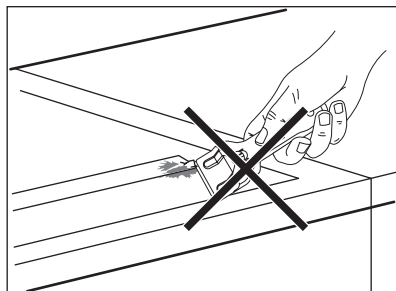
Mustuse eemaldamiseks:

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits õige nurga all klaaspinna ja liigutage tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage pärast seadme piisavat mahajahtumist:** katlekivirõngad, veerõngad, rasvajäägid, metalse läikega värvimuutusega plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.
2. Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.

3. Lõpuks hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.

**HOIATUS**







Klaasriba



- Ärge kasutage klaasriba või klaasriba ja keraamilise pinna vahele jääva vao puhastamiseks kaabitsaid ega teravaid esemeid. Klaasriba on kinnitatud keraamilise plaadi külge.
- Ärge asetage potte klaasribale.
- Jälgige hoolikalt, et potid ja pannid vastu klaasriba ei puutuks.

7. VEAOTSING

Probleem	Võimalik põhjus ja lahendus
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	<ul style="list-style-type: none"> • Puudutasite korruga 2 või enamat sensorvälja. Puudutage ainult üht sensorvälja. • Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid. Pühkige juhtpaneel puhtaks • Käivitage seade uuesti ja valige 7 sekundi jooksul soojusaste. • Lapselukk või klahvilukk või STOP+GO on sisse lülitatud. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.
Kui seade välja lülitatakse, kostab helisignaali.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja. Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega. Kui keeduväli peab olema tuline, kuid ei ole, pöörduge müügijärgsesse teenindusse.
Soojusaste lülitub ühel soojusastmelt teisele.	Toitehaldus on aktiivne. Vt jaotist Toitehaldus.

Probleem	Võimalik põhjus ja lahendus
Kostab helisignaali ja seade käivitub ning lülitub uuesti välja. Viie sekundi pärast kostab uuesti helisignaali.	Väli ① on kinni kaetud. Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
 süttib	<ul style="list-style-type: none"> Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud. Lülitage seade välja ja käivitage uuesti.
 süttib	<ul style="list-style-type: none"> Keeduväljal pole keedunõud. Pange keedunõu keeduväljale. Kasutate sobimatut keedunõud. Kasutage sobivat keedunõud. Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike. Valige väiksem keeduväli.
 ja number süttivad.	Seadmel ilmes tõrge. Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Lülitage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusesse.
 süttib	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Keeduvälja liigse kuumuse vastane kaitsemehhanism töötab. Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud. Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Pärast 30 sekundi möödumist lülitage keeduväli uuesti sisse.  peaks kustuma, jääksoojuse indikaator võib põlema jääda. Jahutage keedunõu piisavalt maha ja kontrollige seda, lähtudes jaotisest Induksioonkeeduväljale sobivad nõud.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud. Lülitage signaalid sisse (vt Heli juhtimine).

Kui ülalkirjeldatud meetmete abil ei olnud võimalik probleemi kõrvaldada, pöörduge müügiesindaja või klienditeeninduse osakonna poole. Esitage andmeplaadi andmed, kolmekohaline numbritest ja tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate keedupinna nurgast) ja kuvatud veateade.

Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse klienditeeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Klienditeenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

8. PAIGALDAMINE



HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Enne paigaldamist

Enne seadme paigaldamist märkige andmeplaadilt üles alltoodud andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

- Mudel

- Tootenumber (PNC)
- Seerianumber

8.1 Integreeritud seadmed

- Sisseehitatud seadmeid võib kasutada alles pärast seda, kui need on paigutatud sobivatesse standardile vastavatesse sisseehitatud mööbliesemetesse ja tööpindadesse.

8.2 Toitejuhe

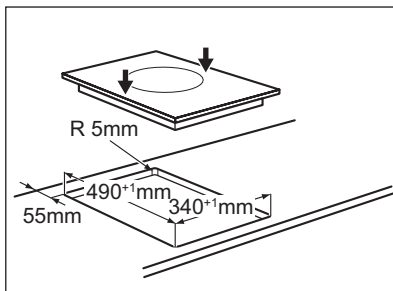
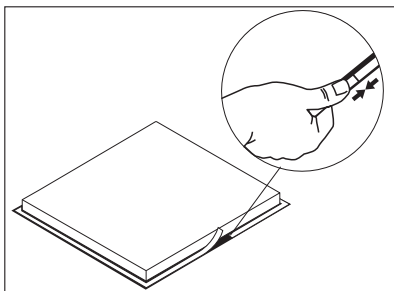
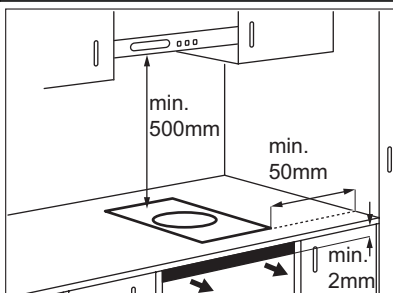
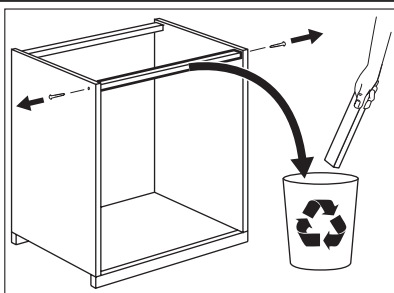
- Selle seadme juurde kuulub ka toitejuhe.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juht-

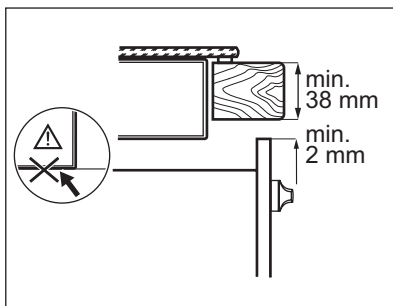
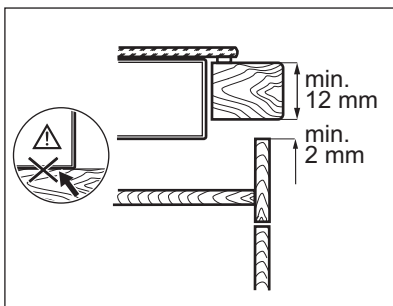
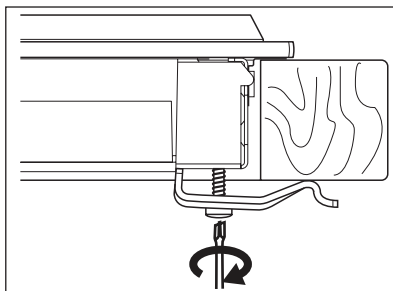
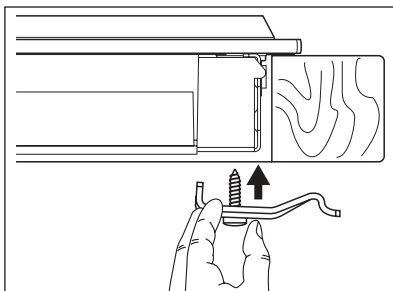
mega (tüüp H05BB-F Tmax 90°C või üle selle). Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

8.3 Tihendi kinnitamine.

- Puhastage tööpinna väljalõikeosa.
 - Siduge seadme alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välise serva ümber. Ärge tihendit venitage. Jälgige, et lõigatud otsad jääksid ühe serva keskossa. Kui te seejärel tihendi parajaks lõikate (lisage seejuures mõni mm), seadke otsad kohakuti.
- Kui kasutate raami C-FRAME, lugege enne seadme paigaldamist läbi raamiga kaasasolev kasutusjuhend.

