



HC452400EB

**HR** Upute za uporabu

2

**CS** Návod k použití

19

**NL** Gebruiksaanwijzing

36

**EN** User manual

54



**AEG**  
perfekt in form und funktion

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI .....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE .....	4
3. OPIS PROIZVODA .....	6
4. SVAKODNEVNA UPORABA .....	8
5. KORISNI SAVJETI I PREPORUKE .....	11
6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	13
7. RJEŠAVANJE PROBLEMA .....	14
8. POSTAVLJANJE .....	15
9. TEHNIČKI PODACI .....	18

## ZA SAVRŠENE REZULTATE

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Proizveli smo ga kako bi vam pružio godine nepogrešivog rada, s inovativnim tehnologijama koje život čine jednostavnijim - svojstva koja ne možete pronaći kod običnih uređaja. Molimo vas da odvojite nekoliko minuta na čitanje kako biste dobili ono najbolje od njega.

**Posjetite našu internetsku stranicu za:**



Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacijama:  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:  
[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci.  
Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.



Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije.



Opće informacije i savjeti



Informacije o zaštiti okoliša

Zadržava se pravo na izmjene.

# 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

## 1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba



### UPOZORENJE

Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom odrasle osoba odgovorne za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hlađi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

## 1.2 Opća sigurnost

- Uredaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Ne dodirujte grijave.
- Ne upravljajte uređajem pomoći vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.

- Vatru nikada ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavlajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ako je staklokeramička površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara.
- Nakon uporabe, isključite element ploče za kuhanje odgovarajućom kontrolom, a ne oslanjajte se na detektor posuđa.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE**

Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za postavljanje isporučenih s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Uvijek budite pažljivi kad pomicate uređaj jer je težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bušenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj način se spriječava pad vrućeg posuđa kad se vrata ili prozor otvore.

- Ako je uređaj postavljen iznad ladica uvjerite se da je prostor, između dna uređaja i gornje ladice, dovoljan za cirkulaciju zraka.
- Uvjerite se da je prostor za provjetravanje veličine 2 mm, između radne ploče i prednjeg ruba kuhinjskog elementa ispod nje, sloboden. Jamstvo ne pokriva oštećenja uzrokovana nedostatkom odgovarajućeg prostora za provjetravanje.
- Dno uređaja može postati vruće. Preporučamo da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup donjoj strani.

### Spajanje na električnu mrežu



#### **UPOZORENJE**

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu mora izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.

- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Koristite odgovarajući kabel napajanja.
- Pazite da se električni kabeli zapletu.
- Provjerite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruje vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj na utičnice u blizini
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabala napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti pregrijavanja priključka.
- Provjerite je li ugrađena zaštita od strujnog udara.
- Koristite spojnice na kabelu.
- Pazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabala napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvratanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.

## 2.2 Upotreba



### UPOZORENJE

Opasnost od ozljede, opeklina ili strujnog udara.

- Prije prve upotrebe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Ovaj uređaj upotrebjavajte u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljamte na zone kuhanja. Mogu se zagrijati.

- Zonu kuhanja postavite na "isključeno" nakon svake uporabe. Ne oslanjajte se na prepoznavanje posude.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Ako je površina uređaja napukla, uređaj odmah isključite iz električne mreže. Na taj način sprječavate strujni udar.
- Korisnici s ugrađenim elektrostimulatorm srca moraju biti najmanje 30 cm udaljeni od inducijskih zona kuhanja kad uređaj radi.
- Kada hranu stavite u vruće ulje, ono može prskati.



### UPOZORENJE

Opasnost od požara ili eksplozije.

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Zapaljive predmete ili predmete namoćene zapaljivim sredstvima ne stavljamte u uređaj, pored ili na njega.



### UPOZORENJE

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Nemojte dopustiti da posuđe presuši.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetići.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Na uređaj nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- Posuđe od ljevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebati staklo ili staklokeramiku. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.

## 2.3 Čišćenje i održavanje



### UPOZORENJE

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Za čišćenje uređaja ne koristite raspršivanje vode i pare.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje. Nikada ne koristite

abrazivna sredstva, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.

## 2.4 Odlaganje



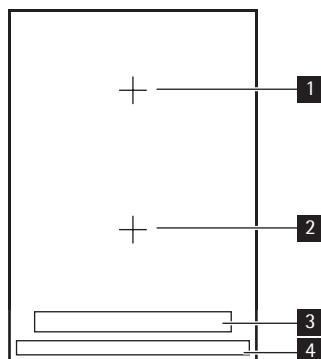
### UPOZORENJE

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.
- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Odrežite električni kabel i bacite ga.

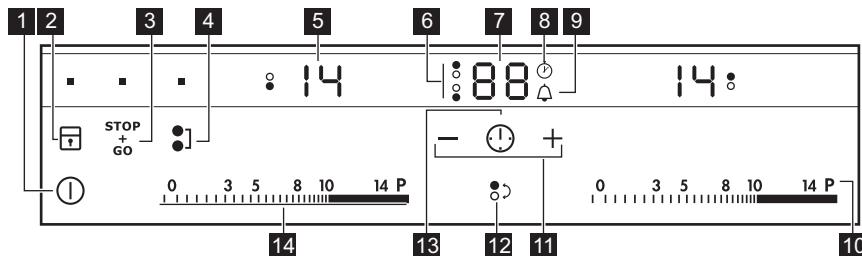
## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled



- 1** Indukcijsko polje kuhanja 2300 W, s funkcijom električne snage 3200 W
- 2** Indukcijsko polje kuhanja 2300 W, s funkcijom električne snage 3200 W
- 3** Staklena šipka
- 4** Upravljačka ploča

### 3.2 Izgled upravljačke ploče



Za rukovanje uređajem koristite polja senzora. Zasloni, indikatori i zvukovi prikazuju koje su funkcije uključene.

polje senzora	funkcija
1	Za uključivanje i isključivanje uređaja.
2	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3	Za uključivanje i isključivanje funkcije STOP+GO.
4	Za uključivanje i isključivanje funkcije povezivanja.
5 Zaslon stupnja topline	Za prikaz stupnja topline.
6 Indikatori tajmera zona kuhanja	Za prikaz kojim ste zonama kuhanja postavili vrijeme.
7 Digitalni pokazivač tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
8	Za prikaz da je aktivna funkcija tajmera za mjerjenje.
9	Za prikaz da je aktivna funkcija tajmera za odbrojavanje ili zvučni alarm.
10 P	Za aktiviranje funkcije električne snage.
11 + / -	Za povećanje ili smanjenje vremena.
12	Za postavljanje zone kuhanja.
13	Za postavljanje funkcije Tajmera.
14 Upravljačka traka	Za postavljanje stupnja topline.

### 3.3 Prikazi stupnjeva kuhanja

Zaslon	Opis
	Polje kuhanja je isključeno
-	Polje kuhanja radi
	Funkcija održavanja topline /  je uključena
	Funkcija automatskog zagrijavanja je uključena
	Funkcija električne snage je uključena
+ broj	Došlo je do kvara
/  /	OptiHeat Control (3 stupnja indikatora preostale topline): još se kuha / održavanje topline / preostala toplina
	Funkcija zaključavanje/roditeljska blokada je uključena
	Posuđe je neprikladno ili premalo ili nema posuđa na polju kuhanja

Zaslon	Opis
	Uključeno je automatsko isključivanje
<b>3.4 OptiHeat Control (indikator preostale topline s 3 stupnja)</b>  <b>UPOZORENJE</b> Opasnost od opeklinja uslijed preostale topline!	OptiHeat Control prikazuje razinu preostale topline. Indukcijska polja kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se grijе uslijed topline posuđa.

## 4. SVAKODNEVNA UPORABA

### 4.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje uređaja.

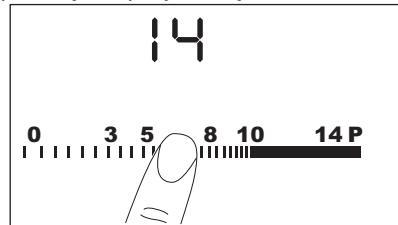
### 4.2 Automatsko isključivanje

Ova funkcija automatski isključuje uređaj ako:

- su sve zone kuhanja isključene ().
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja uređaja.
- prolijete nešto po kontrolnoj ploči ili na ploču stavite nešto duže od 10 sekundi (lonac, kruška, itd.). Zvučni se signal oglašava se određeno vrijeme i zatim se uređaj isključi. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- Uredaj se previše zagrije (npr. kad lonac presuši). Pričekajte da se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja uređaja.
- Koristite neprikladno posuđe. Prikazuje se simbol i nakon 2 minute zona kuhanja se automatski isključuje.
- Ne isključite zonu kuhanja ili ne promijenite stupanj zagrijavanja. Nakon nekog vremena uključuje se i uređaj se isključuje. Vidi u nastavku.
- Odnos između stupnja kuhanja i vremena funkcije automatskog isključivanja:
  - , - — 6 sati
  - - — 5 sati
  - - — 4 sata
  - - — 1,5 sat

### 4.3 Stupanj kuhanja

Dodirnite stupanj kuhanja na upravljačkoj traci. Pomaknite prst uzduž upravljačke trake za promjenu postavki. Ne otpuštajte prije postizanja ispravnog stupnja kuhanja. Na zaslonu se prikazuje stupanj kuhanja.

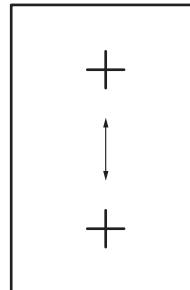
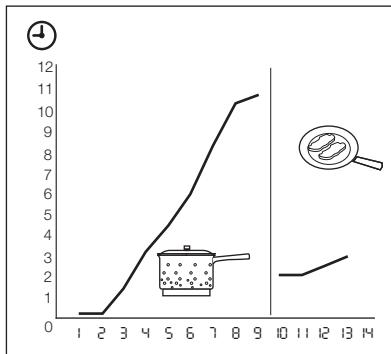


### 4.4 Automatsko zagrijavanje

Ako aktivirate funkciju automatskog zagrijavanja možete brže doseći potreban stupanj kuhanja. Ta funkcija na neko vrijeme postavlja najviši stupanj zagrijavanja (pogledajte prikaz) i zatim ga smanjuje na potreban stupanj kuhanja. Za pokretanje funkcije Automatskog zagrijavanja za zonu kuhanja:

1. Dodirnite (na zaslonu se pojavljuje ).
2. Odmah potom dodirnite potreban stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde pojavljuje se na zaslonu.

Za zaustavljanje funkcije promijenite stupanj grijanja.



## 4.5 Uključivanje i isključivanje funkcije električne snage

Funkcija električne snage inducijskim poljima kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Funkcija električne snage ostaje aktivirana najviše 10 minuta. Nakon toga, inducijsko polje kuhanja se automatski prebacuje na stupanj kuhanja 14. Za uključivanje dodirnite **P** i pali se **[P]**. Za isključivanje dodirnite stupanj kuhanja **[1] - [14]**.

## 4.6 Funkcija povezivanja

Funkcijom povezivanja povezuju se dva polja kuhanja i djeluju kao jedno.

Prvo namjestite temperaturu za jedno polje kuhanja.

Za pokretanje funkcije povezivanja dodirnite **[•]**. Za postavljanje ili izmjenu temperature dodirnite jednu od upravljačkih traka.

Za zaustavljanje funkcije povezivanja dodirnite **[•]**. Polja kuhanja rade neovisno jedno o drugome.

## 4.7 Upravljanje snagom

Upravljanje snagom dijeli snagu između dvije zone kuhanja koje tvore par (vidi sliku). Funkcija električne snage pojačava snagu na maksimalnu razinu za jednu zonu kuhanja u paru. Snaga zone kuhanja se u sekundi smanjuje. Prikaz stupnja kuhanja za smanjenu zonu mijenja se između dvije razine.

## 4.8 Tajmer

Odbrojava postavljeno vrijeme.

Tajmerom za odbrojavanje postavljate koliko dugo će polje kuhanja raditi u jednom ciklusu kuhanja.

**Nakon odabira polja kuhanja postavite tajmer za odbrojavanje.**

**i** Izbor funkcije tajmera moguć je ako je polje kuhanja uključeno i postavljena željena temperatura.

- **Za postavljanje zone kuhanja:** dodirujte **[○]** dok se ne uključi indikator željene zone kuhanja.

Kad se ova funkcija uključi, uključuje se **[bell]**.

- **Za aktiviranje tajmera za odbrojavanje:** dodirnite **[+]** tajmera da postavite vrijeme (**00 - 99** minuta). Kad pokazivač polja kuhanja trepće sporije, vrijeme se odbrojava.

- **Prikaz preostalog vremena:** postavite polje kuhanja pomoću **[○]**. Pokazivač polja kuhanja počinje brže treperiti. Zaslon prikazuje preostalo trajanje.

- **za promjenu tajmera:** postavite polje kuhanja s **[○]** dodirom na **[+]** ili **[-]**.

- **Za deaktiviranje tajmera za odbrojavanje:** postavite polje kuhanja pomoću **[○]**. Dotaknite **[-]**. Preostalo vrijeme se odbrojava unazad do **00**. Pokazivač polja kuhanja se gasi.

