



MARQUE: AEG

REFERENCE: HK683322XG NOIR

CODIC: 3219607

HK683322XG

Notice d'utilisation

Table de cuisson
induction

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

Sommaire

<u>Consignes de sécurité</u>	2	Utilisation du minuteur	11
<u>Installation</u>	4	STOP+GO	12
<u>Description de l'appareil</u>	7	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande	12
<u>Utilisation de l'appareil</u>	9	Sécurité enfants	12
Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt	9	Activation/désactivation du signal sonore	13
Dispositif d'arrêt de sécurité	9	<u>Conseils utiles</u>	13
Sélection de la langue	10	<u>Entretien et nettoyage</u>	15
Niveau de cuisson	10	<u>En cas d'anomalie de fonctionnement...</u>	16
Fonction de démarrage automatique de la cuisson	10	<u>En matière de protection de l'environnement</u>	17
Activation et désactivation de la fonction	10	Emballage	17
Puissance maxi	10		
Fonction Pont	11		

Sous réserve de modifications



Consignes de sécurité



Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants



AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.



AVERTISSEMENT

La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme par exemple les couverts ou couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction mises en fonctionnement.



AVERTISSEMENT

Danger d'incendie ! Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas de récipient chaud sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne sont pas enchevêtrés.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil à l'aide de feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de récipient chaud sur l'afficheur, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. Cela pourrait décolorer ou endommager l'afficheur. Un signal sonore retentit lorsqu'un récipient est posé sur l'afficheur.

- Laissez un espace ouvert de 5 mm sous le plan de travail et à l'avant de l'appareil pour la ventilation.



AVERTISSEMENT

Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel à votre Service Après-vente.




Installation



Avant d'installer l'appareil, notez les données qui figurent sur la plaque signalétique :

- Désignation du modèle (Modèle)...
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (S. N.)

La plaque signalétique est apposée au-dessous de la table de cuisson.

Modell HK683322XG		Prod.Nr. 949 593 341 00	
Typ 58 GBD C4 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG-ELECTROLUX		  	

Avertissement importants



AVERTISSEMENT

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil.

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur.

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

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !

La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.

Protégez l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre ! Les récipients chauds sur la table de cuisson risquent de tomber lors de l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.



AVERTISSEMENT

Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

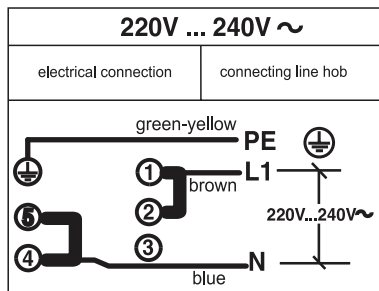
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90 °C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ; ou plus). Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

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

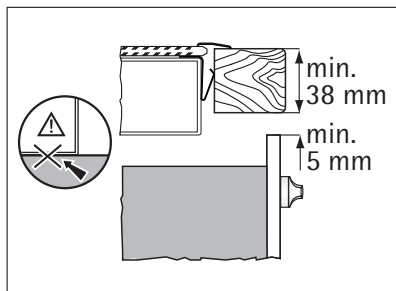
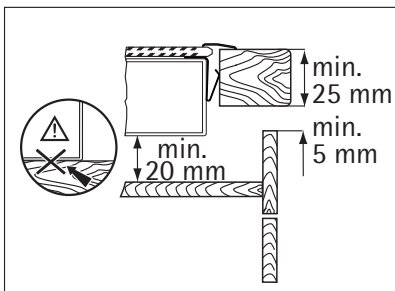
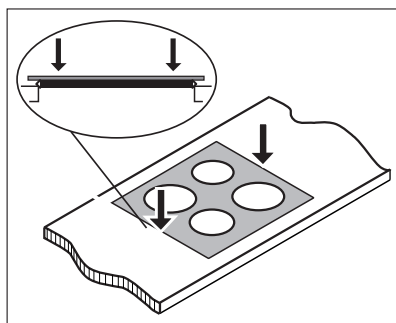
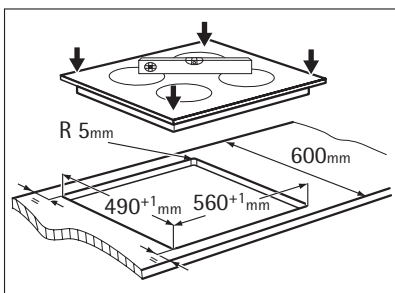
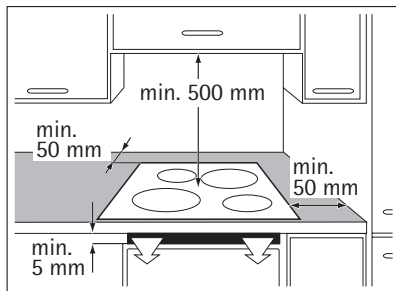
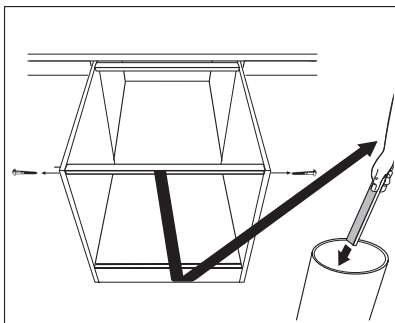
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.