8.4 Kokkupanek



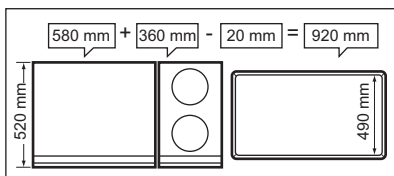


- Tihendage tööpinna ja klaaskeraamilise pinna vaheline pragu silikooniga.
- Niisutage silikooni vähese seebiveega.
- Eemaldage liigne silikoon kaabitsaga.

8.5 Enam kui ühe seadme paigaldamine

Lisaosad:ühendusriba(d), kuumakindel silikoon, kummiriba, kinnitusriba.

i Kasutage ainult spetsiaalset kuumakindlat silikooni.



Valmisloigatud tööpind

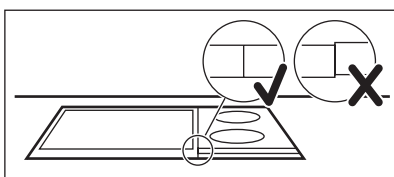
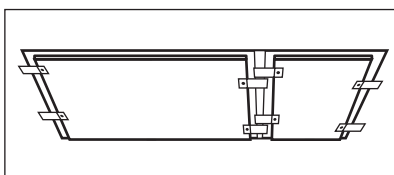
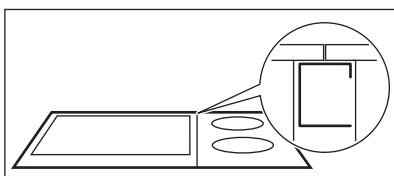
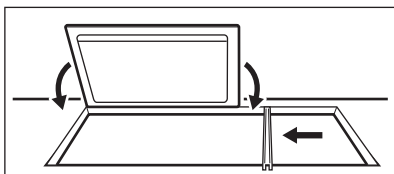
Kaugus seinast: vähemalt 50 mm

Sügavus: 490 mm

Laius : liitke kõigi integreeritavate seadmete laiused ja lahutage 20 mm (vt ka "Ülevaade kõigi seadmete laiusest")


Enam kui ühe seadme paigaldamine

1. Märkige ära väljalõigatava tööpinna mõõdud ja saagige see välja.
2. Paigutage seadmed ükshaaval pehmele alusele, näiteks tekile, alumine külg ülespoole.
3. Asetage tihendiriba seadme klaaskeraamilise pinna alumise serva ümber.



4. Kruvige kinnitusplaadid / kinnitusdetailid kaitsekorpuse vastavatesse aukudesse poolenisti kinni.
5. Asetage esimene seade tööpinna väljalõikele. Seadke ühendusriba tööpinna väljalõikele ja suruge poole laiuse ulatuses vastu seadet.
6. Keerake poolenisti kinni kinnitusplaadid tööpinna ja ühendusriba all.
7. Asetage järgmine seade tööpinna väljalõikele. Jälgige, et seadmete esiservad oleksid samal tasemel.
8. Kinnitage lõplikult kinnituspladi / kinnitusdetaili kruvid.
9. Tihendage tööpinna ja seadmete vahelised praod ning seadmete vahelised praod silikooniga.
10. Niisutage silikooni vähese seebiveega.
11. Suruge kummiriba kergelt survet rakendades klaaskeraamilise pinna vastu ja viige see aeglaselt mööda pinda edasi.
12. Ärge katsuge silikooni enne, kui see on kõvaks muutunud (umbes üks päev).
13. Eemaldage väljasopistunud silikoon ettevaatlikult žileti abil.
14. Puhastage keraamiline pind täielikult.


9. TEHNILISED ANDMED


Model HC452400EB	Prod.Nr. 941 560 804 00
Typ 55 FED 02 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 3,7 kW	Made in Switzerland
Ser.Nr.	3,7 kW
AEG	  

Keeduväljade võimsus

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunktsioon sisse lülitatud [W]	Võimsusfunktsiooni maksimaalne kestus [min]	Keedunõu minimaalne läbimõõt [mm]
Tagumine – 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Eesmine –210 mm	2300 W	3200 W	10	125

10. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse
Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSTIEDOT	39
2. TURVALLISUUSOHJEET	40
3. LAITTEEN KUVAUS	42
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ	44
5. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	47
6. HOITO JA PUHDISTUS	49
7. VIANMÄÄRITYS	50
8. ASENNUS	51
9. TEKNISET TIEDOT	54

TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.aeg.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.aeg.com/productregistration



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
www.aeg.com/shop

KULUTTAJANEUVONTA JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Malli, tuotenumero, sarjanumero.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun laite on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa lämpövastuksiin.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.

- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa laittaa liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke lieden vastus pois päältä vääntimellä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääkseen kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.

- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 2 mm:n ilmanvaihtoaukko. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat riittämättömästä ilmanvaihtoaukosta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Suosittelemme, että asennat lämmönkestävän erotuslevyn laitteen alapuolelle, jotta laitteen alaosaan ei voida koskettaa.

Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Sähkökytkennät saa suorittaa vain asiantunteva sähköasentaja.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.

- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni miinkään.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

2.2 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovamman tai sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen. Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.

- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaväli induktiokeittoalueisiin laitteiden ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineisia kuumaan öljyyn.



VAROITUS!

Olemassa on tulipalon tai räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksiin jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikkuttamisen aikana.

2.3 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.

- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

2.4 Hävittäminen

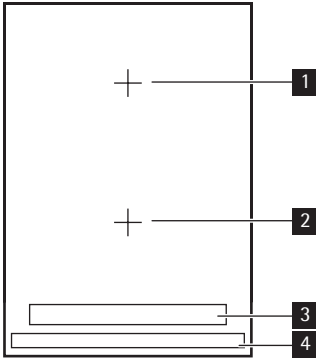


VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahingo- tai tukehtumisvaara.