Kada odbrojavanje tajmera završi, čuje se signal i **[bell]** trepće. Polje kuhanja se deaktivira.

- **Deaktiviranje signala:** dodirnite **[○]**.

## Tajmer za mjerjenje

Tajmerom za mjerjenje pratite koliko dugo zona kuhanja radi.

- **Odabir zone kuhanja (ako radi više od 1 zone kuhanja):** dodirujte dok se ne uključi indikator željene zone kuhanja.  
Kad se ova funkcija uključi, uključuje se .
- **Za uključivanje tajmera za mjerjenje:**  
Dodirnite   
Simbol se isključuje i uključuje se .
- **Kako bi vidjeli koliko dugo polje kuhanja radi:** postavite polje kuhanja s . Pokazivač polja kuhanja počinje brže treperiti. Zaslon prikazuje trajanje rada tog polja. Zaslon prikazuje vrijeme rada polja kuhanja koje radi duže vremena.
- **Za deaktiviranje tajmera za mjerjenje:** postavite zonu kuhanja s i dodirnite ili – za isključivanje tajmera.  
Simbol se isključuje i se uključuje.



Kada istovremeno rade dvije funkcije tajmera, na zaslonu se prvo prikazuje tajmer za mjerjenje.

## Zvučni alarm.

Tajmer možete koristiti kao **zvučni alarm** dok zone kuhanja ne rade. Dodirnite . Dodirnite ili – na tajmeru kako biste postavili vrijeme. Kada odbrojavanje tajmera završi, čuje se signal i trepće.

- **Za isključivanje zvuka:** dodirnite

## 4.9 STOP+GO

Funkcija postavlja sva polja kuhanja koja rade na način najniže temperature - održavanje topline ().

Kada radi, ne možete promijeniti stupanj kuhanja.

ne zaustavlja funkciju Tajmer.

- **Za uključivanje** ove funkcije dodirnite . Uključuje se simbol .

- **Za zaustavljanje** ove funkcije dodirnite . Pali se stupanj kuhanja kojeg ste prije postavili.

## 4.10 Zaključavanje

Možete blokirati upravljačku ploču, ali ne i . To sprječava nehotičnu promjenu stupnja kuhanja.

Najprije podesite stupanj zagrijavanja.

Za pokretanje ove funkcije dodirnite .

Na 4 se sekunde uključuje simbol .

Tajmer ostaje uključen.

Za isključivanje ove funkcije dodirnite .

Uključuje se stupanj zagrijavanja kojeg ste prije postavili.

Kada isključite uređaj, također isključujete i ovu funkciju.

## 4.11 Sigurnosna blokada za djecu

Ova funkcija sprječava nehotičan rad ploče za kuhanje.

### Pokretanje sigurnosne blokade za djecu

- Uključite ploču za kuhanje pomoću . **Nemojte postaviti stupanj kuhanja.**
- Dodirnite na 4 sekunde. Uključuje se simbol .
- Uključite ploču za kuhanje pomoću

### Izklučivanje sigurnosne blokade za djecu

- Uključite ploču za kuhanje pomoću . **Nemojte postaviti stupanj kuhanja.**  
Dodirnite u trajanju od 4 sekunde. Uključuje se simbol .
- Uključite ploču za kuhanje pomoću

### Premošćenje sigurnosne blokade za djecu za samo jedan ciklus kuhanja

- Uključite ploču za kuhanje pomoću . Uključuje se simbol .
- Dodirnite u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u roku kraćem od 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje.
- Kad isključite ploču za kuhanje pomoću , sigurnosna blokada za djecu ponovno radi.

## 4.12 OffSound Control (Isključivanje i uključivanje zvukova)

### Isključivanje zvukova

Isključite uređaj.

Dodirnite  u trajanju od 3 sekunde. Prikazi se upale i ugase. Dodirnite  3 sekunde,  se pali: signal je isključen. Dodirnite ,  se pali: signal je isključen.

Kada ova funkcija radi zvuk se oglašava samo kada:

- dodirnete 

- se završi funkcija Podešavanje vremena
- tajmer za odbrojavanje završi
- postavite nešto na upravljačku ploču.

### Uključivanje zvukova

Isključite uređaj.

Dodirnite  u trajanju od 3 sekunde. Prikazi se upale i ugase. Dodirnite  3 sekunde,  se pali zato što je signal isključen. Dodirnite ,  se pali. Zvuk je uključen.

## 5. KORISNI SAVJETI I PREPORUKE



Indukcijska polja kuhanja koristite s prikladnim posuđem za kuhanje.



Posuđe stavite na križić koji se nalazi na površini na kojoj kuhatite. U potpunosti prekrijte križić. Magnetski dio na dnu posuđa mora imati najmanje 125 mm. Indukcijska polja kuhanja se automatski prilagođavaju veličini dna posuđa - do određene granične. Možete kuhati i tako da veliko posude istovremeno postavite na dva polja kuhanja.

### 5.1 Posuđe za kuhanje na induksijskim poljima kuhanja



Za induksijska polja kuhanja snažno elektromagnetsko polje vrlo brzo proizvodi toplinu u posudu.

#### Materijal posuđa

- **Odgovarajući:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (kojeg je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **Neodgovarajući:** aluminij, bakar, mqed, staklo, keramika, porculan.

**Posuđe je odgovarajuće za induksijsku ploču za kuhanje ako...**

- ... malo vode vrlo brzo zakuha na polju postavljenom na najviši stupanj kuhanja.
- ... se magnet privuče za dno posuđa.



**Dno posuđa za kuhanje** treba biti što je moguće deblje i ravnije.

### 5.2 Zvukovi rada

#### Ako čujete

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zviždak: koristite jedno ili više polja kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- bruhanje: koristite visoke razine električne snage.
- šklijocanje: dolazi do električnog preključivanja.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

**Zvukovi su uobičajena pojava i ne označavaju nikakav kvar.**

### 5.3 Ušteda energije



- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcom.

- Posuđe za kuhanje postavite na polje kuhanje prije uključivanja.

## 5.4 Öko Timer (Eko tajmer)



Radi uštede energije, grijач polja za kuhanje isključuje se prije signala tajmera za odbrojavanje.  
Skraćivanje vremena grijanja ovisi o postavci topline i vremenu kuhanja.

Potrošnje energije zone kuhanja proporcionalno se ne povećava kako povećate stupanj kuhanja.

To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja koristi manje od polovine svoje snage.



Podaci u tablici dani su samo kao smjernice.

## 5.5 Primjeri primjene za kuhanje

Odnos između stupnja kuhanja i potrošnje energije zone kuhanja nije linearan.

Stu-pan	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti	Nazivna potrošnja
1	Održavanje kuhane hrane toploom	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem	3 %
1 - 3	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine	5 - 25 min	Povremeno promiješajte	3 – 8 %
1 - 3	Zgušnjavanje: mehanički omleti, pečena jaja	10 - 40 min	Kuhati poklopljeno	3 – 8 %
3 - 5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih obroka	25 - 50 min	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku povremeno promiješajte	8 – 13 %
5 - 7	Kuhanje povrća, ribe, mesa na pari	20 - 45 min	Dodajte nekoliko žica tekućine	13 – 18 %
7 - 9	Krumpir kuhan na pari	20 - 60 min	Koristite maks. $\frac{1}{4}$ l vode za 750 g krumpira	18 – 25 %
7 - 9	Kuhanje većih količina hrane, variva i juha	60 - 150 min	Do 3 l tekućine plus sastojci	18 – 25 %

Stu pan j kuh anj a	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti	Nazivna po- trošnja
9 - 12	Lagano prženje: odre- sci, teleći Cordon- bleu, kotleti, sjeckano meso omotano tjestom, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci	po potrebi	Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena	25 – 45 %
12 - 13	Jako prženje, popeči - od krumpira, odresci od buta, odresci	5 - 15 min	Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena	45 – 64 %
14	Kipuća voda, kuhanje tjesterenine, za zapeći meso (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju			100 %
P	Ključanje velikih količina vode. Uključena je funkcija električne snage.			

## 6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite uređaj nakon svake uporabe.  
Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čišćim dnom.



### UPOZORENJE

Oštra i gruba sredstva za čišćenje oštećuju uređaj.  
Za vašu sigurnost, **nemojte** čistiti ovaj uređaj parnim čistačima ili čistačima pod visokim tlakom.



Ogrebotine ili tamne mrlje na staklokeramici ne utječu na rad uređaja.

### Za uklanjanje prijavštine:

- **Odmah uklonite:** plastiku koja se topi, plastičnu foliju i hranu koja sadrži šećer. U suprotnom, prijavnina može uzrokovati oštećenje uređaja. Koristite posebni strugač za staklo. Stavite strugač na staklenu površinu pod oštrim kutom i pomicite oštricom po površini.
- **Uklonite nakon što je uređaj dovoljno hladan:** krugove od vapnenca, krugove od vode, mrlje od

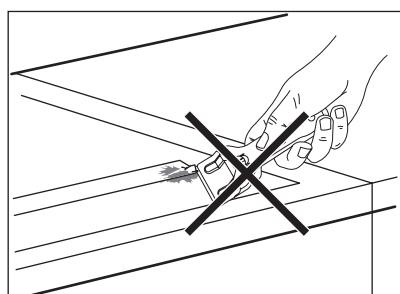
masnoće, metalnosajne promjene boje. Koristite posebno sredstvo za čišćenje staklokeramike ili nerđajućeg čelika.

2. Očistite uređaj vlažnom krpom i s malo sredstva za čišćenje.
3. Na kraju, **prebrišite uređaj čistom krpom.**



### UPOZORENJE

Staklena šipka



- Nemojte koristiti strugač ili oštре predmete za čišćenje staklene šipke i područja između nje i staklokeramike.

- Staklena šipka pričvršćena je za keramički tanjur.
- Nemojte stavljati lonce na staklenu šipku.

- Pazite da se lonci i staklena šipka međusobno ne dodiruju.

## 7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok i rješenje
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Istovremeno ste dotaknuli 2 ili više polja senzora. Dotaknite samo jedno polje senzora.</li> <li>Na upravljačkoj ploči ima vode ili masnih mrlja. Očistite upravljačku ploču</li> <li>Ponovno uključite uređaj i postavite stupanj kuhanja unutar 7 sekundi.</li> <li>Radi zaštita djece ili blokiranje tipki ili STOP+GO. Pogledajte poglavlje Svakodnevna upotreba.</li> </ul>
Signal se čuje kad je uređaj isključen.	Prekrili ste jedno ili više polja senzora. Uklonite predmet s polja senzora.
Ne uključuje se prikaz ostatka topline.	Zona kuhanja nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme. Ako bi polje za kuhanje trebalo biti vruće, обратите se servisnoj službi.
Postavljena temperatura mijenja se između dvije postavke temperature.	Funkcija upravljanja snagom je uključena. Vidi poglavlje Upravljanje snagom.
Čuje se zvučni signal, a uređaj se uključuje i ponovno isključuje. Nakon 5 sekundi oglašava se još jedan signal.	Pokrili ste  . Uklonite predmet s polja senzora.
Uključuje se	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uključilo se Automatsko isključivanje. Isključite i ponovno uključite uređaj.</li> </ul>
Uključuje se	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na zoni kuhanja nema posuđa. Posuđe stavite na zonu kuhanja.</li> <li>Neodgovarajuće posuđe. Koristite odgovarajuće posuđe.</li> <li>Promjer dna posuđa premalen je za zonu kuhanja. Posuđe premjestite na manju zonu kuhanja.</li> </ul>
Prikazani su  i broj.	<p>Došlo je do pogreške na uređaju. Uredaj isključite iz električne mreže na neko vrijeme. Isključite osigurač iz električne instalacije u kućanstvu. Ponovno ga priključite. Ako se ponovno uključi  , обратите se servisnom centru.</p>

Problem	Mogući uzrok i rješenje
Uključuje se 	<p>Došlo je do greške u uređaju zato što je posuda u kojoj se kuhalo presušila. Zaštita je postala prevr-uća za rad zone za kuhanje. Uključilo se Automatsko isključivanje.</p> <p>Isključite uređaj. Uklonite vruću posudu. Nakon približno 30 sekundi ponovno uključite zonu kuhanja.  bi trebalo nestati sa zaslona, dok prikaz ostatka topline može ostati. Pustite da se posude dovoljno ohladi i provjerite odgovara li induksijskom polju kuhanja u poglaviju Posuđe.</p>
Nema signala kad dodirnete polja senzora na ploči.	<p>Signali su isključeni.</p> <p>Uključite signale (pogledajte poglavje "Upravljanje signalima").</p>

Ako primjenom gore navedenih rješenja ne možete ukloniti problem, pitajte svog dobavljača ili službu za korisnike. Dajte im podatke s nazivne pločice: troznamenkastu slovno-brojčanu šifru za staklokeramiku (u uglu površine za kuhanje) i poruku pogreške koja se pojavljuje.

Ako ste nepravilno rukovali uređajem, rad servisera službe za korisnike ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka. Upute o službi za kupce i jamstvenim uvjetima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

## 8. POSTAVLJANJE



### UPOZORENJE

Pogledajte poglavља Sigurnost.