Alimentation électrique de l'habitation : Cet appareil doit être branché sur une alimentation électrique monophasée de 220V-240V, avec un fusible de 32A.

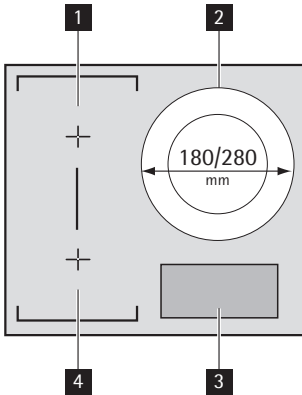


Montage



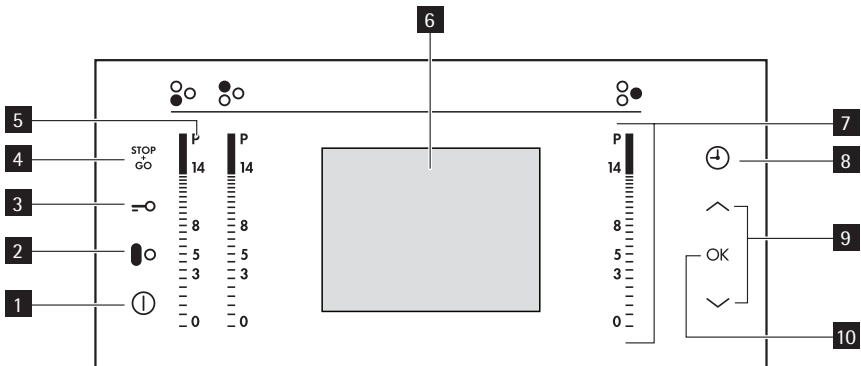
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Puissance maxi 3200 W
- 2** Zone de cuisson à induction à double circuit 1800/2800 W, avec fonction Puissance maxi 3500/5200 W
- 3** Bandeau de commande
- 4** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Puissance maxi 3200 W

Description du bandeau de commandes



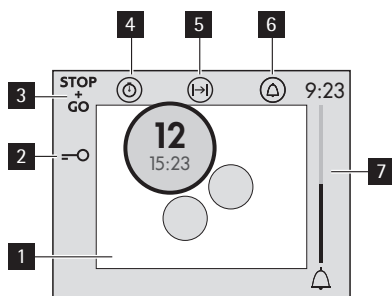
Les touches sensibles permettent de commander l'appareil.


	Touche sensitive	Fonction
1	Ⓜ	Mise en fonctionnement et à l'arrêt de la table de cuisson
2	Ⓜ	Activation et désactivation de la fonction Pont
3	🔑 Verrouillage	Activation et désactivation de la fonction de verrouillage des touches ou de la Sécurité enfants
4	STOP + GO	Activation et désactivation de la fonction STOP +GO
5	P	Activation de la fonction Puissance maxi
6	Afficheur	Indique les fonctions activées

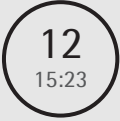




	Touche sensible	Fonction
7	Bandeau de commande	Pour régler le niveau de cuisson
8		Sélection du minuteur (Durée de cuisson , Fin de cuisson , Minuteur)
9		Sélection des réglages
10	OK	Confirmation des réglages



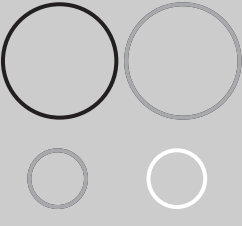
Afficheur

Des messages sur l'afficheur et des signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.