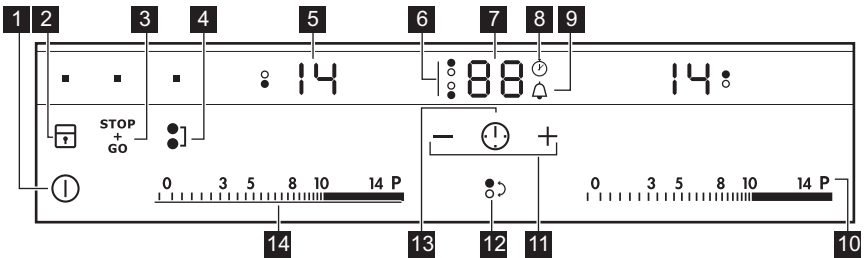
3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen kuvaus



- 1 Induktiokerroalue 2300 W, Power-toiminto 3200 W
- 2 Induktiokerroalue 2300 W, Power-toiminto 3200 W
- 3 Lasipalkki
- 4 Käyttöpaneeli



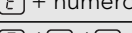


3.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

	-kosketuspainike	-toiminto
1		Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3		Toiminnon STOP+GO kytkeminen päälle ja pois päältä.
4		Siltatoiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevien keittoalueiden osoittaminen.
7	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8		Ajastimen toiminnan osoittaminen.
9		Ajastimen tai hälytysajastimen toiminnan osoittaminen.
10	P	Power-toiminnon käyttöönotto.
11	+ / -	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
12		Keittoalueen valitseminen.
13		Ajastimen asettaminen.
14	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

3.3 Tehotason näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta
	Keittoalue on toiminnassa
	Lämpimänäpito /  on toiminnassa
	Automaattinen kuumennus on toiminnassa
	Power-toiminto on kytketty toimintaan
	Toimintahäiriö
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön ilmaisin): edelleen toiminnassa / lämpimänäpito / jälkilämpö
	Toimintalukitus/lapsilukko on kytketty
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa
	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa

3.4 OptiHeat Control (3-portainen jälkilämmön merkkivalo)



VAROITUS!

Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi!

4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

4.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Laitte kytetään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta sekunnin ajan.

4.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee keittotasosta virran automaattisesti seuraavissa tilanteissa:

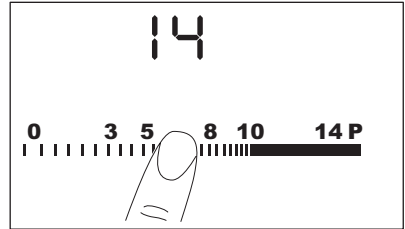
- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta ().
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi laitteen toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle roiskuu jotakin tai sen päälle asetetaan jotakin (pannu, pyyhe, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Laitteesta kuuluu äänimerkki jonkin aikaa ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Keittoalueen on annettava jäähtyä, ennen kuin voit käyttää keittotasoa uudelleen.
- Keittoastia on väärenlainen. Symboli syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta. Katso alla.
- Tehotason ja automaattisen virrankatkaisun aika-asetuksien välinen suhde:
 - , — 6 tuntia
 - — 5 tuntia

OptiHeat Control ilmaisee jälkilämmön tason. Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

- — 4 tuntia
- — 1,5 tuntia

4.3 Tehotaso

Kosketa säätöpalkkia tehotason kohdalta. Muuta asetusta liikuttamalla sormeasi säätöpalkissa. Älä poista sormeasi palkista, ennen kuin tehotaso on haluamasi. Tehoasetus näkyy näytössä.



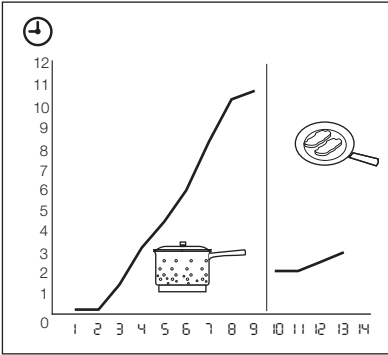
4.4 Automaattinen kuumennus

Voit saavuttaa vaaditun tehotason nopeammin, jos otat automaattisen kuumennustoiminnon käyttöön. Kyseinen toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa (katso kaavio), ja laskee tehotason sen jälkeen vaadittuun asetukseen.

Automaattisen kuumennustoiminnon asettaminen keittoalueeseen:

1. Kosketa **P** () tulee näkyviin näyttöön).
2. Kosketa välittömästi vaadittua tehotasoa. 3 sekunnin kuluttua näyttöön tulee näkyviin .

Lopeta toiminto muuttamalla tehotasoa.



4.5 Power-toiminnon kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

Power-toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Power-toiminto kytkeytyy toimintaan enintään 10 minuutiksi kerrallaan. Sen jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin tehotasolle 14. Toiminto otetaan käyttöön koskettamalla painiketta **P**. Merkkivalo **P** syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä koskettamalla tehotasoa **1** - **14**.

4.6 Siltatoiminto (Bridge-toiminto)

Siltatoiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena.

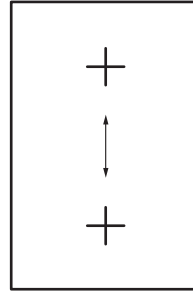
Aseta ensin toisen keittoalueen tehotaso.

Voit kytkeä siltatoiminnon toimintaan koskettamalla painiketta **]**. Voit asettaa tehotason tai muuttaa sitä koskettamalla yhtä säätöpalkkia.

Voit kytkeä siltatoiminnon pois toiminnasta koskettamalla **]**. Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

4.7 Tehonhallinta

Tehonhallintatoiminto jakaa tehon kahden keittoalueen välille, jotka muodostavat keskenään parin (katso kuva). Power-toiminto nostaa tehon maksimitalolle parin yhdellä keittoalueella. Toisen keittoalueen teho laskee automaattisesti. Alhaisemman tehon omaavan alueen tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



4.8 Ajastin

Ajanlaskenta.


Ajanlaskenta-automatiikan avulla voit asettaa keittoalueen toiminta-ajan yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ajanlaskenta-automatiikka valituausi ensin keittoalueen.

i Ajastintoiminto voidaan valita keittoalueille, jotka on aktivoitu ja tehoasetus on asetettu.

- **Keittoalueen asettaminen:**kosketa painiketta **0** toistuvasti, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo syttyy. Kun toiminto on kytketty toimintaan, **0** syttyy.
- **Ajastimen aktivoiminen:** Kosketa ajastimen painiketta **+** ja aseta aika (**00** - **99** minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.
- **Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** Valitse keittoalue painikkeella **0**. Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.
- **Ajastimen muuttaminen:**valitse keittoalue painikkeella **0** kosketa painiketta **+** tai **-**.
- **Laskevan ajastimen poistaminen käytöstä:** Valitse keittoalue painikkeella **0**. Kosketa **-**. Ajan kuluminen näkyy näytössä arvoon **00** saakka. Keittoalueen merkkivalo sammuu.


Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, äänimerkki kuuluu ja **00** vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

- **Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .


Kasvava ajanlaskenta



Kasvavan ajanlaskennan avulla voit seurata, miten kauan keittoalue on toiminnassa.







- **Keittoalueen valitseminen (jos toiminnassa on useampi kuin yksi keittoalue) :**kosketa  toistuvasti, kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo syttyy.

Kun toiminto on kytketty toimintaan,  syttyy.

- **Kasvavan ajanlaskennan aktivoiminen:**

Kosketa painiketta .