### Prije postavljanja

Prije postavljanja uređaja, zabilježite sve informacije s nazivne pločice. Nazivna pločica nalazi se na dnu kućišta uređaja.

- Model .....
- Broj proizvoda (PNC) .....
- Serijski broj .....

### 8.1 Ugradbeni uređaji

- Ugradbene uređaje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

### 8.2 Spojni kabel

- Uredaj je opremljen spojnim kablom.

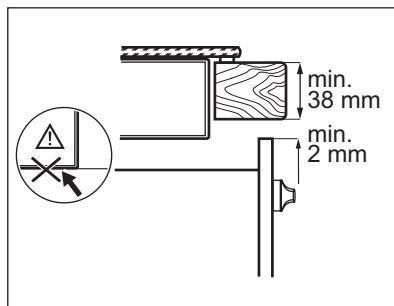
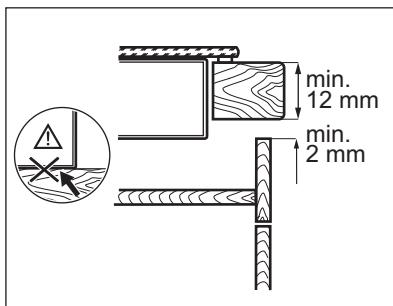
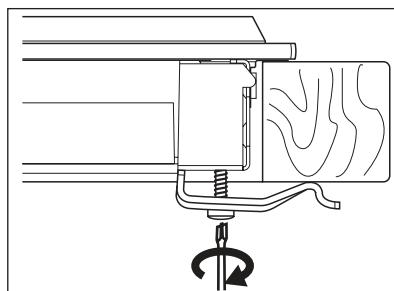
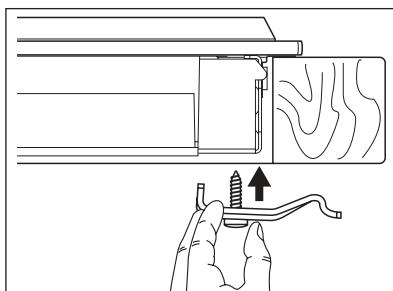
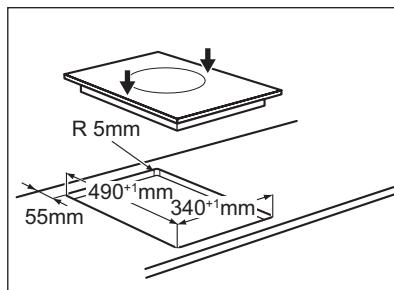
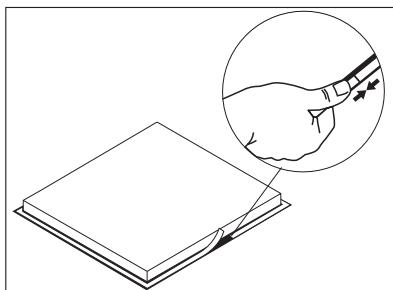
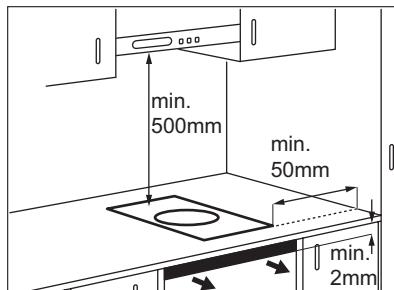
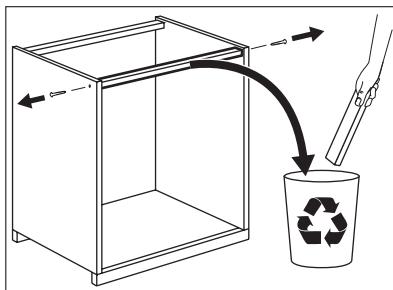
- Oštećeni električni kabel zamijenite specijalnim kablom (tipa H05BB-F Tmax 90°C; ili više). Obratite se svom lokalnom servisnom centru.

### 8.3 Za postavljanje brtve.

- Radnu ploču očistite na području gdje je izrezana.
- Postavite isporučenu brtvenu vrpcu oko donjeg ruba uređaja uz vanjski rub staklokeramike. Nemojte produživati vrpcu. Neka odrezani krajevi budu na sredini jedne stranice. Kada izrežete na potrebnu dužinu (dodajte nekoliko mm), dva kraja stisnite jedan do drugog.

Ako koristite dodatni okvir C-FRAME, prije postavljanja uređaja najprije pročitajte upute isporučene s okvirom.

## 8.4 Sklapanje



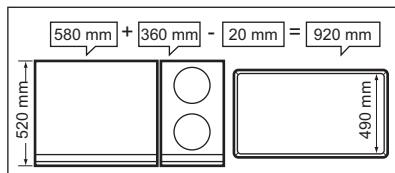
- Rupu između radne površine i staklokeramičke ploče zabrtvite silikonom.
- Silikon namažite sapunicom.
- Višak silikona odstranite strugalicom.

## 8.5 Postavljanje više od jednog uređaja

**Dodani dijelovi:** spojna šipka(šipke), termostabilni silikon, gumeni kalup, brtvena traka.



Koristite samo poseban termostabilni silikon.



### Irezivanje rupe u radnoj ploči

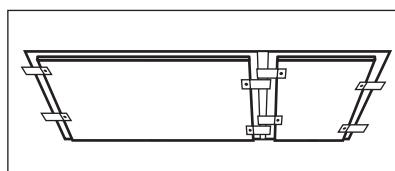
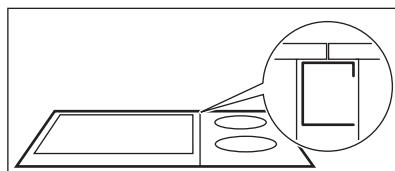
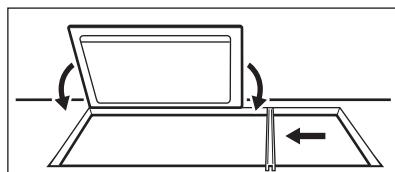
Udaljenost od zida: minimalno 50 mm

Dubina: 490 mm

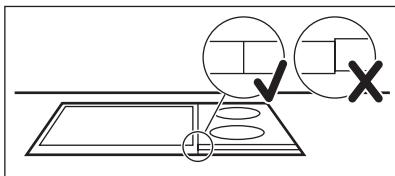
Širina: zbrojite širine svih ugradbenih uređaja i oduzmite 20 mm (pogledajte „Pregled širina svih uređaja“)

### Postavljanje više od jednog uređaja

- Zabilježite dimenzije rupe na radnoj ploči i ispilite.
- Uređaje jedan po jedan postavite na meku površinu, npr. deku, s donjom stranom prema gore.
- Brtvenu traku postavite oko donjeg ruba uređaja uz vanjski rub staklokeramike.
- Labavo pričvrstite fiksirajuće ploče u odgovarajuće rupe u zaštitnom kućištu.
- Umetnite prvi uređaj u rupu u radnoj ploči. U rupu u radnoj ploči umetnite spojnu šipku i gurnite do polovice širine prema uređaju.
- Labavo pričvrstite ploče za fiksiranje odozdo na radnoj ploči i na spojnoj šipci.
- Umetnите sljedeći uređaj u rupu u radnoj ploči. Pazite da prednji krajevi uređaja budu na istoj razini.
- Zategnjte vijke ploče za fiksiranje / kopči držača.
- Silikonom zabrtvite razmak između radne ploče i uređaja i razmak između uređaja.



10. Silikon namažite sapunicom.
11. Gumeni kalup lagano pritisnite na staklokeramičku ploču i polako ga pomičite duž prostora.
12. Silikon ne dirajte dok se ne stvrdne, što može potrajati otprilike jedan dan.
13. Silikon koji izade van pažljivo odstranite žiletom.
14. Temeljito očistite staklokeramičku ploču.



## 9. TEHNIČKI PODACI

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	

### Snaga zona kuhanja

Zona kuhanja	Nazivna sna- ga (Maks. stu- panj kuhanja) [W]	Aktivirana funkcija električne snage [W]	Maksimalno trajanje funkcije električne snage [min]	Minimalni promjer posu- đa [mm]
Stražnja — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Prednja — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

## 10. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom ♪ . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Uređaje označene simbolom ✎ ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

# OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE</b>	20
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b>	21
<b>3. POPIS SPOTŘEBIČE</b>	23
<b>4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ</b>	25
<b>5. UŽITEČNÉ RADY A TIPY</b>	28
<b>6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA</b>	30
<b>7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD</b>	31
<b>8. INSTALACE</b>	32
<b>9. TECHNICKÉ INFORMACE</b>	35

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vytvořili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přiblížovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovládačem a nespolehejte na detektor nádoby.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Říďte se pokynů k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemisťování spotřebiče buděte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy nosete ochranné rukavice.
- Utěsněte výrez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěný pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Doporučujeme proto instalovat nehořlavý samostatný panel pod spotřebičem, který bude zakrývat spodek spotřebiče.

### Připojení k elektrické síti



#### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikárem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k rádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnící jističe a stykače.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na varné zóny nepokládejte příbory nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“. Nespoléhejte se na detektor nádobky.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystřiknout.



#### **UPOZORNĚNÍ**

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumístujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



#### **UPOZORNĚNÍ**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohly by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mo-

## **2.2 Použití spotřebiče**



#### **UPOZORNĚNÍ**

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.

hou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.

## 2.3 Čištění a údržba



### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte prudké vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální

mýcí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drážděnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

## 2.4 Likvidace



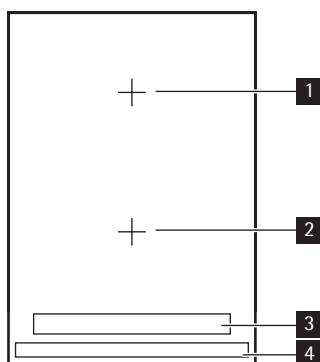
### UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obrátěte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.

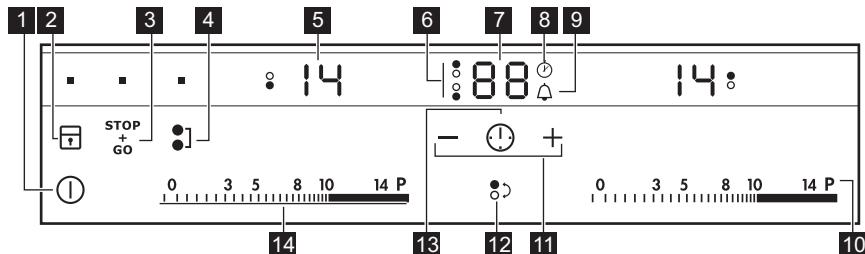
# 3. POPIS SPOTŘEBIČE

## 3.1 Celkový pohled



- 1** Indukční varná zóna 2300 W, s funkcí posílení výkonu 3200 W
- 2** Indukční varná zóna 2300 W, s funkcí posílení výkonu 3200 W
- 3** Skleněná lišta
- 4** Ovládací panel

## 3.2 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuty.

	senzorové tlačítko	funkce
1	(1)	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2	(2)	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3	STOP GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce STOP +GO.
4	••	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce spojení varných zón.
5	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
6	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, u kterých zón byl nastaven časovač.
7	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
8	⌚	Ukazuje zapnutou funkci měřiče času.
9	🔔	Ukazuje zapnutou funkci Minutka / odpočítávání času.
10	P	Slouží k zapnutí funkce posílení výkonu.
11	+ / -	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
12	⌚	Slouží k nastavení varné zóny.
13	⌚⌚	Nastavení funkce časovače.
14	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

### 3.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
(0)	Varná zóna je vypnuta.
(1) - (14)	Varná zóna je zapnuta.
(u)	Funkce Uchovat teplé / STOP GO je zapnuta.
(R)	Funkce automatického ohřevu je zapnuta.
(P)	Funkce posílení výkonu je zapnuta.
(E) + číslice	Došlo k poruše.
(E) / (-) / ( )	OptiHeat Control (třístupňový ukazatel zbytkového tepla): vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo
(L)	Je nastaveno blokování tlačitek / dětská pojistka.
(F)	Nádoba je nevhodná, nádoba je příliš malá nebo na varné zóně není žádná nádoba.
(-)	Funkce automatického vypnutí je zapnuta.

### 3.4 OptiHeat Control (3-krokový ukazatel zbytkového tepla)



#### UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

OptiHeat Control signalizuje úroveň zbytkového tepla. Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

## 4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### 4.1 Zapnuto a vypnuto

Stiskněte na 1 vteřinu k zapnutí nebo vypnutí spotřebiče.

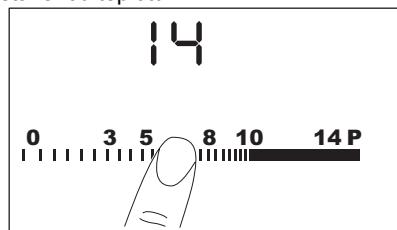
### 4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce spotřebič automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuty ().
- Po zapnutí spotřebiče jste nenastavili teplotu.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Na určitou dobu zazní zvukový signál a spotřebič se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- Spotřebič se příliš zahřál (např. při vaření obsahu varné nádoby). Před novým použitím spotřebiče je nutné počkat, dokud varná zóna nevychladne.
- Použijete nevhodné nádoby. Symbol se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- Po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí a spotřebič se vypne. Viz níže.
- Vztah mezi nastavením teploty a časem funkce automatického vypnutí:
  - , - — 6 hodin
  - - — 5 hodin
  - - — 4 hodiny
  - - — 1,5 hodiny

### 4.3 Nastavení teploty

Dotkněte se ovládací lišty v místě tepelného nastavení. Posunutím prstu podél ovládací lišty změňte nastavení. Nepouštějte, dokud nedosáhnete požadovaného nastavení teploty. Displej ukazuje nastavenou teplotu.