- 1 Zones de cuisson
- 2 Verrouillage des touches activé
- 3 La fonction  est activée
- 4 Durée de cuisson
- 5 Fin de cuisson
- 6 Minuteur
- 7 Voyant Minuteur

Zone de cuisson affichée	Description
	La zone de cuisson est en fonctionnement. Haut : Indicateur du niveau de cuisson ; Bas : Affichage du minuteur.
	La fonction Maintien au chaud/ Stop+Go est activée
	Puissance maxi est activée
	Puissance maxi fonctionne
	Zone en cours d'ajustement

Zone de cuisson affichée	Description
	Absence de récipient sur la zone de cuisson
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson fonctionne
	OptiHeat Control . La zone de cuisson est à l'arrêt. La taille et la couleur indiquent la chaleur résiduelle : <ul style="list-style-type: none"> • Grand cercle rouge : cuisson en cours • Grand cercle rouge vif : maintien au chaud • Petit cercle rouge vif : la zone de cuisson est encore chaude • Petit cercle blanc : la zone de cuisson est froide

Chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT

Même à l'arrêt, les zones de cuisson restent encore chaudes quelque temps. Risque de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des récipients suffit pour chauffer la table vitro-céramique.

Utilisation de l'appareil

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

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

Dispositif d'arrêt de sécurité

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentira tant que vous n'aurez pas enlevé l'objet.
- En cas de surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu). Avant de réutiliser la table de cuisson, laissez refroidir la zone de cuisson.
- Vous utilisez des récipients qui ne sont pas adaptés. ? s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.

- Vous n'avez pas mis à l'arrêt une zone de cuisson ou modifié le niveau de cuisson. Après un certain temps la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

Durée du dispositif d'arrêt de sécurité

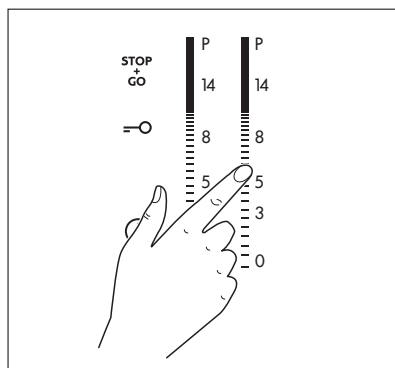
Niveau de cuisson	1-3	4-6	7-8	9-14
Se met à l'arrêt après	6 heures	5 heures	4 heures	1 heure et demie

Sélection de la langue

Pour changer la langue, appuyez sur **ⓘ** pour mettre l'appareil en fonctionnement, puis appuyez sur **OK**. Sélectionnez le menu Langue en appuyant sur les flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. La liste des langues disponibles s'affiche. Appuyez sur **∧** ou **∨** pour sélectionner la langue de votre choix. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Niveau de cuisson

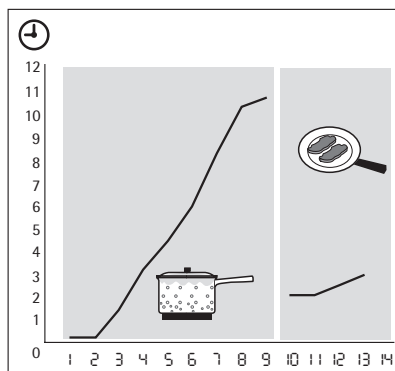
Appuyez sur le bandeau de commande sur le niveau de cuisson souhaité. Si nécessaire, appuyez sur une des deux touches (haut ou bas) pour modifier le réglage. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson et le décompte démarre.



Fonction de démarrage automatique de la cuisson

Avec la fonction de démarrage automatique, la zone de cuisson est chauffée à la puissance maximale (pas **P**) pendant un certain temps, puis passe automatiquement au niveau de cuisson souhaité.