Symboli  häviää ja  syttyy.




- **Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen:**Valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika. Näytössä näkyy sen keittoalueen toiminta-aika, joka toimii pisimpään.
- **Kasvavan ajanlaskennan poistamisen käytöstä:** Valitse keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta  tai  ajastimen kytkemiseksi pois toiminnasta. Symboli  sammuu ja  syttyy.




Kun molemmat ajastintoinnot toimivat samanaikaisesti, näytössä näkyy ensin ajanlaskenta.


Hälytysajastin.


Voit käyttää ajastinta myös **hälytysajastimena** silloin, kun keittoalueet eivät ole toiminnassa. Kosketa .


Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta  tai . Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, äänimerkki kuuluu ja  vilkkuu.


- **Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .




4.9 STOP+GO

 -toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehoa-


asetukseen - lämpimänäpidon asetukseen ().

Kun  on toiminnassa, tehoasetusta ei voida muuttaa.



 -toiminto ei peruuta asetettua ajastusta.


- **Kytke toiminto päälle** koskettamalla . Symboli  syttyy.
- **Kytke toiminto pois päältä** koskettamalla . Aikaisemmin asettamasi tehoasetus tulee voimaan.

4.10 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin painikkeet virtapainiketta  lukuun ottamatta. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Kytke toiminto päälle koskettamalla . Symboli  palaa neljän sekunnin ajan. Ajastin toimii edelleen.





Kytke toiminto pois päältä koskettamalla . Aikaisemmin asettamasi tehotaso tulee voimaan.

Kun sammutat laitteen, myös tämä toiminto sammuu.





4.11 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.



Lapsilukon kytkeminen toimintaan



- Kytke virta keittotasoon painikkeella . **Älä aseta tehotasoa.**
- Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Symboli  syttyy.
- Katkaise virta keittotasosta painikkeella .

Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

- Kytke virta keittotasoon painikkeella . **Älä aseta tehotasoa.** Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Symboli  syttyy.
- Katkaise virta keittotasosta painikkeella .

Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta väliaikaisesti






- Kytke virta keittotasoon painikkeella . Symboli  syttyy.

- Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa.
- Kun katkaiset virran keittotasosta painikkeella , lapsilukko on edelleen kytketty.


4.12 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

Äänimerkkien poistaminen käytöstä

Kytke laite pois päältä.






Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näytöt syttyvät ja sammuvat. Kosketa  -painiketta 3 sekunnin ajan.  syttyy, äänimerkki on käytössä. Kosketa painiketta . Näytössä näkyy  ja äänimerkki on poistettu käytöstä.

Kun kyseinen toiminto on päällä, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- painiketta  kosketetaan
- hälytinajastin aktivoituu
- ajastimen aika kuluu umpeen
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

Äänimerkkien ottaminen käyttöön

Kytke laite pois päältä.

Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näytöt syttyvät ja sammuvat. Kosketa  -painiketta 3 sekunnin ajan.  syttyy, koska äänimerkki on pois käytöstä. Kosketa ,  syttyy. Äänimerkki on käytössä.

5. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.



Aseta keittoastia keittoalueen rastiin päälle. Peitä rasti kokonaan. Keittoastian pohjan magneettinen osa on oltava vähintään 125 mm. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Voit käyttää suuria keittoastioita kahdella keittoalueella samanaikaisesti.

sinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).

- **Sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos ...

- ... pieni määrä vettä kuumenee hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- ... magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

5.1 Induktiokeittoalueille soveltuvat keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.

Keittoastian materiaali

- **Hyväksytyt:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerrok-

5.2 Käyttöön liittyvät äänet

Jos kuulet

- rätsivää ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne)
- vihellystä: käytät yhtä tai useampaa keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (Sandwich-rakenne)
- surisevaa ääntä: käytät korkeita tehotasoja

- naksahdusta: kuuluu sähköpiirin kytkeytyessä
- hurisevaa ääntä: kuuluu puhaltimen toimiessa

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.

5.3 Energiansäästö



- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket alueen toimintaan.

5.4 Öko Timer (Säästöajastin)



Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta jo ennen vähenevän ai-

kanäytön ajastimen merkkiäänen kuulumista. Kuumennusajan lyhentyminen riippuu tehostasosta ja toiminta-ajasta.

5.5 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen. Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehostasoon siirtäessä.

Tämä tarkoittaa, että keskusalueella tehostasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Te-ho-ta-so	Käyttökohde:	Aika	Vinkejä	Nimellisvirrankulutus
1	Kypsennettyjen ruokien lämpimänäpito	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi	3 %
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattujen sulattaminen	5 - 25 min	Sekoita aika ajoin	3 – 8 %
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto	10 - 40 min	Keitä kannen alla	3 – 8 %
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen	25 - 50 min	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana	8 – 13 %
5 - 7	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha	20 - 45 min	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä	13 – 18 %
7 - 9	Höyrykypsennetyt perunat	20 - 60 min	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita	18 – 25 %
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pata-ruoat ja keitot	60 - 150 min	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet	18 – 25 %

Te-ho-ta-so	Käyttökohde:	Aika	Vinkkejä	Nimellisvir-rankulutus
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.	25 – 45 %
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit	5 - 15 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.	45 – 64 %
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus			100 %
P	Suuren vesimäärän keittäminen. Power-toiminto on kytketty toimintaan.			

6. HOITO JA PUHDISTUS

Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.

Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.



VAROITUS!

Terävät esineet ja hankaavat pesuaineet vahingoittavat laitetta. Turvallisuussyistä laitetta **ei** saa puhdistaa höyrypesulaitteella tai painepesurilla.



Keraamisen pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta laitteen toimintaan.

Lian poistaminen:

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa laitteeseen vaurioita. Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta. Aseta kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun laite on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Käytä keraa-

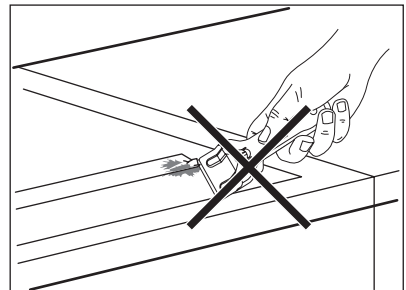
misen keittotason tai ruostumattoman teräksen puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta.

2. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
3. **Kuivaa pinta lopuksi puhtaalla liinalla.**



VAROITUS!





Lasipalkki



- Älä käytä kaavinta tai teräviä esineitä lasipalkin ja palkin ja lasikeraamisen pinnan välisen tilan puhdistamiseen. Lasipalkki on liitetty keraamiseen levyyn.

- Älä aseta keittoastioita lasipalkin päälle.
- Varmista, etteivät pannut ja keittoastiat kosketa lasipalkkiin.

7. VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy ja korjaustoimenpide
Laitte ei kytkeydy toimintaan tai ei muuten toimi.	<ul style="list-style-type: none"> • Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti. Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta. • Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita. Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi. • Kytke laite uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 7 sekunnin kuluessa. • Lapsilukko tai lukitus tai STOP+GO on kytketty toimintaan. Katso kappaletta "Päivittäinen käyttö".
Laitteesta kuuluu merkkiääni sen ollessa pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty. Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Jälkilämmön merkivalo ei syty.	Keittoalue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa. Jos keittoalueen pitäisi olla kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta on käynnissä. Katso kohta Tehonhallinta.
Laitteesta kuuluu merkkiääni ja laite käynnistyy ja kytkeytyy taas pois toiminnasta. Viiden sekunnin kuluttua kuuluu yksi tai useampia merkkiääniä.	Jotakin on painikkeen ① päällä. Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
 syttyy	<ul style="list-style-type: none"> • Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa. Katkaise virta laitteesta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy	<ul style="list-style-type: none"> • Keittoalueella ei ole keittoastiaa. Aseta keittoastia keittoalueelle. • Keittoastia on vääränlainen. Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. • Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni keittoalueelle. Siirrä keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
 ja numero syttyy.	Laitteessa on jokin vika. Kytke laite irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Mahdollinen syy ja korjaustoimenpide
[E4] sytty	Laitteen toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehinut keittoastia. Keittoalueen ylikuumenemissuoja on aktivoitunut. Automaattinen virran katkaisu on toiminut. Kytke laite pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. [E4] sammuu näytöstä, jälkilämmön merkkivalo palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi ja tarkista sen soveltuvuus. Katso kohta "Induktiokeittoalueelle soveltuvat keittoastiat".
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä. Ota äänimerkit käyttöön (ks. "Äänimerkkien hallinta").

Ellei ongelma poistu edellä kuvattujen toimenpiteiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot, keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keittotason kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus.

Valtuutetun huoltoliikkeen käynnistä aiheutuvat kulut voidaan veloittaa myös takuuajana, jos toimintahäiriö on aiheutunut virheellisen käytön vuoksi. Kuluttajaneuvonnon yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

8. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Ennen asentamista

Kaikki laitteen arvokilven tiedot on kirjattava ylös ennen laitteen asentamista. Arvokilpi sijaitsee laitteen kehyksen alaosassa.

- Malli
- Tuotenumero
- Sarjanumero

8.1 Kalusteeseen asennettavat laitteet

- Kalusteeseen sijoitettavia laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

8.2 Liitäntäjohto

- Laitteen mukana toimitetaan liitäntäjohto.

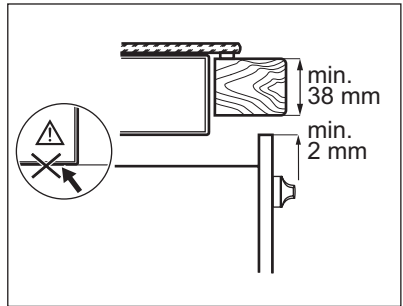
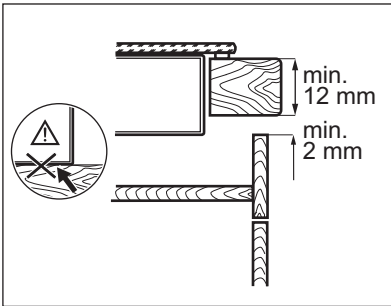
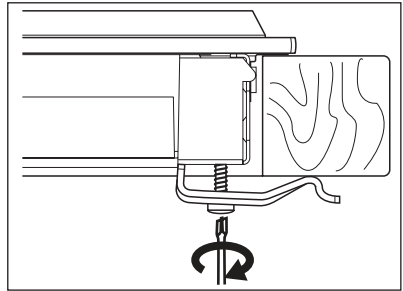
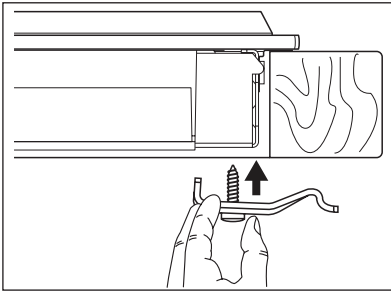
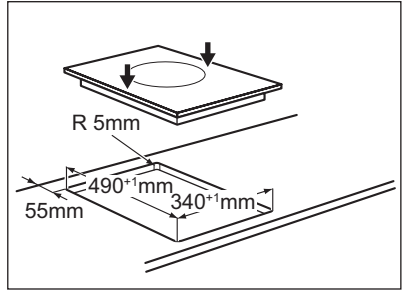
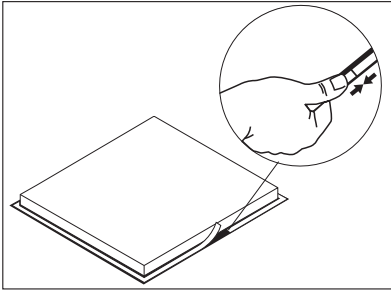
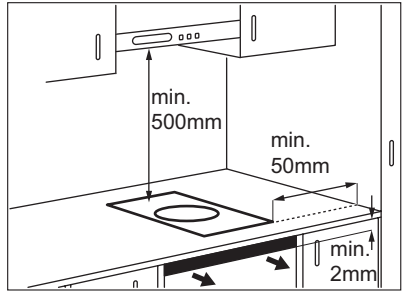
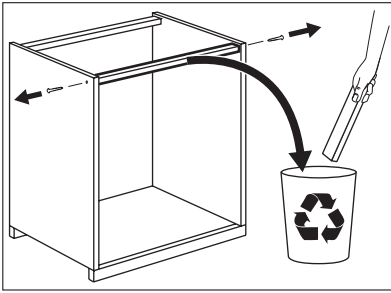
- Vaihda vahingoittuneen virtajohdon tilalle erikoisjohto (tyyppi H05BB-F Tmax 90°C tai korkeampi). Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

8.3 Tiivisteiden kiinnittäminen.

- Puhdista työtaso leikatulta alueelta.
- Kiinnitä laitteen alareunan tiivistysnauha keraamisen pinnan ulkoiseen reunan. Älä pidennä sitä. Jätä leikatut päät yhden sivun keskelle. Kun sopiva pituus leikataan (jätä muutama mm lisävaraa), paina päät yhteen.

Jos käytät lisävarustetta C-KEHYS, lue kehyksen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asentamista.

8.4 Asennus



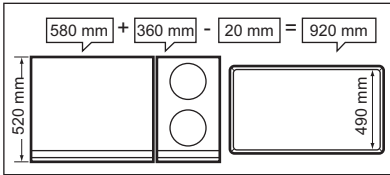
- Tiivistä työtason ja keraamisen pinnan rako silikonilla.
- Poista ylimääräinen silikonin kaapimella.
- Laita silikonin hiukan saippuavettä.

8.5 Useamman kuin yhden laitteen asennus

Lisäosat:tukipalkki (-palkit), lämmönkestävä silikoni, kumimuotti, tiivistenauha.



Käytä ainoastaan erityistä lämmön kestävä silikonia.