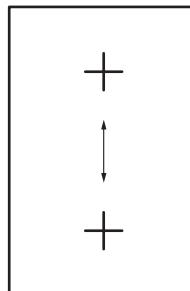
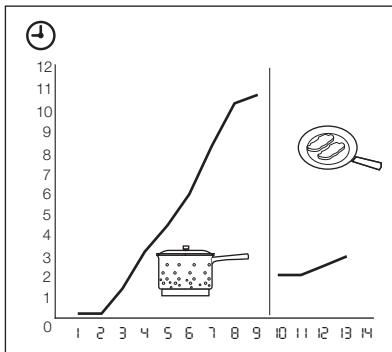
### 4.4 Automatický ohřev

Zapnutím funkce automatického ohřevu získáte potřebné nastavení teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu (viz obrázek) a pak ji sníží na požadované nastavení teploty.

Funkci Automatického ohřevu pro varnou zónu zapnete následovně:

1. Stiskněte (na displeji se zobrazí ).
2. Okamžitě se dotkněte požadovaného nastavení teploty. Na displeji se po třech sekundách zobrazí symbol .

Funkci vypnete změnou nastavení teploty.



## 4.8 Časovač

### Odpocítávání času.

Odpocítávání času použijte k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.

**Odpocítávání času nastavte až po výběru varné zóny.**

Volba funkce Časovač je možná pouze u zapnutých varných zón s nastavenou teplotou.

- **Nastavení varné zóny:** opakovaně se dotkněte , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny. Když je tato funkce zapnuta, rozsvítí se .
- **Zapnutí odpočítávání času:** Dotkněte se časovače a nastavte čas ( - minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, odpočítává se čas.
- **Kontrola zbývajícího času:** zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
- **Změna odpočítávání času:** zvolte varnou zónu pomocí , dotkněte se nebo .
- **Vypnutí odpočítávání času:** zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte . Zbývající čas se bude odečítat zpět až do . Kontrolka varné zóny zhasne.

Jakmile se odpočítávání času ukončí, zazní zvukový signál a začne blikat . Varná zóna se vypne.

- **Vypnutí zvukového signálu:** dotkněte se

## 4.5 Zapnutí a vypnutí funkce posílení výkonu

Funkce posílení výkonu dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkce výkonu se aktivuje maximálně na 10 minut. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne zpět na tepelný výkon 14. Funkci zapnete stisknutím a poté se rozsvítí . Funkci vypnete stisknutím - .

## 4.6 Funkce spojení varných zón

Funkce spojení varných zón spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jediná.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón.

Funkci spojení varných zón zapnete dotykem . Teplotu nastavíte nebo změňte dotykem jedné z ovládacích lišt.

Funkci spojení varných zón vypnete dotykem . Varné zóny fungují opět nezávisle.

## 4.7 Řízení výkonu

Řízení výkonu rozděluje výkon mezi dvě párové varné zóny (viz obrázek). Funkce posílení výkonu nastaví maximální teplotu jedné varné zóny z páru. Výkon druhé varné zóny z páru se automaticky sníží. Displej varné zóny se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.

## Měřič času

Měřič času použijte ke zjištění délky zapnutí varné zóny.

- **Výběr varné zóny (jestliže je zapnutá více než jedna varná zóna):** opakovaně se dotkněte , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.  
Když je tato funkce zapnutá, rozsvítí se

### • Zapnutí měřiče času:

Dotkněte se

Symbol zhasne a rozsvítí se

- **Kontrola délky provozu varné zóny:** zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí doba, po kterou je zóna v provozu. Na displeji se zobrazí doba, po kterou je v provozu zóna, která je zapnutá déle.
- **Vypnutí měřiče času:** zvolte varnou zónu pomocí a stisknutím nebo — vypněte časovač. Symbol zhasne a rozsvítí se symbol



Pokud jsou zapnuté dvě funkce časovače současně, displej nejdříve zobrazí měřič času.

## Minutka.

Když není zapnutá žádná varná zóna, můžete časovač použít jako **Minutku**. Stiskněte

Dotkněte se nebo — časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat

- **Vypnutí zvukového signálu:** dotkněte se

## 4.9 STOP+GO

Funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu - do režimu Udržování tepla ().

Při zapnuté funkci nelze měnit tepelné nastavení.

Funkce nevypne funkci časovače.

- Tuto funkci **zapněte** dotykem . Zobrazí se symbol

- Tuto funkci **vypněte** dotykem . Zapne se předtím zvolené tepelné nastavení.

## 4.10 Blokování tlačítek

Ovládací panel lze zablokovat, nelze však zablokovat . Zabrání tak náhodné změně nastavení tepelného výkonu.

Nejprve nastavte teplotu.

Tuto funkci zapněte dotykem . Na čtyři sekundy se rozsvítí symbol . Časovač zůstane zapnutý.

Tuto funkci vypněte dotykem . Zapne se předchozí zvolené nastavení teploty. Vypnutím spotřebiče vypněte také tuto funkci.

## 4.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

### Zapnutí dětské bezpečnostní pojistiky

- Zapněte varnou desku pomocí . **Nenastavujte tepelné nastavení**.
- Dotkněte se na 4 sekundy. Symbol se rozsvítí.
- Vypněte varnou desku pomocí

### Vypnutí dětské bezpečnostní pojistiky

- Zapněte varnou desku pomocí . **Nenastavujte tepelné nastavení**. Na čtyři sekundy stiskněte . Zobrazí se symbol
- Vypněte varnou desku pomocí

### Zrušení dětské bezpečnostní pojistiky pro jedno vaření

- Zapněte varnou desku pomocí . Zobrazí se symbol
- Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte tepelné nastavení**. Nyní můžete varnou desku použít.
- Když vypnete varnou desku pomocí , dětská bezpečnostní pojistka se znovu zapne.

## 4.12 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

### Vypnutí zvukové signalizace

Vypněte spotřebič.

Dotkněte se na 3 sekundy. Ukazatele časovače se rozsvítí a zhasnou. Na 3 sekundy se dotkněte . Rozsvítí se , zvuková signalizace je zapnuta. Dotkněte se , rozsvítí se a zvuková signalizace je vypnuta.

Když je tato funkce aktivní, uslyšíte zvukovou signalizaci pouze, když:

- se dotknete

- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

### Zapnutí zvukové signalizace

Vypněte spotřebič.

Dotkněte se na 3 sekundy. Ukazatele časovače se rozsvítí a zhasnou. Na 3 sekundy se dotkněte . Rozsvítí se a zvuková signalizace je vypnuta. Dotkněte se a rozsvítí se . Zvuková signalizace je zapnuta.

## 5. UŽITEČNÉ RADY A TIPY



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami



Nádobu položte na kříž, který je označen na povrchu varné desky. Zakryjte celý kříž. Magnetická část dna nádoby musí mít v průměru nejméně 125 mm. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň.



**Dno nádoby** musí být co nejrovnejší a co nejlustší.

### 5.1 Nádoby pro indukční varné zóny



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.

#### Materiály pro nádoby

- **Vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **Nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

#### Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže

- ... se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- ... magnet přilne na dno nádoby.

### 5.2 Zvuky při vaření

#### Jestliže slyšíte

- praskání: dno nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičové dno).
- hvízdání: používáte jednu varnou zónu nebo několik varných zón na vysoký výkon a nádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (sendvičové dno).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spinání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

**Popsané zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.**

### 5.3 Úspora energie



- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.

### 5.4 Öko Timer (Ekologický časovač)



Za účelem úspory energie se topné těleso varné zóny samo vypne dřív, než zazní signál od-

počítávače času. krácení času ohřevu závisí na stupni vaření a době vaření.

## 5.5 Příklady použití spotřebiče pro přípravu jídel

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené varné zóny není přímo úměrný.

Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky.

To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Ná- sta- ve- ní te- plo- ty	Vhodné pro:	Čas	Tipy	Nominální spotřeba energie
1	K uchování teploty již připraveného jídla	podle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou	3 %
1 - 3	Holandská omáčka, rozpuštění: másla, čokolády, želatiny	5 - 25 min	Čas od času zamíchejte	3 – 8 %
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vajce	10 - 40 min	Vařte s pokličkou	3 – 8 %
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel	25 - 50 min	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.	8 – 13 %
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa	20 - 45 min	Přidejte několik lžic tekutiny	13 – 18 %
7 - 9	Vaření brambor v páře	20 - 60 min	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor	18 – 25 %
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévkou	60 - 150 min	Až 3 l vody a přísady	18 – 25 %
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cor-don Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jišky, vajec, palacinek a koblih	dle potřeby	V polovině doby obratě	25 – 45 %
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky	5 - 15 min	V polovině doby obratě	45 – 64 %

Ná- sta- ve- ní te- plo- ty	Vhodné pro:	Čas	Tipy	Nominální spotřeba energie
14	Vaření vody, vaření těstovin, oprážení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků			100 %
P	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.			

## 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič čistěte po každém použití.  
Používejte vždy nádoby s čistým dnem.



### UPOZORNĚNÍ

Ostré předměty a abrazivní čisticí prostředky mohou varnou desku poškodit.

Z bezpečnostních důvodů **neči-  
stěte** spotřebič parními nebo vy-  
sokotlakými čisticí přístroji.



Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na její funkci.

### Odstranění nečistot:

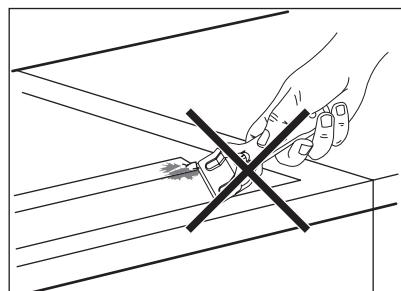
1. – **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo ob-  
sahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může spotřebič poškodit.  
Použijte speciální škrabku na sklo.  
Škrabku přiložte šikmo ke skleně-  
nému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Po dostatečném vychladnutí  
spotřebiče odstraňte:** skvrny od  
vodního kamene, vodorovných krouž-  
ků, tukové skvrny nebo kovové  
lesklé zbarvení. Použijte speciální  
čisticí prostředek na sklokeramiku  
nebo nerezovou ocel.

2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadíkem s malým množstvím čisticího prostředku.
3. Nakonec **spotřebič otřete do sucha čistým hadíkem.**



### UPOZORNĚNÍ

Skleněná lišta



- K čištění skleněné lišty a prostoru mezi ní a sklokeramickým povrchem nepoužívejte škrabky nebo jiné ostré předměty. Tato skleněná lišta je přichycená ke sklokeramické desce.
- Na skleněnou lištu nestavte žádné nádoby.
- Ujistěte se, že se varné nádoby skle-  
něné lišty nedotýkají.

## 7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina a řešení
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně. Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.</li> <li>Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. Vyčistěte ovládací panel</li> <li>Spotřebič znova zapněte a do sedmi sekund nastavte teplotu.</li> <li>Je zapnutá dětská pojistka nebo blokování tlačítek nebo funkce STOP+GO. Viz kapitola „Denní používání“.</li> </ul>
Když se spotřebič vypne, zazní zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek. Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna byla zapnuta jen krátkou dobu, a není proto horká. Jestliže musí být varná zóna horká, obraťte se na místní autorizovaný servis.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce řízení výkonu. Viz část „Řízení výkonu“.
Zazní zvukový signál a spotřebič se zapne a zase vypne. Po pěti sekundách opět zazní zvukový signál.	Něčím jste zakryli . Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Rozsvítí se	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je zapnutá funkce automatického vypnutí. Vypněte spotřebič a znova jej zapněte.</li> </ul>
Rozsvítí se	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na varné zóně není žádná nádoba. Na varnou zónu postavte nádobu.</li> <li>Nevhodná nádoba. Použijte vhodnou nádobu.</li> <li>Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý. Přesuňte ji na menší varnou zónu.</li> </ul>
Rozsvítí se  a číslo.	<p>Porucha spotřebiče. Spotřebič na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojejte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na místní autorizovaný servis.</p>
Rozsvítí se	<p>U spotřebiče došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Zapnula se funkce ochrany proti přehřátí varné zóny. Je zapnutá funkce automatického vypnutí.</p> <p>Vypněte spotřebič. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu znova zapněte.  by se mělo přestat zobrazovat na displeji, kontrolka zbytkového tepla může zůstat svítit. Nechte nádobu dostatečně vychladnout a přečtěte si část „Nádoby pro indukční varnou zónu“.</p>

Problém	Možná příčina a řešení
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnuta. Zapněte zvukovou signalizaci (viz „Zapnutí a vypnutí zvukové signalizace“).
Pokud problém nemůžete vyřešit s pomocí výše uvedených pokynů sami, obraťte se prosím na svého prodejce nebo na oddělení péče o zákazníky. Uveděte údaje z výrobního štítku, kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které svítí.	V případě chyby v obsluze spotřebiče budete muset návštěvu technika z prodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o zákaznickém servisu a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

## 8. INSTALACE



### UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.



### Před instalací spotřebiče

Před instalací spotřebiče si poznamenejte všechny údaje, které jsou uvedeny v spod na typovém štítku. Typový štítek se nachází na spodní straně skříně spotřebiče.