Pour activer la fonction, appuyez sur le symbole **P**, puis réglez le niveau de cuisson souhaité. **A** s'allume lorsque la zone de cuisson fonctionne à la puissance maximale. Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.



Activation et désactivation de la fonction Puissance maxi

Puissance maxi vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. Puissance maxi est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. La zone de cuisson

revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson préalablement sélectionné ou au niveau maximum.

Pour activer la fonction, appuyez sur **P** . **P** entouré d'un cercle s'allume. À mesure que le niveau de cuisson de la zone augmente, la couleur du cercle change.

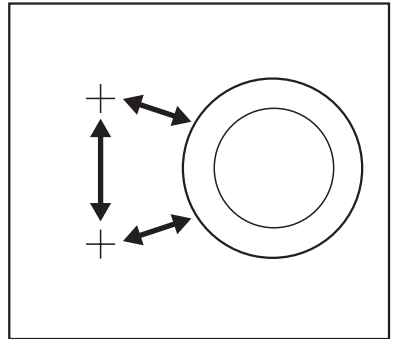
Pour désactiver la fonction, appuyez sur un niveau de cuisson (1-14).

Puissance maxi de la zone de cuisson à double circuit.

Puissance maxi du circuit interne s'active dès que l'appareil détecte un récipient plus petit que le circuit interne. Puissance maxi de la zone de cuisson à double circuit s'active dès que l'appareil détecte un récipient plus grand que le circuit interne.

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson formant une paire (voir la figure). Puissance maxi augmente la puissance sur une zone de cuisson de la paire en la portant au niveau maximum et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson couplée. L'affichage indique en alternance la puissance maximale et celle de la zone correspondante.



Fonction Pont

La fonction Pont relie deux zones de cuisson de gauche, de manière à ne former qu'une seule zone de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson de l'une des zones de cuisson de gauche.

Pour démarrer la fonction Pont, appuyez sur **⏏** . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur une des barres de commande de gauche.

Pour arrêter la fonction Pont, appuyez sur **⏏** . Les zones de cuisson fonctionnent indépendamment l'une de l'autre.

Utilisation du minuteur

Il existe trois fonctions de minuterie : Durée de cuisson , Fin de cuisson et Minuteur. Pour sélectionner une fonction de minuterie, appuyez plusieurs fois sur **⌚** jusqu'à l'apparition du symbole de la fonction désirée.


⌚ Durée de cuisson


Utilisez cette fonction pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. La fonction démarre automatiquement. Le voyant s'allume sous le niveau de cuisson de la zone de cuisson.

- **Pour réinitialiser** la fonction Durée de cuisson, appuyez sur **⌚** pour faire apparaître le symbole Durée de cuisson **⌚** . Sélectionnez ensuite la zone de cuisson dans la liste à l'aide des flèches, puis appuyez sur **OK** pour confirmer.


Ⓜ Fin de cuisson

Utilisez la fonction Fin de cuisson pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.



Appuyez deux fois sur  pour faire apparaître le symbole de la fonction Fin de cuisson. Sélectionnez ensuite la zone de cuisson dans la liste à l'aide des flèches, puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide des flèches. Une fois le temps de cuisson écoulé, la zone se met à l'arrêt automatiquement.



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

Ⓜ Minuteur


Appuyez trois fois sur  pour faire apparaître le symbole de la fonction Minuteur. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide des flèches. Le voyant Minuteurs'allume. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit.

STOP+GO

La fonction  remet toutes les zones de cuisson actives en position Maintien au chaud.  verrouille le bandeau de commande.

- **Appuyez sur  pour activer** cette fonction. Le symbole **II** apparaît dans le cercle de la zone de cuisson active. Si aucune zone de cuisson n'est active, le message correspondant s'affiche.
- **Appuyez sur  pour désactiver** cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire ou accidentelle du niveau de cuisson en cours de cuisson.

Appuyez sur le symbole . Le symbole  s'allume.

Le minuteur fonctionne encore.


Appuyez sur le symbole  pour désactiver cette fonction.

La mise à l'arrêt de l'appareil désactive automatiquement cette fonction.