Työtason leikkaus

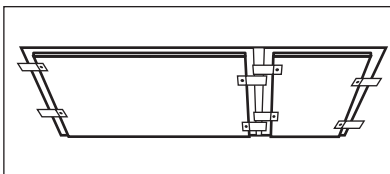
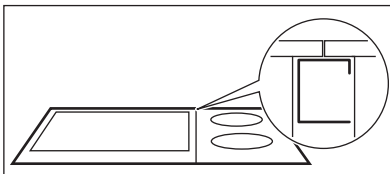
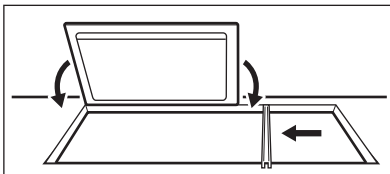
Etäisyys seinästä: vähintään 50 mm

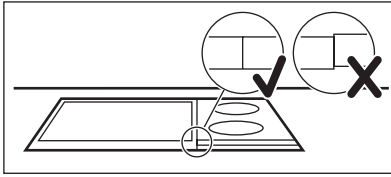
Syvyys: 490 mm

Leveys: laske yhteen kaikkien kalusteseen asennettavien laitteiden leveydet ja vähennä siitä 20 mm (katso myös "Kaikkien laitteiden leveyksien yleiskatsaus").

Useamman kuin yhden laitteen asennus

1. Merkitse ylös työtason aukon mitat ja leikkaa aukko.
2. Aseta laitteet yksi kerrallaan pehmeälle alustalle, esimerkiksi peiton päälle, alaosa ylöspäin osoittaen.
3. Aseta tiivistenauha laitteen alareunan ympärille lasikeraamisen pinnan ulkoista reunaa pitkin.
4. Kiinnitä asennuslevyt löysästi suojakotelon vastaaviin reikiin.
5. Aseta ensimmäinen laite työtason asennusaukkoon. Aseta tukipalkki työtason asennusaukkoon ja paina puolet sen leveydestä laitetta vasten.
6. Käännä asennuslevyt sisään ja tukipalkkiin työtason alapuolelta.
7. Aseta seuraava laite työtason asennusaukkoon. Varmista, että laitteen etuosat ovat samalla tasolla.
8. Kiristä asennuslevyn/kiinnityskahvan ruuvit.
9. Tiivistä työtason ja laitteiden sekä laitteiden välinen rako silikonilla.
10. Laita silikonii hiukan saippuavettä.





11. Paina kumimuuttia lasikeraamista pintaa vasten hieman voimaa käyttäen ja siirrä sitä hitaasti aukkoa pitkin.
12. Älä kosketa silikoniin, ennen kuin se on jähmettynyt. Tähän voi mennä yksi päivä.
13. Poista ulos tuleva silikoni varoen leikkuuterällä.
14. Puhdista lasikeraaminen pinta kokonaan.

9. TEKNISET TIEDOT

Model HC452400EB
 Typ 55 FED 02 AU
 Induction 3,7 kW
 Ser.Nr.
 AEG

Prod.Nr. 941 560 804 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Made in Switzerland
 3,7 kW



Keittoalueiden teho

Keittoalue	Nimellisteho (suurin teho) [W]	Power-toiminto toiminnassa [W]	Power-toiminnon maksimikesto [min]	Keittoastian minimihalkaisija [mm]
Takana — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Edessä — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

10. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä ♻️. Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan.
 Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja

elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä 🗑️ merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	56
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	57
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	60
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	62
5. CONSEILS UTILES	65
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	67
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	68
8. INSTALLATION	70
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	73

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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

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

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

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

- 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.

- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance

d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

2.2 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 les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables.

bles. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur 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 de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils

risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

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

2.4 Mise au rebut



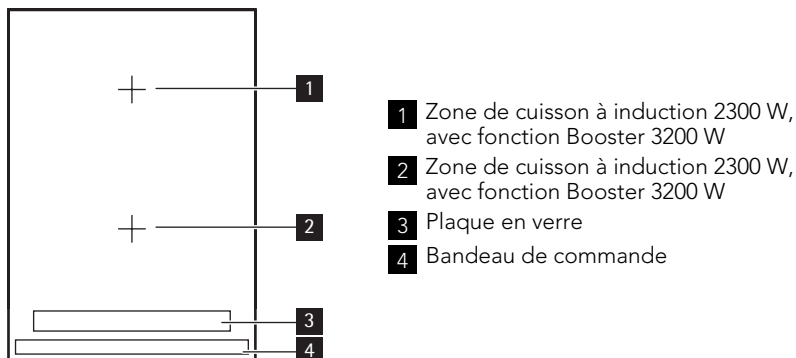
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

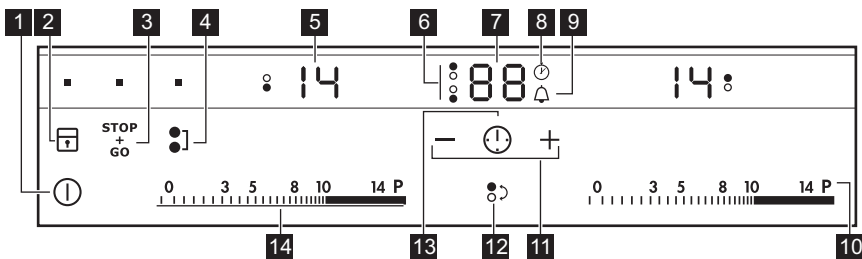
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble







3.2 Description du bandeau de commande






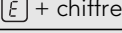






Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

touche sensible	fonction
1	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
4	Pour activer et désactiver la fonction Bridge.
5 Affichage du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6 Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle vous définissez la durée.
7 Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.

touche sensitive	fonction
8 	Pour indiquer que le minuteur progressif est activé.
9 	Pour indiquer que le minuteur dégressif ou la minuterie est activé(e).
10 P	Pour activer la fonction Booster.
11 + / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
12 	Pour choisir la zone de cuisson.
13 	Pour régler la fonction Minuteur.
14 Barre de commande	Pour régler le niveau de cuisson.


3.3 Affichage des niveaux de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est à l'arrêt.
	La zone de cuisson fonctionne.
	La fonction Maintien au chaud / $\frac{STOP}{GO}$ est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	La fonction Booster est activée.
	Il y a une anomalie.
	OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle) : cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
	La sécurité enfants est activée.
	Utilisation d'un ustensile de cuisine non adapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson
	L'arrêt de sécurité est activé.