- Model .....
- Výrobní číslo (PNC) .....
- Sériové číslo (S.N.) .....

### 8.1 Vestavné spotřebiče

- Vestavné spotřebiče se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

### 8.2 Spojovací kabel

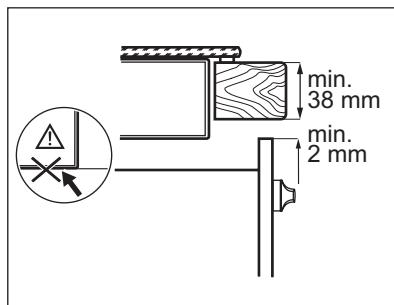
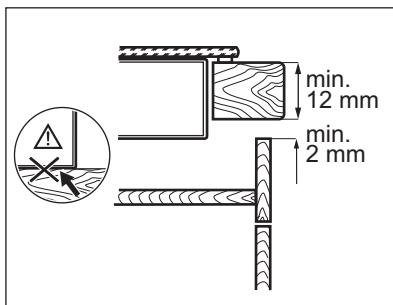
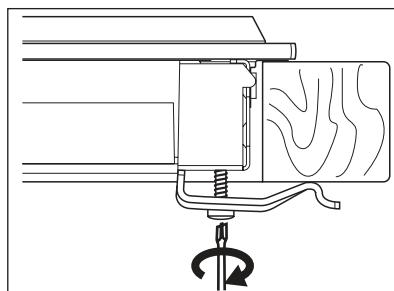
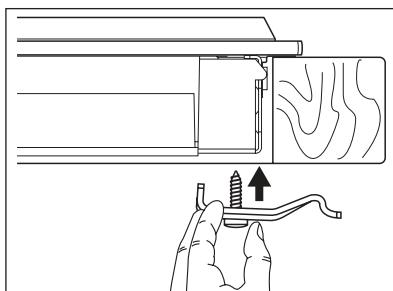
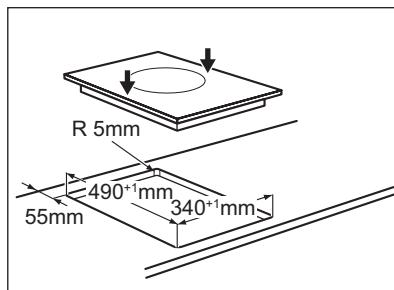
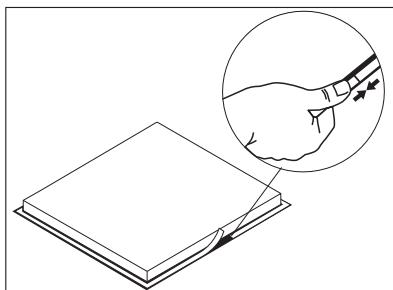
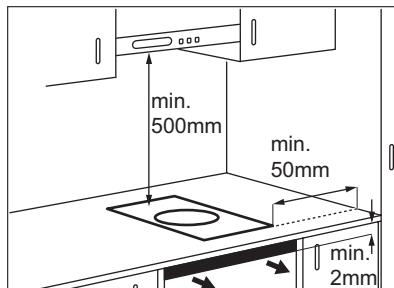
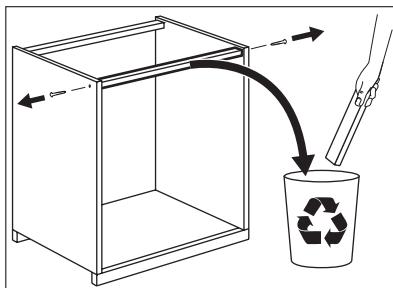
- Spotřebič se dodává s připojovacím kabelem.

- Poškozený síťový kabel vyměňte za speciální kabel (typ H05BB-F max. teplota 90 °C; nebo vyšší). Obraťte se na místní autorizované servisní středisko.

### 8.3 Aplikace těsnění.

- Očistěte pracovní desku v místě výřezu.
- Dodaný těsnicí proužek nalepte na spodní hraně spotřebiče podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce nafezaného proužku umístěte doprostřed na jedné straně. Když proužek nařežete na příslušnou délku (přidejte několik milimetrů), oba konce přitlačte k sobě. Použijete-li ráme C-FRAME, přečtěte si nejdříve pokyny dodané spolu s tímto příslušenstvím, a teprve poté začněte instalovat spotřebič.

## 8.4 Instalace



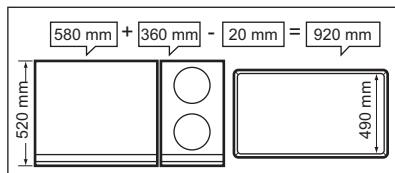
- Pomocí silikonu utěsněte mezera mezi pracovní deskou a sklokeramikou.
- Silikon ošetřete mýdlovou vodou.
- Přebytečný silikon stáhněte pomocí škrabky.

## 8.5 Instalace více než jednoho spotřebiče

**Přidané díly:** spojovací lišta (lišty), žárovzdorný silikon, tvarovací pryž, těsnící pásky.



Používejte pouze speciální, žárovzdorný silikon.



### Výřez v pracovní desce

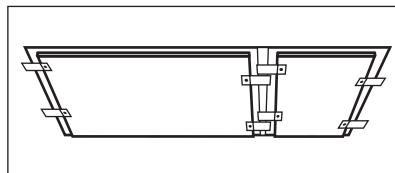
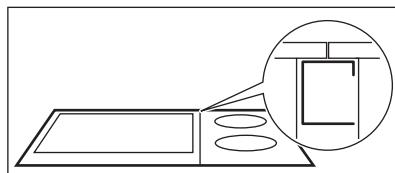
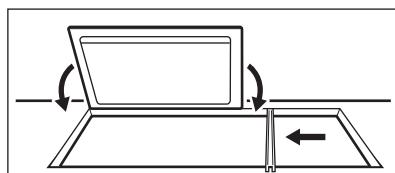
Vzdálenost od stěny: minimálně 50 mm

Hloubka: 490 mm

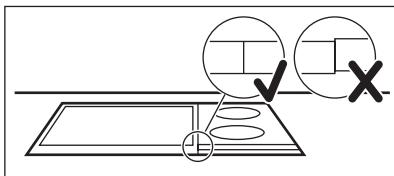
Šířka: sečtěte šířky všech spotřebičů, které se mají vestavět, a odečtěte 20 mm (viz také „Přehled šírek všech spotřebičů“)

### Instalace více než jednoho spotřebiče

1. Vyznačte si rozměry výřezu v pracovní desce a vyřízněte jej.
2. Spotřebiče jeden po druhém položte na měkký povrch, např. příkryvku, spodní stranou nahoru.
3. Těsnící proužek nalepte na spodní hraně spotřebiče podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu.
4. Volně přisluňte upínací destičky do příslušných otvorů na ochranném krytu.
5. Umístěte první spotřebič do výřezu v pracovní desce. Do výřezu v pracovní desce umístěte spojovací lištu a zasuňte ji do poloviny šírky proti spotřebiči.
6. Volně zašroubujte upínací destičky na spodní straně pracovní desky a spojovací lišty.
7. Umístěte spotřebič do výřezu v pracovní desce. Ujistěte se, že čelní části spotřebičů jsou na stejně úrovni.
8. Utáhněte šrouby upínacích destiček / záperek.
9. Pomocí silikonu utěsněte mezeru mezi pracovní deskou a spotřebičem.



10. Silikon ošetřete mýdlovou vodou.
11. Tvarovací pryž zatlačte silou proti sklokeramickému povrchu a pomalu ji posunujte podél.
12. Nedotýkejte se silikonu, dokud nevytvrdne, což může trvat přibližně den.
13. Pomocí škrabky opatrně odstraňte vytlačený silikon.
14. Sklokeramický povrch rádně očistěte.



## 9. TECHNICKÉ INFORMACE

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



### Výkon varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Zapnutá funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce posílení výkonu [min]	Minimální průměr nádoby [mm]
Zadní – 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Přední – 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

## 10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## INHOUD

<b>1. VEILIGHEIDSINFORMATIE .....</b>	<b>37</b>
<b>2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN .....</b>	<b>38</b>
<b>3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT .....</b>	<b>40</b>
<b>4. DAGELIJKS GEBRUIK .....</b>	<b>42</b>
<b>5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS .....</b>	<b>45</b>
<b>6. ONDERHOUD EN REINIGING .....</b>	<b>47</b>
<b>7. PROBLEEMOPLOSSING .....</b>	<b>48</b>
<b>8. MONTAGE .....</b>	<b>50</b>
<b>9. TECHNISCHE INFORMATIE .....</b>	<b>53</b>

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

### Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

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



Registreer uw product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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

## KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.



Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

# 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiling, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebroken is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Schakel het kookplaatelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandector.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Montage



#### WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatie-technicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.

- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pannen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

## Aansluiting aan het elektriciteitsnet



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het heet apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatieapparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit dehouder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

## 2.2 Gebruik



### WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik. Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



### WAARSCHUWING!

Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlamba-

re producten in, bij of op het apparaat.



### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas of glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

## 2.3 Onderhoud en reiniging



### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## 2.4 Verwijdering



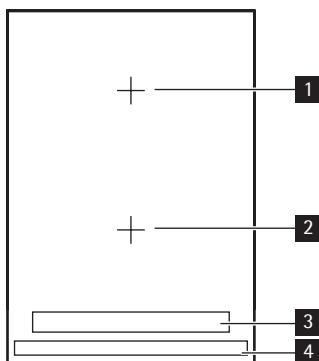
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

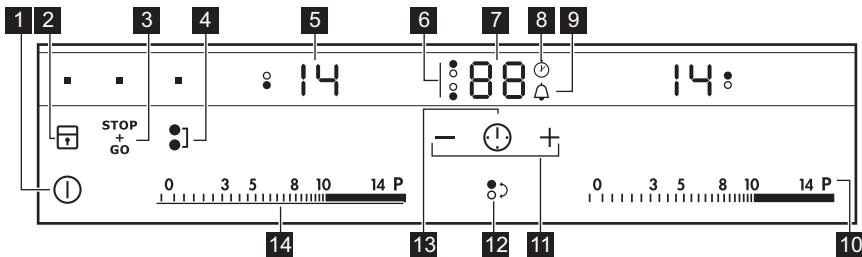
# 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 3.1 Algemeen overzicht



- 1** Inductiekookzone 2300 W, met powerfunctie 3200 W
- 2** Inductiekookzone 2300 W, met powerfunctie 3200 W
- 3** Glazen balk
- 4** Bedieningspaneel

### 3.2 Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

tiptoets	functie
1 ①	Het apparaat in- en uitschakelen.
2 □	Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen.
3 STOP GO	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.
4 ::	De Bridge-functie in- en uitschakelen.
5 Een kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6 Indicatielampjes timer voor de kookzones	Geeft aan voor welke zones u de tijd instelt.
7 Het timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
8 ⏴	Toont dat de timer met optelfunctie werkt.
9 ⚗	Toont dat de timer met aftelfunctie of de kookwkker werkt.
10 P	De Powerfunctie inschakelen.
11 + / -	De tijd verlengen of verkorten.
12 ⚡	Kookzone instellen.
13 ⏱	Timerfunctie instellen.
14 Een bedieningsstrip voor het instellen van de kookstand.	

### 3.3 Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
□	De kookzone is uitgeschakeld
□ - 14	De kookzone werkt
□	Warmhoudfunctie / <sup>STOP</sup> <sub>GO</sub> is ingeschakeld

Display	Beschrijving
	De automatische opwarmfunctie is ingeschakeld
	Powerfunctie is ingeschakeld
	Er is een storing
	OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie): kookzone is nog warm / warmhoudstand / restwarmte
	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst
	Automatische veiligheidsuitschakeling is actief

### 3.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)



#### WAARSCHUWING!

Gevaar van brandwonden door restwarmte!

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

## 4. DAGELIJKS GEBRUIK

### 4.1 In- en uitgeschakeld

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

### 4.2 Automatische uitschakeling

#### De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

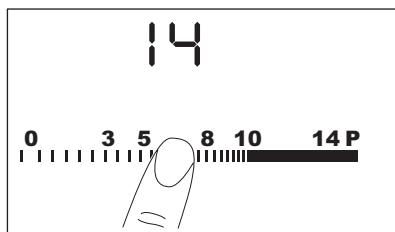
- Alle kookzones uitgeschakeld zijn (
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt zes keer een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). Wacht totdat de kookzone is afgekoeld voordat u het apparaat weer kunt gebruiken.
- U ongeschikt kookgerei gebruikt. Het symbool gaat branden en na 2 mi-

nuten schakelt de kookzone automatisch uit.

- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie hieronder.
- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelingsfunctie:
  - 6 uur
  - 5 uur
  - 4 uur
  - 1,5 uur

### 4.3 De kookstand

Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Beweeg uw vinger over de bedieningsstrip om de instelling te wijzigen. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.



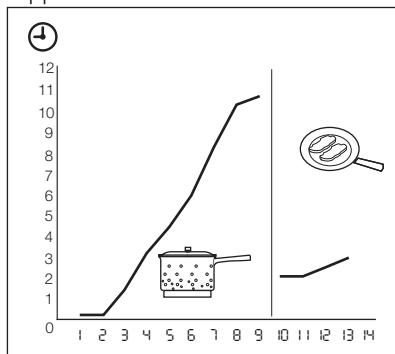
## 4.4 Automatisch opwarmen

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

De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Raak **P** aan (**P** verschijnt dan in het display).
2. Selecteer meteen de benodigde kookstand. Na 3 seconden verschijnt **R** op het display.

Verander de kookstand om de functie te stoppen.



## 4.5 De powerfunctie in- en uitschakelen

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de induktiekookzones. De Powerfunctie wordt maximaal 10 minuten geactiveerd. Daarna wordt de induktiekookzone automatisch teruggeschakeld naar kookstand 14. Om de induktiekookzone te activeren, druk op **P**, **P**. Raak een kookstand aan om uit te schakelen **I** - **14**.

## 4.6 Brugfunctie

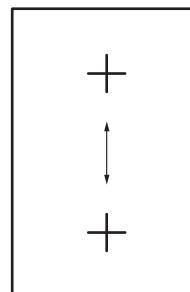
De brugfunctie verbindt twee kookzones en ze werken samen als één kookzone. Stel eerst de warmteinstelling in voor één kookzone.

Raak om de brugfunctie te starten **B**] aan. Raak één van de bedieningsstrip aan om de warmteinstelling in te stellen of te wijzigen.

Om de brugfunctie te stoppen, raakt u **B**] aan. De kookzones werken onafhankelijk.

## 4.7 Vermogensbeheer

Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De powerfunctie verhoogt het vermogen naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. De kracht in de tweede kookzone neemt automatisch af. Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



## 4.8 De timer

### De timer met aftelfunctie.

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone deze keer wordt gebruikt.

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



De selectie van de timerfunctie is mogelijk wanneer de kookzones zijn ingeschakeld en de kookstand is ingesteld.

- **Voor het instellen van de kookzone:** raak **B**] meerdere malen aan tot

het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, gaat  branden.

- **De timer met aftelfunctie activeren:** raak  van de timer aan om de tijd in te stellen (**00 - 99** minuten). Als het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- **Om de timer met aftelfunctie te wijzigen:** stel de kookzone in met  raak  of  aan.
- **Het uitschakelen van de timer met aftelfunctie:** selecteer de kookzone met . Raak  aan. De resterende tijd telt af tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Als de afteltijd van de timer is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluid uitschakelen:** aanraken van 

## De timer met optelfunctie

Gebruik de timer met optelfunctie om te controleren hoe lang de kookzone wordt gebruikt.

- **De selectie van de kookzone (als meer dan één kookzone werkt):** raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt. Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, gaat  branden.
- **De timer met optelfunctie activeren:** Raak  aan. Het symbool  gaat uit en  gaat branden.
- **Om te zien hoe lang de kookzone al werkt:** stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone

werkt. Het display toont de tijd van de kookzone die langere tijd werkt.

- **Het uitschakelen van de timer met optelfunctie:** stel de kookzone in met  en raak  of  aan om de timer uit te schakelen. Het symbool  gaat uit en  gaat aan.

-  Wanneer de twee timerfuncties tegelijkertijd in werking zijn, geeft het display eerst de timer die omhoog telt weer.

## De kookwekker.

U kunt de timer gebruiken als **kookwekker** als de kookzones niet werken. Raak  aan.

Raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstrekken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

- **Het geluid stoppen:** aanraken van 

## 4.9 STOP+GO

De -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling - warmhoudstand ().

Als  in werking is, kunt u de warmteinstelling niet wijzigen.

De -functie stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen** van deze functie, raak  aan. Het symbool  gaat branden.
- **Raak om deze functie uit te schakelen** aan . De kookstand die u eerder hebt ingesteld wordt weergegeven.

## 4.10 Slot

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

Selecteer eerst de kookstand.

Raak om deze functie te starten  aan.

Het symbool  gaat gedurende 4 seconden branden.

De timer blijft aan.

Raak om deze functie te stoppen  aan.

De kookstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt.

Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

## 4.11 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt het ongewenste gebruik van de kookplaat.

### De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het kooktoestel in met ①. **Stel geen kookstand in.**
- 4 seconden aanraken Het symbool gaat branden.
- Schakel de kookplaat uit met ①.

### Kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het kooktoestel in met ①. **Stel geen kookstand in.** Raak 4 seconden aan. Het symbool gaat branden.
- Schakel de kookplaat uit met ①.

### De kinderbeveiliging uitschakelen voor een enkele kooksessie

- Schakel het kooktoestel in met ①. Het symbool gaat branden.
- Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand binnen 10 seconden in.** U kunt het kooktoestel bedienen.
- Als u het kooktoestel uitschakelt met ①, treedt de kinderbeveiliging weer in werking.

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

### Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak ① 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 3 seconden aan. gaat aan, het geluid is aan. Raak aan, gaat aan, het geluid is uit. Als deze functie is ingeschakeld, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u ① aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de timer af gaat
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

### Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak ① 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 3 seconden aan. gaat aan, omdat het geluid uit is. Raak aan, gaat aan. Het geluid is aan.

## 5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.



Plaats de pannen op het kruis dat op het oppervlak staat waarop u kookt. Dek het kruis volledig af. Het magnetische gedeelte van de bodem van de pan dient minimaal 125mm te zijn. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan. U kunt met grote pannen op twee kookzones tegelijkertijd koken.

### 5.1 Pannen voor inductiekookzones



Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

### Materiaal van de pannen

- **Juist:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **Niet juist:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

### Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als...

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.



**De bodem van de pan** moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

## 5.2 Geluiden tijdens de werking

### Als u een van de volgende geluiden hoort

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

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

- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.

## 5.4 Öko Timer (Eco-timer)



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

## 5.5 De voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de warmte-instelling en de kookzone is niet lineair.

Wanneer u de warmte-instelling verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone.

Het betekent dat de kookzone met de medium warmte-instelling minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

## 5.3 Energie besparen



- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
mp era tuu rin- stel- lin g			
1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan. 3 %
1 - 3	Hollandaise saus, boter smelten, chocolade, gelatine	5 - 25 min	Meng het geheel van tijd tot tijd. 3 - 8 %
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10 - 40 min	Met deksel bereiden 3 - 8 %

Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
<b>mp era tuu rin- stel- lin g</b>			
3 - 5 Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25 - 50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.	8 – 13 %
5 - 7 Stomen van groenten, vis en vlees	20 - 45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen	13 – 18 %
7 - 9 Aardappelen stomen	20 - 60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen	18 – 25 %
7 - 9 Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60 - 150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten	18 – 25 %
9 - 12 Lichtjes braden: kalfs-oester, kalfs cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	25 – 45 %
12 - 13 Door-en-door gebarden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5 - 15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	45 – 64 %
14 Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet			100 %
<b>P</b> Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Powerfunctie is geactiveerd.			

## 6. ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.  
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.



### WAARSCHUWING!

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



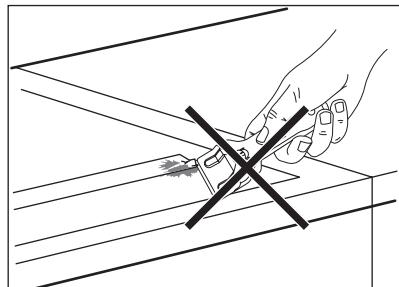
Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

#### Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachttige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**



#### WAARSCHUWING! Glazen balk



- Gebruik geen schraper of scherpe objecten om de glazen balk, de ruimte ertussen en de glaskeramische plaat mee schoon te maken. De glazen balk is op de glaskeramische plaat bevestigd.
- Plaats geen pannen op de glazen balk.
- Zorg dat de glazen balk niet door pannen wordt aangeraakt.

## 7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt 2 of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.</li> <li>• Er ligt water of vettspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel</li> <li>• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 7 seconden in.</li> <li>• De kinderbeveiliging of toetsblokkering STOP +GO is actief. Zie het hoofdstuk Dagelijks gebruik.</li> </ul>
Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt. Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het vermogensbeheer is ingeschakeld. Zie het hoofdstuk Vermogensbeheer.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Er klinkt een geluid en het apparaat schakelt in en weer uit. Na vijf seconden klinkt er nog een geluid.	U heeft iets geplaatst op ①. Verwijder het object van de tiptoets.
[-] gaat branden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.</li> </ul>
[F] gaat branden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geen kookgerei op de kookzone. Zet kookgerei op de kookzone.</li> <li>Geen correct kookgerei. Gebruik het juiste kookgerei.</li> <li>De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone. Zet het kookgerei op een kleinere kookzone.</li> </ul>
[E] en een getal gaan branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Maak de zekering los in de meterkast van het huis. Sluit opnieuw aan. Als [E] weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
[E4] gaat branden.	Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat een pan is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden weer in. [E4] dient uit te gaan op het display, de restwarmte-indicatie kan nog branden. Laat het kookgerei afkoelen en controleer in het hoofdstuk Kookgerei of het geschikt is voor de inductiekookzone.
Er klinkt geen signaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld. Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van de geluiden).
Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramische plaat (bevindt zich op de hoek van de kookplaat) en de foutmelding die wordt weergegeven.	Bij foutieve bediening van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

## 8. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



### Voor montage

Noteer voor montage van het apparaat de onderstaande informatie van het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

- Model .....
- Productnummer  
(PNC) .....
- Serienummer (S.N.).....

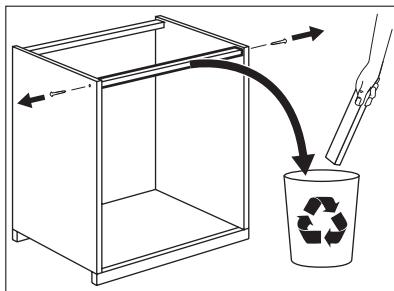
### 8.1 Inbouwapparatuur

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

### 8.2 Aansluitkabel

- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.

### 8.4 Montage

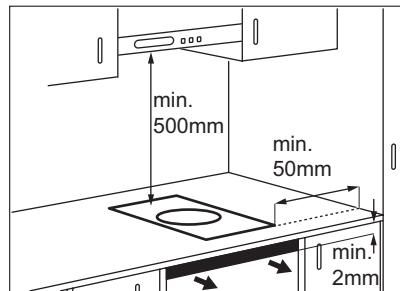


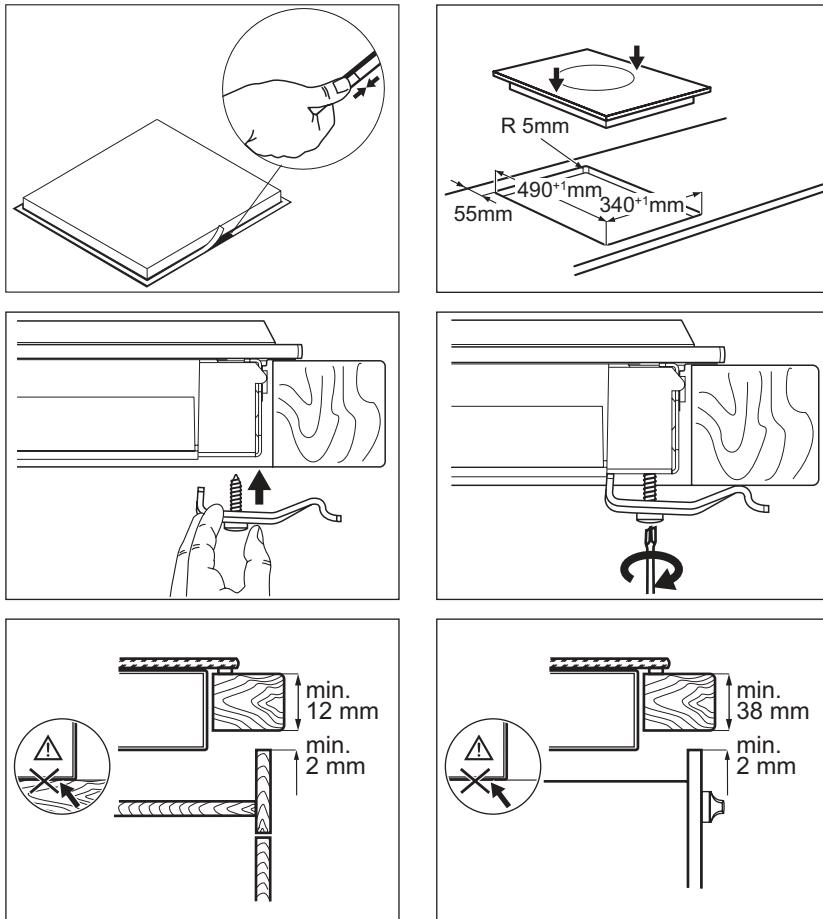
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

### 8.3 Het bevestigen van de afdichtstrip.

- Het werkblad op de plaats van de uitsnijding reinigen.
- Trek de afdichtstrip rondom de onderrand van het apparaat langs de buitenrand van de glazen keramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. De plaats van het punt waar de strip samenkomt dient in het midden van één van de zijden te liggen. Duw de twee uiteinden tegen elkaar als u de strip op lengte knipt (houd een marge van een paar mm aan).