Sécurité enfants

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



Activation de la Sécurité enfants

- Appuyez sur  pendant 4 secondes lorsque toutes les zones de cuisson sont à l'arrêt ou pendant la mise à l'arrêt de l'appareil.




Un message s'affiche, indiquant que la Sécurité enfants est activée.


- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur .
- Appuyez sur , puis sur **OK**.


Désactivation temporaire de la Sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur . Appuyez sur  et .

- **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous mettez la table de cuisson à l'arrêt en appuyant sur , la Sécurité enfants est de nouveau activée.

Activation/désactivation du signal sonore

Mettez l'appareil en fonctionnement. Appuyez sur **OK**, puis sélectionnez le menu des réglages sonores à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Sélectionnez le réglage désiré à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque le signal sonore est désactivé, celui-ci n'est émis que lorsque vous appuyez sur , lorsque la fonction Minuteur ou Fin de cuisson arrive à expiration ou lorsque le bandeau de commande est recouvert.

Conseils utiles



Déposez le récipient de cuisson sur la croix dessinée sur la table de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 120 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction



Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adapté** : un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).
- **non adapté** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum..
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.



Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

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

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").

- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquètement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

Économie d'énergie



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

Öko Timer (Minuteur Eco)



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

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir
1-3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-3	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
3-5	Riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
5-7	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
7-9	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
7-9	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients
9-12	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
12-13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, bœuf en daube), cuisson des frites		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



AVERTISSEMENT

Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.

Par mesure de sécurité, il est interdit de **not** nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.



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

Enlever les salissures :

- **Enlevez immédiatement** : sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, aliments carbonisés. Utilisez un racloir spécial. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures.
 - **Laissez complètement refroidir la table de cuisson** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse. Utilisez un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
- Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
- Et enfin, **terminez de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux propre et sec.**

En cas d'anomalie de fonctionnement...


Anomalie	Cause possible et solution
Vous n'arrivez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • La Sécurité enfants, le verrouillage des touches ou la fonction Stop+Go est activé(e). Désactivez la fonction. Voir le chapitre "Utilisation de l'appareil". • L'arrêt de sécurité est activé. Enlevez ce qui recouvre le bandeau de commande. Remettez l'appareil en fonctionnement. • Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande
Vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson ou mettre à l'arrêt la zone de cuisson.	Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.
Alternance des niveaux de cuisson.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Voir le chapitre "Dispositif de gestion de la puissance".
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles. Enlevez ce qui recouvre la ou les touches sensibles.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles pendant plus de 10 secondes. Enlevez ce qui recouvre la ou les touches sensibles.
Un signal sonore retentit et l'appareil se remet en fonctionnement et à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert la touche ①. Enlevez ce qui recouvre la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne change pas de couleur.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer. Si la zone de cuisson est censée être chaude, contactez le Service Après-vente.
Le rétroéclairage est activé mais le contraste d'affichage est faible.	Un récipient chaud recouvrait l'afficheur. Enlevez le récipient et laissez l'appareil refroidir. Si le contraste ne s'améliore pas, contactez le Service Après-vente
II suivi d'un message, s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> • Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt, puis remettez-le en fonctionnement.
? s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> • Le récipient de cuisson n'est pas adapté. Utilisez des récipients de cuisson appropriés. • Aucun récipient sur la zone de cuisson. Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson. • Le diamètre du fond du récipient est trop étroit pour la zone de cuisson. Choisissez une zone de cuisson plus petite.

Anomalie	Cause possible et solution
E s'affiche.	Erreur du système électronique. Débranchez électriquement l'appareil pendant quelques minutes. Débranchez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Rebranchez. Si E s'affiche de nouveau, contactez le Service Après-vente.
E4 s'affiche	Une erreur du système électronique s'est produite parce que vous avez utilisé un récipient vide ou qui n'est pas adapté à la zone de cuisson. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Le message d'erreur doit disparaître, le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez refroidir le récipient et consultez le chapitre "Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction".
Aucun signal sonore ne retentit quand vous appuyez sur les touches sensibles.	Les signaux sonores ne sont pas activés. Activez les signaux sonores.

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

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

En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.fr

892935324-B-112009