3.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle - 3 niveaux)



AVERTISSEMENT

 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

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

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

4.1 Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

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

4.2 Arrêt automatique

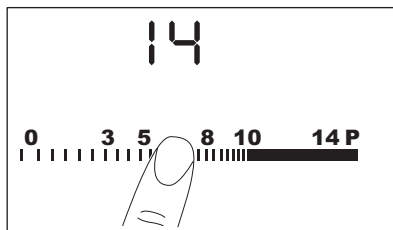
Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

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

4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection pour modifier le réglage. Ne relâchez pas la pression tant que le

niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



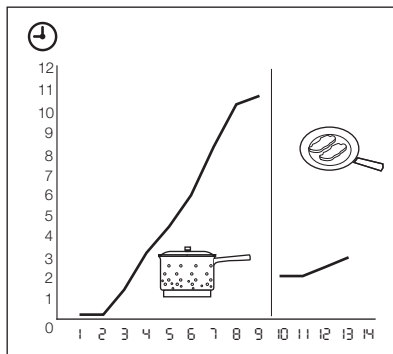
4.4 Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

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

1. Appuyez sur la touche **P** (**P** s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, **P** s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



4.5 Activation et désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. Passé ce délai, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson 14. Pour l'activer, appuyez sur **P**, **P** s'allume alors. Pour la désactiver, appuyez sur un niveau de cuisson **1** - **14** quelconque.

4.6 Fonction Bridge

La fonction Bridge couple les deux zones de cuisson et fonctionne telle une seule zone de cuisson.

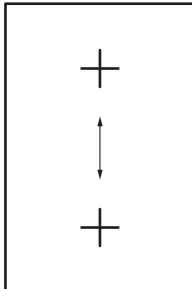
Régler d'abord l'une des zone de cuisson.

Pour démarrer la fonction Bridge, appuyez sur **⏻**. Pour régler ou modifier la température, appuyez sur l'un des bandeaux de commande.

Pour mettre à l'arrêt la fonction Bridge, appuyez sur **⏻**. Les zones de cuisson fonctionnent désormais individuellement.

4.7 Gestionnaire de puissance

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



4.8 Minuteur

Minuteur (Compte à rebours)

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

Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.

i Il est possible de sélectionner la fonction de minuterie pour les zones de cuisson actives et dont le niveau de cuisson est réglé.

- **Pour choisir la zone de cuisson** : appuyez plusieurs fois sur **⏻** jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
Lorsque cette fonction est activée, **⏻** s'allume.
- **Pour activer le minuteur en fonction Décompte du temps** : appuyez sur **+** du minuteur pour régler la durée (**00 - 99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.
- **Pour savoir combien de temps il reste** : paramétrez la zone de cuisson avec **⏻**. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'afficheur indique le temps qui reste.
- **Pour modifier le minuteur** : paramétrez la zone de cuisson avec la touche **⏻** + ou -.
- **Pour désactiver le minuteur** : paramétrez la zone de cuisson avec **⏻**. Touche **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement.

Lorsque le décompte du temps du minuteur est terminé, le signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Pour désactiver le signal sonore** : appuyez sur **⏻**

Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour choisir la zone de cuisson (si plusieurs zones de cuisson sont en cours de fonctionnement) :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.

Lorsque cette fonction est activée, s'allume.

- **Pour activer le minuteur progressif :**

Appuyez sur .

Le symbole s'éteint et s'affiche.

- **Pour voir comment fonctionne la zone de cuisson :** paramétrez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'afficheur indique l'heure à laquelle la zone de cuisson fonctionne.

- **Pour désactiver le minuteur progressif :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de et appuyez sur ou pour désactiver le minuteur. Le symbole s'éteint et s'allume.



Lorsque les deux fonctions de minuteur fonctionnent en même temps, l'écran affiche le minuteur progressif en premier.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur .

Appuyez sur la touche ou du minuteur pour régler la durée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et clignote.

- **Arrêt du signal sonore :** appuyez sur .

4.9 STOP+GO

La fonction permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives au niveau de cuisson le plus bas - Maintien au chaud ().

Quand est activé, le niveau de cuisson ne peut pas être modifié.

La fonction n'interrompt pas le minuteur.

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

4.10 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire du niveau de cuisson par exemple. Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.

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

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

4.11 Dispositif de sécurité enfants

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





Activation du dispositif de sécurité enfants

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

Désactivation du dispositif de sécurité enfants

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


Désactivation de la sécurité enfants le temps d'une cuisson





- Allumez la table de cuisson en appuyant sur . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , le dispositif de sécurité enfants est de nouveau activé.

4.12 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)


Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'étei-






gnent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur ,  s'allume, le signal sonore est désactivé.

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

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

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

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

5. CONSEILS UTILES



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.



Posez le récipient de cuisson sur la croix dessinée sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

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



Sur les zones de cuisson, un champ électromagnétique puissant chauffe les plats de cuisson très rapidement.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **Correct** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (avec marque correcte d'un fabricant).
- **Inadapté** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent à l'induction si :

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



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

5.2 Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

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

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

5.3 Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de

mettre celle-ci en fonctionnement.

5.4 Öko Timer (Minuteur Eco)



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

5.5 Exemples de cuisson

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre risolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



AVERTISSEMENT

Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Par mesure de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.



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

Retrait des salissures :

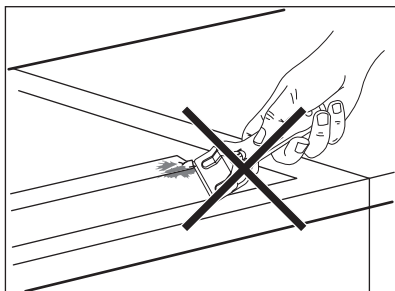
1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez :** les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
 - 2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
 - 3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**
- Ne nettoyez pas la barre en verre ni l'espace qui la sépare de la vitrocéramique avec le grattoir ou des objets pointus. La barre en verre est fixée à la plaque en céramique.
 - Ne posez pas les casseroles sur la barre en verre.
 - Veillez à ce que les casseroles et récipients ne touchent pas la barre en verre.










AVERTISSEMENT

Barre en verre



7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause et solution possibles
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. • Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande • Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson sous 7 secondes. • La Sécurité enfants, le dispositif de verrouillage ou la fonction STOP+GO est activé. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. Retirez l'objet des touches sensibles.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. Si la zone de cuisson devrait être très chaude, contactez votre service après-vente.

Problème	Cause et solution possibles
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Le gestionnaire de puissance est activé. Reportez-vous à la section « Gestionnaire de puissance ».
Un signal sonore retentit et l'appareil s'allume puis s'éteint. Au bout de 5 secondes, un autre signal sonore retentit.	Vous avez posé quelque chose sur  . Retirez l'objet de la touche sensible.
 s'allume	<ul style="list-style-type: none"> La fonction d'arrêt automatique est activée. Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume	<ul style="list-style-type: none"> Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson. Récipient inadapté. Utilisez un récipient adapté. Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
 s'allume	Une erreur s'est produite dans l'appareil, car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. La fonction d'arrêt automatique est activée. Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, activez de nouveau la zone de cuisson.  devrait s'éteindre ; le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez qu'il correspond aux spécifications de la zone de cuisson à induction dans la section « Récipients ».
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés. Activez les signaux sonores (reportez-vous au chapitre « Commande son »).