Als u het als accessoire geleverde frame C-FRAME gebruikt, moet u eerst de met het frame meegeleverde instructies lezen voordat u het apparaat installeert.





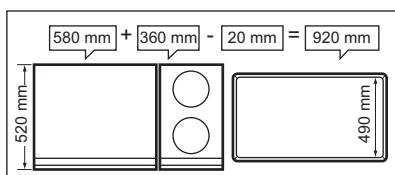
- Dicht het gat tussen het werkblad en het glaskeramiek met siliconen.
- Breng wat sop op de siliconen aan.
- Trek overmatige siliconen eraf met de schraper.

## 8.5 De installatie van meer dan één apparaat

**Aanvullende onderdelen:**aansluitstang(en), hittebestendig silicone, afsluitstrip.



Gebruik alleen speciaal hittebestendig silicone.



### De opening in het werkblad

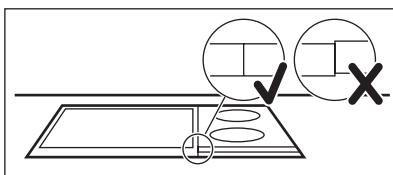
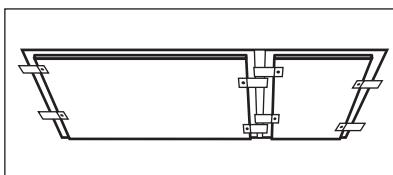
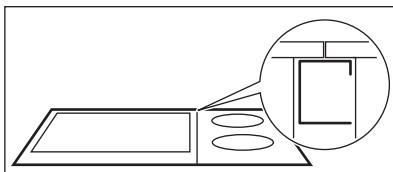
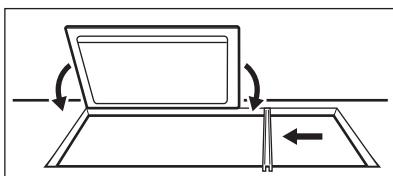
Afstand vanaf de muur: minimaal 50 mm

Diepte: 490 mm

Breedte: de bij elkaar opgetelde breedtes van alle apparaten die moeten worden ingebouwd, min 20 mm (zie ook "Overzicht van alle apparaatbreedtes")

De installatie van meer dan één apparaat

1. Bepaal de afmeting van de opening van het werkblad en zaag het uit.
2. Plaats de apparatuur, een voor een, op een zacht oppervlak zoals een deken met de onderkant omhoog.
3. Trek de afdichtstrip rondom de onderrand van het apparaat langs de buitenrand van de glazen keramische plaat.
4. Schroef losjes de bevestigingsplaten in de juiste gaten van de beschermende behuizing.
5. Plaats het eerste apparaat in de opening van het werkblad. Plaats de verbindinstang in de opening van het werkblad en duw de halve breedte omhoog tegen het apparaat.
6. Draai de bevestigingsplaten losjes aan van onder het werkblad op de aansluitstang.
7. Plaats het volgende apparaat in de opening van het werkblad. Zorg dat de voorkant van de apparaten met elkaar zijn uitgelijnd.
8. Draai de schroeven van de bevestigingsplaat/vasthoudbreep aan.
9. Dicht de kier tussen het aanrecht en de apparaten en tussen de apparaten met siliconenkit.
10. Breng wat sop op de silicone aan.
11. Duw de rubberen kitstrijker met enige kracht tegen de glaskeramische plaat en beweeg deze langzaam langs de hele naad.
12. Raak het silicone pas weer aan als het is uitgehard. Dit kan een dag duren.



13. Verwijder het silicone dat eruit steekt voorzichtig met een scheermesje.
  14. Reinig voorzichtig de glazen keramische plaat.
- 

## 9. TECHNISCHE INFORMATIE

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	

### Vermogen van kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Powerfunctie ingeschakeld [W]	Maximale duur van de Powerfunctie [min]	Minimale diameter van het kookgerei [mm]
Achter —210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Voor — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

## 10. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.  
Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en

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

## CONTENTS

<b>1. SAFETY INFORMATION .....</b>	<b>55</b>
<b>2. SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>56</b>
<b>3. PRODUCT DESCRIPTION .....</b>	<b>58</b>
<b>4. DAILY USE .....</b>	<b>60</b>
<b>5. HELPFUL HINTS AND TIPS .....</b>	<b>63</b>
<b>6. CARE AND CLEANING .....</b>	<b>65</b>
<b>7. TROUBLESHOOTING .....</b>	<b>66</b>
<b>8. INSTALLATION .....</b>	<b>67</b>
<b>9. TECHNICAL INFORMATION .....</b>	<b>70</b>
<b>10. GREAT BRITAIN &amp; IRELAND - GUARANTEE/CUSTOMER SERVICE .....</b>	<b>71</b>
<b>11. EUROPEAN GUARANTEE .....</b>	<b>72</b>

## FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

### Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



Register your product for better service:  
[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

-  Warning / Caution-Safety information
-  General information and tips
-  Environmental information

Subject to change without notice.

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety



#### **WARNING!**

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### 1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance

and the upper drawer, is sufficient for air circulation.

- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

### Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot ap-

- pliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

## 2.2 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns or electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



### **WARNING!**

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass or glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.3 Care and Cleaning



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

## 2.4 Disposal

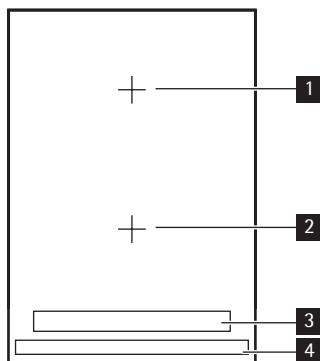


### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

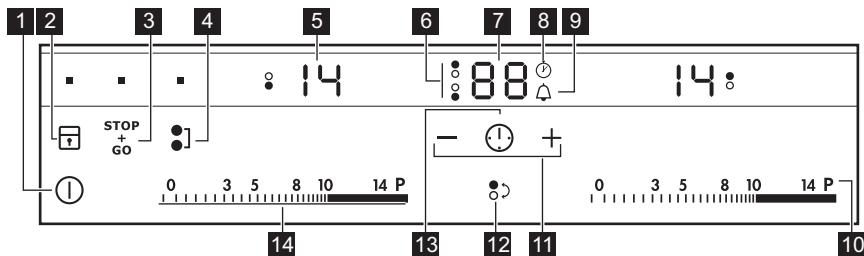
## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview



- 1** Induction cooking zone 2300W, with Power function 3200W
- 2** Induction cooking zone 2300W, with Power function 3200W
- 3** Glass bar
- 4** Control panel

### 3.2 Control panel layout



**Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.**

sensor field	function	
1	①	To activate and deactivate the appliance.
2	□	To lock/unlock the control panel.
3	STOP GO	To activate and deactivate STOP+GO function.
4	●]	To activate and deactivate the Bridge function.
5	A heat setting display	To show the heat setting.
6	Timer indicators of cooking zones	To show for which of the cooking zones you set the time.
7	The timer display	To show the time in minutes.
8	⌚	To show that the CountUp Timer function operates.
9	🔔	To show that the CountDown Timer or Minute Minder function operates.
10	P	To activate the Power function.
11	+/-	To increase or decrease the time.
12	●○	To set the cooking zone.
13	①.	To set the Timer function.
14	A control bar	To set the heat setting.

### 3.3 Heat setting displays

Display	Description
□	The cooking zone is off
① - ⑭	The cooking zone operates
■	Keep Warm / <small>STOP GO</small> function is on
A	The automatic heat-up function is on
P	Power function is on
E + digit	There is a malfunction
E / □ / □	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): still cooking / keep warm / residual heat
L	Lock/Child safety function is on
F	Cookware unsuitable or too small or no cookware on the cooking zone
-	The automatic switch off is on

### 3.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



#### WARNING!

Risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control indicates the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

## 4. DAILY USE

### 4.1 On and Off

Touch for 1 second to start or stop the appliance.

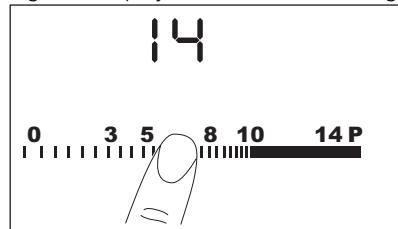
### 4.2 Automatic Switch Off

**The function deactivates the appliance automatically if:**

- All cooking zones are deactivated (.
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance becomes too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, wait for the cooking zone to cool down.
- You use incorrect cookware. The symbol comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
  - , - — 6 hours
  - - — 5 hours
  - - — 4 hours
  - - — 1.5 hours

### 4.3 The heat setting

Touch the control bar at the heat setting. Move your finger along the control bar to change the setting. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



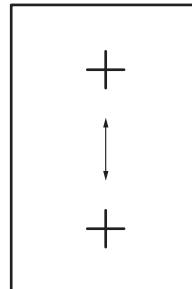
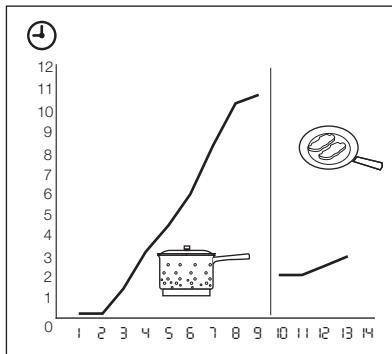
### 4.4 Automatic Heat Up

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.

To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch ( comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.



## 4.8 The Timer

### The Count Down Timer.

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

**Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.**



The selection of Timer function is possible for cooking zones that are active and the heat setting is set.

- **To set the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.  
When this function is activated, comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch of the timer to set the time (**00 - 99** minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Time:** set the cooking zone with touch or .
- **To deactivate the Count Down Time:** set the cooking zone with . Touch . The remaining time counts back to **00**. The indicator of the cooking zone goes out.

## 4.5 Switching the Power function on and off

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 10 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting 14. To switch on, touch , comes on. To switch off, touch a heat setting - .

## 4.6 Bridge function

The Bridge function connects two cooking zones and they operate as one. First set the heat setting for one of the cooking zone.

To start the Bridge function touch . To set or change the heat setting touch one of the control bars.

To stop the Bridge function touch . The cooking zones operate independently.

## 4.7 Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. The power in the second cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels.

When the timer countdown comes to an end, the sound operates and **00** flashes. The cooking zone deactivates.

- **To deactivate the sound:** touch 

## The Count up timer

Use the Count up timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **The selection of the cooking zone (if more than 1 cooking zone operates):** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

When this function is activated,  comes on.

- **To activate the Count up timer:**

Touch 

The symbol  goes out and  comes on.

- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the zone operates. The display shows the time of the cooking zone that operates for longer period of time.

- **To deactivate the Count up timer:** set the cooking zone with  and touch  or  to deactivate the timer. the symbol  goes out and  comes on.



When the two Timer functions operate at the same time, the display shows the Count Up Timer first.

## The Minute minder.

You can use the timer as a **minute minder** while the cooking zones do not operate. Touch .

Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes.

- **To stop the sound:** touch 

## 4.9 STOP+GO

The  function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting - Keep Warm ().

When  operates, you cannot change the heat setting.

The  function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch . The symbol  comes on.

- **To deactivate** this function touch . The heat setting that you set before comes on.

## 4.10 Lock

You can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.

First set the heat setting.

To start this function touch . The symbol  comes on for 4 seconds.

The Timer stays on.

To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on. When you stop the appliance, you also stop this function.

## 4.11 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

### Starting the Child Safety Device

- Start the hob with . **Do not set the heat setting.**
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Stop the hob with .

### Switching off the Child Safety Device

- Start the hob with . **Do not set the heat setting.** Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Stop the hob with .

### Overriding the Child Safety Device for one cooking session

- Start the hob with . The symbol  comes on.
- Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in less than 10 seconds.** You can operate the hob.

- When you stop the hob with ①, the Child Safety Device operates again.

## 4.12 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

### Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch ① for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch ⑦ for 3 seconds. ⑩ comes on, the sound is on. Touch +, ⑩ comes on, the sound is off.

When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch ①
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

### Activation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch ① for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch ⑦ for 3 seconds. ⑩ comes on, because the sound is off. Touch +, ⑩ comes on. The sound is on.

## 5. HELPFUL HINTS AND TIPS

 Use the induction cooking zones with suitable cookware.

 Put the cookware on the cross which is on the surface that you cook. Cover the cross fully. The magnetic part of the bottom of the cookware must be 125mm minimum. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

### 5.1 Cookware for induction cooking zones

 For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

#### Cookware material

- **Correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **Not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

#### Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

 **The bottom of the cookware** must be as thick and flat as possible.

### 5.2 Operating noises

#### If you can hear

- cracking noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistling: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not refer to any defects.**

### 5.3 Energy saving

 • If possible, always put the lids on the cookware.

- Put cookware on a cooking zone before you start it.

## 5.4 Öko Timer (Eco Timer)



To save the energy, the heater of the cooking zone switches itself off earlier than count down timer signal. The heating time reduction depends on cooking level and cooking time.

When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

## 5.5 The Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear.

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware	3 %
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix from time to time	3 – 8 %
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on	3 – 8 %
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heating up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through	8 – 13 %
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add some tablespoons of liquid	13 – 18 %
7 - 9	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes	18 – 25 %
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients	18 – 25 %
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through	25 – 45 %
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through	45 – 64 %

He at set tin g	Use to:	Time	Hints	Nominal power con- sumption
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips			100 %
P	Boil large quantities of water. Power function is activated.			

## 6. CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.  
Always use cookware with clean bottom.



### WARNING!

Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.

For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.



Scratches or dark stains on the glass ceramic have no effect on how the appliance operates.

### To remove the dirt:

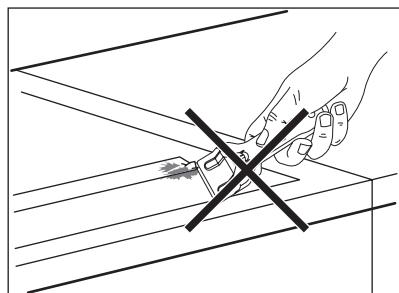
- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.

2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**



### WARNING!

Glass bar



- Do not use the scraper or sharp objects to clean the glass bar and the space between it and glass ceramic. Glass bar is attached to the ceramic plate.
- Do not put the pots on the glass bar.
- Make sure that the pans and pots do not touch the glass bar.

## 7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field.</li> <li>• There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel</li> <li>• Activate the appliance again and set the heat setting in 7 seconds.</li> <li>• The child safety device or the lock or STOP+GO operates. See the chapter Daily use.</li> </ul>
A sound operates when the appliance is deactivated.	<p>You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.</p>
The residual heat indicator does not come on.	<p>The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone must be hot, speak to the service centre.</p>
The heat setting changes between two heat settings.	<p>The Power management is activated. See the section Power management.</p>
A sound operates and appliance activates and deactivates again. After 5 seconds one more sound operates.	<p>You put something ① . Remove the object from the sensor field.</p>
[-] comes on	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.</li> </ul>
[F] comes on	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cookware on the cooking zone. Put cookware on the cooking zone.</li> <li>• Not correct cookware. Use the correct cookware.</li> <li>• The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. Move cookware to a smaller cooking zone.</li> </ul>
[E] and number come on.	<p>There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If [E] comes on again, speak to the service centre.</p>
[E4] comes on	<p>There is an error in the appliance, because a cookware boils dry. The protection against become too hot for the cooking zone operates. The Automatic Switch Off operates.</p> <p>Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After, approximately 30 seconds activate the cooking zone again. [E4] should go out of the display, residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and check it with the section Cookware for the induction cooking zone.</p>

Problem	Possible cause and remedy
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated. Activate the signals (see OffSound Control ).
If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the Customer Care Department. Give the data from the rating plate, three-digit-letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the cooking surface) and an error message that comes on.	If you operated the appliance incorrectly, the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, even during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## 8. INSTALLATION



### WARNING!

Refer to the Safety chapters.



### Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model .....
- PNC .....
- Serial number .....

### 8.1 Built-in appliances

- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

### 8.2 Connection cable

- The appliance is supplied with the connection cable.

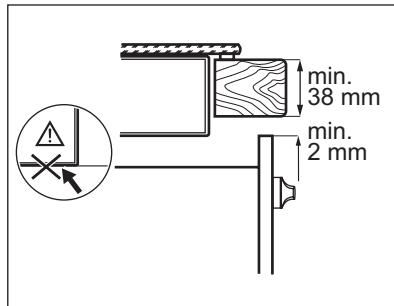
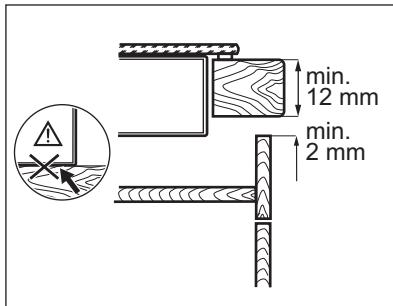
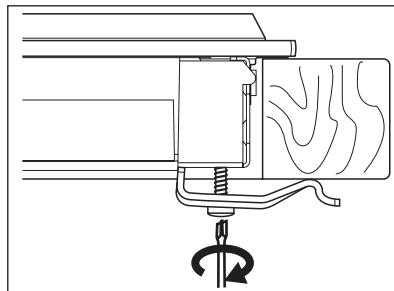
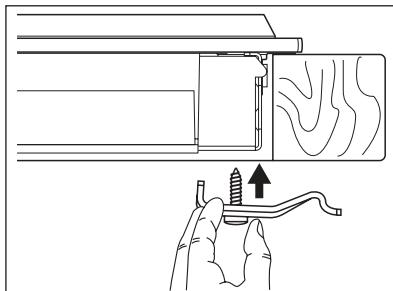
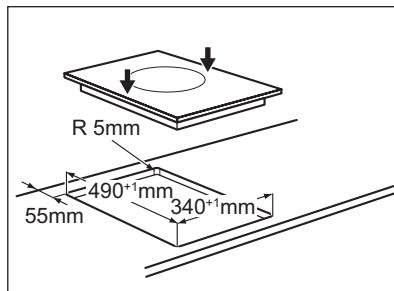
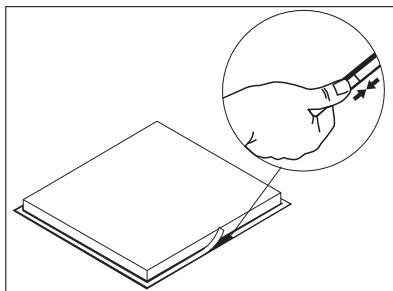
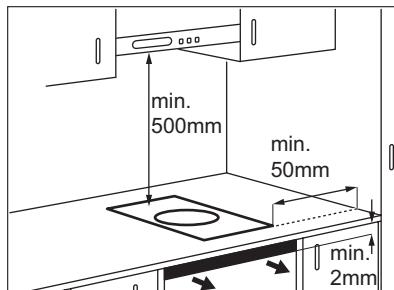
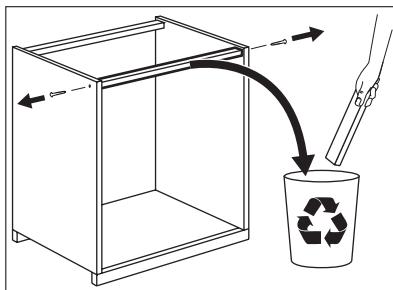
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

### 8.3 To attach the seal.

- Clean the worktop in the area of the cut out section.
- Bond the seal stripe supplied on the lower edge of the appliance along the outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Let stay the cut ends in the middle of one side. When, you cut it to length (add some mm), push the two ends together.

If, you use the accessory frame C-FRAME, first read the instruction supplied with the frame before you install the appliance.

## 8.4 Assembly



- Seal the gap between the worktop and glass ceramic with silicone.
- Put some soapy water on the silicone.

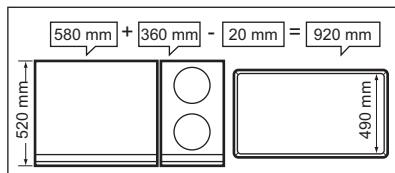
- Pull off the excess silicone with the scraper.

## 8.5 The installation of more than one appliance

**Added parts:** connection bar(s), heat resistant silicon, rubber shape, sealing strap.



Only use special a heat - resistant silicon.



### The worktop cut out

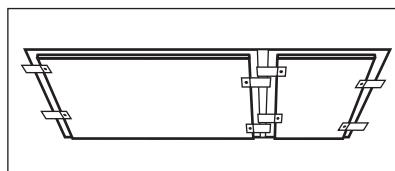
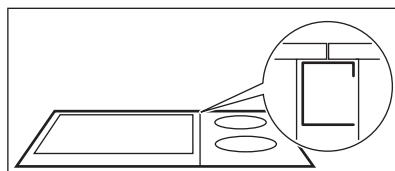
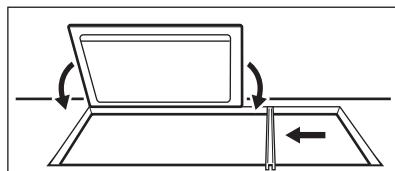
Distance from the wall : minimum 50 mm

Depth : 490 mm

Width : sum widths of all the appliances to be built-in and subtract 20 mm (see also "Overview of all appliance widths" )

The installation of more than one appliance

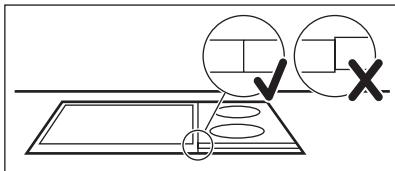
1. Put down the dimension of the worktop cut out and saw it out.
2. Put the appliances one at time on some soft surface, a blanket for example, with the bottom side up.
3. Put the seal stripe around the lower edge of the appliance along the outer edge of the glass ceramic.
4. Loosely screw the fixing plates into the appropriate holes in the protective casing.
5. Put the first appliance in the worktop cut out. Put the connection bar in the worktop cut out and push up half of the width against the appliance.
6. Loosely turn in fixing plates from below on the worktop and on the connection bar.
7. Put the subsequent appliance in the worktop cut out . Make sure that the front ends of the appliances are on the same level.
8. Tighten the fixing plate / retaining grip screws.



9. Seal the gap between the worktop and appliances and between appliances with silicone.

10. Put some soapy water on the silicon.

11. Press the rubber shape with some strength against the glass ceramic and move it slowly along the space.



12. Do not touch the silicon until it become hard, it can last about a day.

13. Carefully remove silicon that came out with a shaving blade.

14. Clean glass ceramic fully.

## 9. TECHNICAL INFORMATION

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

### Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Power Function activated [W]	Power function maximum duration [min]	Minimum cookware diameter [mm]
Rear — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Front — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

# 10. GREAT BRITAIN & IRELAND - GUARANTEE/CUSTOMER SERVICE

## 10.1 Standard guarantee conditions:

We, Electrolux, undertake that if within 12 months of the date of the purchase this Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

- Appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- Appliance has been used for normal domestic purposes only, in accordance with manufacturer's instructions.
- Appliance hasn't been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by person not authorised by us.
- Electrolux Service Force Centre must undertake all service work under this guarantee
- Any appliance or defective part replaced shall become the Company's property.
- This guarantee is in addition to your statutory and other legal rights.

### Exclusions

- Damage, calls resulting from transport, improper use, neglect, light bulbs, removable parts of glass, plastic.
- Costs for calls to put right appliance which is improperly installed, calls to appliances outside United Kingdom.
- Appliances found to be in use within a commercial environment, plus those which are subject to rental agreements.
- Products of Electrolux manufacturer that are not marketed by Electrolux

**Service and Spare Parts.** Please contact your local Service Force Centre: **08445**

**616 616**(Call will be routed to Service Force Centre covering your postcode area). For address of local Service Force Centre and further information, please visit: [www.serviceforce.co.uk](http://www.serviceforce.co.uk) Before calling out an engineer, please ensure you have read the details under the heading "What to do if... / Troubleshooting". When you contact the Service Force Centre you will need to give the following details: Your name, address and postcode, your telephone number, clear concise details of the fault, model and serial number of the appliance (found on the rating plate), the purchase date. Please note a valid purchase receipt or guarantee documentation is required for in guarantee service calls.

**Customer Care.** Please contact our Customer Care Department: Electrolux Major Appliances, Addington Way, Luton, Bedfordshire, LU4 9QQ or visit our website at [www.electrolux.co.uk](http://www.electrolux.co.uk)

Customer Care Department,	Tel: (Calls may be recorded for training purposes)
Electrolux	08445 613 613
AEG-Electrolux	08445 611 611
Zanussi-Electrolux	08445 612 612

**For Customer Service in The Republic of Ireland please contact us at the address below:**

Electrolux Group (Irl) Ltd, Long Mile Road, Dublin 12, Republic of Ireland  
Tel: +353 (0)1 4090751, Email: [service.eid@electrolux.ie](mailto:service.eid@electrolux.ie)

## 11. EUROPEAN GUARANTEE

**GB** This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed, the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:-

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.

- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

## 12. WWW.ELECTROLUX.COM

Albania	+355 4 261 450	Rruga "Kavajës", ish-parku autobuzëve, Tiranë
Belgique/België/Belgien	+32 2 7162444	Raketstraat 40, 1130 Brussel/Bruxelles
Česká Republika	+420 261 302 261	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 92 68 24 33 (0.34€/min)	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12

Italia	+39 (0) 434 558500	Corso Lino Zanussi, 30 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	(06-1)467-3205 +361 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet Királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Venootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	0810 955030	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, 01–217 Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	0848 848 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 32 14 13 34-5	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebíče SK, Galvaniho 17/B, 821 04 Bratislava
Suomi	030 600 5200  Lankapuhelinverkosta 0,0828€/puhelin+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	8-800-200-3589	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

## 13. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol  . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic

appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



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



892933013-J-132013

CE

**AEG**  
perfekt in form und funktion