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

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au Service Après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Avant l'installation

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

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

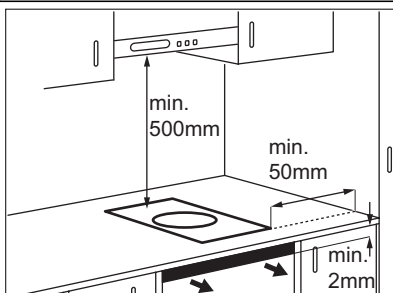
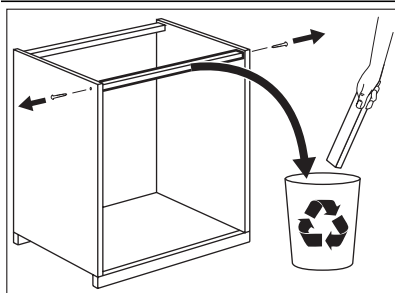
8.1 Appareils encastrables

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

8.2 Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.

8.4 Montage

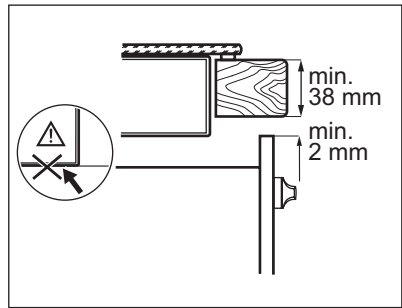
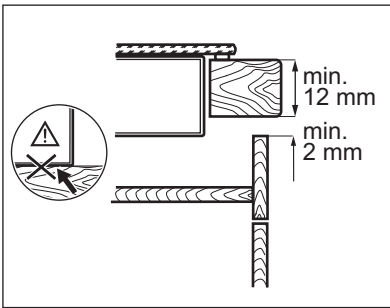
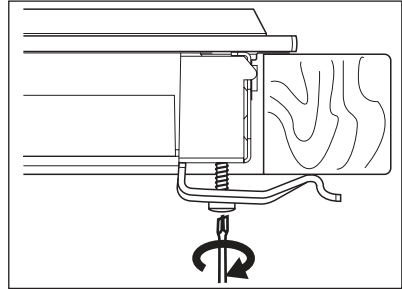
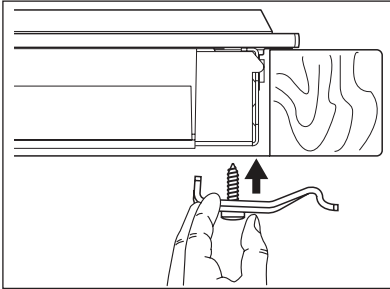
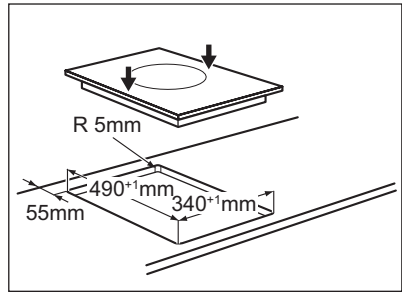
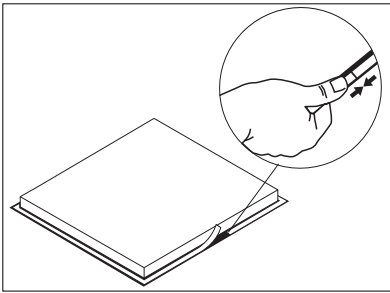


- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

8.3 Pour fixer le joint.

- Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
- Reliez le joint d'étanchéité fourni au niveau de la surface inférieure de l'appareil le long des bords externes de la section vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Les points de jonction doivent se trouver au milieu d'un des côtés. Après avoir mesuré la longueur (prévoyez quelques mm en plus), appuyez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

Si vous utilisez le cadre d'accessoire C-FRAME, lisez d'abord les instructions fournies avec le cadre avant d'installer l'appareil.



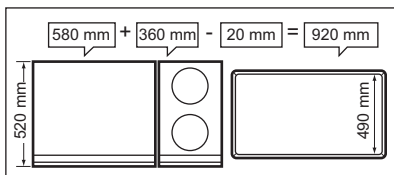
- Isolez l'espace entre le plan de travail et la vitrocéramique avec du silicone.
- Retirez l'excédent de silicone avec le grattoir.
- Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.

8.5 Installation de plusieurs appareils

Pièces ajoutées : barre(s) d'accouplement, silicone résistant à la chaleur, forme en caoutchouc, bride d'étanchéité.



N'utilisez que du silicone spécial résistant à la chaleur.



Découpe du plan de travail

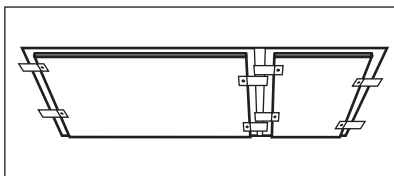
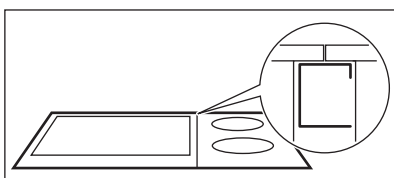
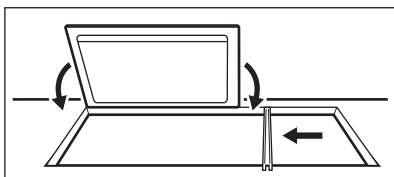
Distance du mur : minimum 50 mm

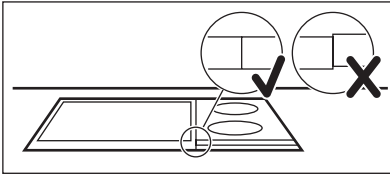
Profondeur : 490 mm

Largeur : additionnez les largeurs de tous les appareils à encastrer et soustrayez 20 mm (voir également « Vue d'ensemble de toutes les largeurs d'appareils »)

Installation de plusieurs appareils

1. Notez la dimension de découpe du plan de travail et sciez-la.
2. Posez les appareils, un à la fois, sur une surface souple, une couverture par exemple, le dessous vers le haut.
3. Placez le joint d'étanchéité autour du bord inférieur de l'appareil le long du bord externe de la surface vitrocéramique.
4. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les trous prévus dans le boîtier de protection.
5. Placez le premier appareil dans la découpe du plan de travail. Placez la barre d'accouplement dans la découpe du plan de travail et appuyez-la contre l'appareil sur la moitié de la largeur.
6. Tournez légèrement les plaques de fixation par en dessous sur le plan de travail et sur la barre d'accouplement.
7. Placez l'appareil suivant dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que l'avant des appareils soit au même niveau.
8. Serrez la plaque de fixation/les vis de retenue.
9. Comblez l'espace entre le plan de travail et les appareils ainsi qu'entre les appareils à l'aide de silicone.
10. Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.





11. Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la surface vitrocéramique et déplacez-la lentement le long de l'espace.
12. Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
13. Enlevez soigneusement le silicone en trop avec une lame de rasoir.
14. Nettoyez soigneusement la surface vitrocéramique.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Model HC452400EB
 Typ 55 FED 02 AU
 Induction 3,7 kW
 Ser.Nr.
 AEG

Prod.Nr. 941 560 804 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Made in Switzerland
 3,7 kW



Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière centrale — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Avant centrale — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole 🗑️ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.aeg.com/shop



892933014-I-132013



perfekt in form und funktion