

HK634060XB

<b>NL</b>	<b>GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT</b>	<b>GEBRUIKSAANWIJZING</b>	<b>2</b>
<b>EN</b>	<b>CERAMIC GLASS HOB</b>	<b>USER MANUAL</b>	<b>15</b>
<b>FR</b>	<b>TABLE DE CUISSON</b>	<b>NOTICE D'UTILISATION</b>	<b>27</b>
	<b>VITROCÉRAMIQUE</b>		
<b>DE</b>	<b>GLASKERAMIKKÖCHFELD</b>	<b>BENUTZERINFORMATION</b>	<b>41</b>
<b>ES</b>	<b>PLACA DE COCCIÓN</b>	<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b>	<b>55</b>
	<b>VITROCERÁMICA</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.

## ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...



Bezoek onze webshop op  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

# INHOUD

- 4 Veiligheidsinformatie
- 5 Montage-instructies
- 7 Beschrijving van het product
- 9 Bedieningsinstructies
- 11 Nuttige aanwijzingen en tips
- 12 Onderhoud en reiniging
- 13 Problemen oplossen
- 14 Milieubescherming

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden



## VEILIGHEIDSINFORMATIE



Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

### Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



#### **WAARSCHUWING!**

Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.



#### **WAARSCHUWING!**

Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

### Veiligheid tijdens gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen bestek of deksels op de kookplaat; deze kunnen zeer heet worden.



#### **WAARSCHUWING!**

**Brandgevaar!** Te hete vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

### Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic of aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen de elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

### Voorkomen van schade aan het apparaat

- Als er voorwerpen of pannen op het glaskeramiek vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.

- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramik. Verplaats ze niet over het oppervlak.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pan en het glaskeramik te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat.







### WAARSCHUWING!

Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

## MONTAGE-INSTRUCTIES



Noteer, voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje. Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.

Modell HK634060XB		Prod.Nr. 949 595 009 00	
Typ 58 HAD 47 AO	220-240 V	50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....	7,0 kW	
AEG		  	

## De veiligheidsinstructies



### WAARSCHUWING!

Lees deze zorgvuldig!

Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.

Alleen een geautoriseerde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

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

Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.

De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!

Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!

Tijdens de installatie moet een schokbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!

De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!

Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasmachine of oven!

Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen! Als u zich hier niet aan houdt, kan het bij het openen van deuren of ramen gebeuren dat er hete pannen van het apparaat worden geduwd.



### WAARSCHUWING!

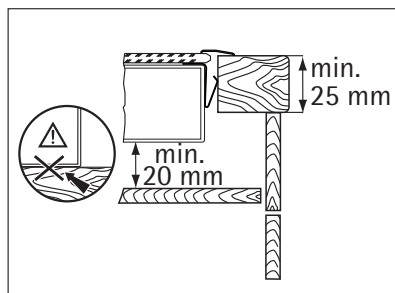
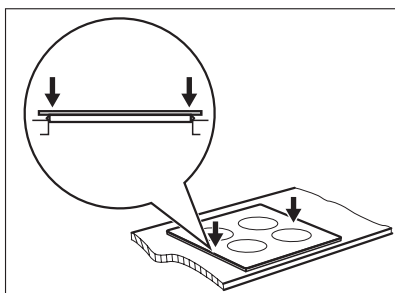
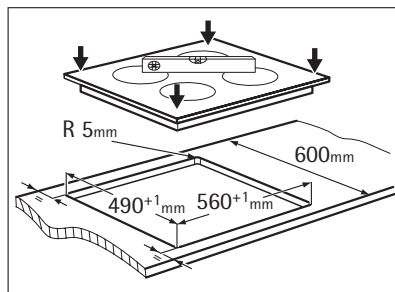
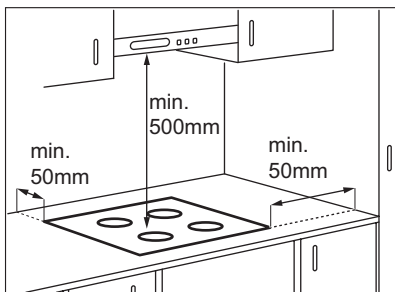
Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

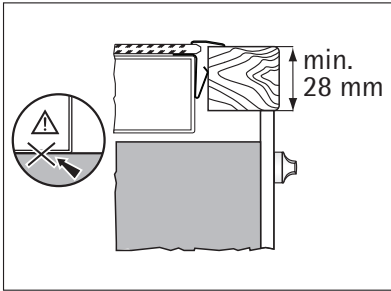
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de schokbescherming door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de aansluitingen in de klemmen correct installeren door een gekwalificeerde electricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang een voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger).  
Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.

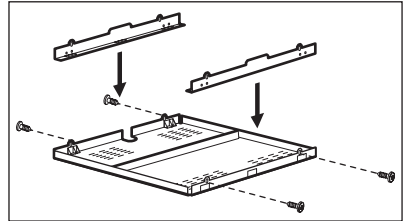
U moet beschikken over de correcte isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

### Montage



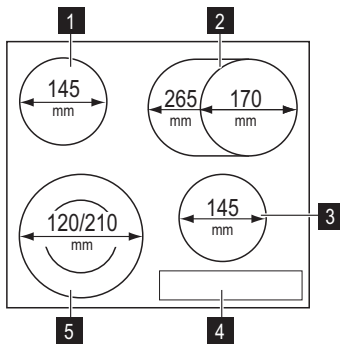


Als u een beschermdoos gebruikt (extra accessoire), dan is een beschermmat onder het apparaat niet nodig.



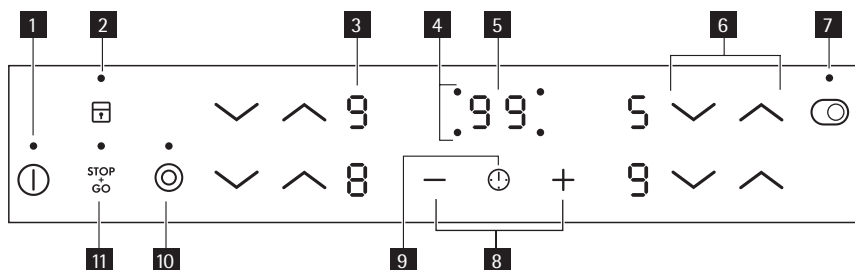
## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### Algemeen overzicht



- 1** Kookzone 1200 W
- 2** Ovale kookzone 1500/2400 W
- 3** Kookzone 1200 W
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Tweekringskookzone 750/2200 W

## Indeling bedieningspaneel



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

	Sensorveld	Functie
1	ⓘ	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Vergrendelt/ontgrendelt het bedieningspaneel.
3	Een kookstanddisplay	Geeft de kookstand weer.
4	Kookzoneweergave van de timer	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
5	Het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
6	∧/∨	Kookstand verhogen of verlagen.
7	🔴	De buitenste ring in- en uitschakelen.
8	+ / -	Tijdsinstellingen verhogen of verlagen.
9	🕒	Selecteert de kookzone.
10	🔴	De buitenste ring in- en uitschakelen.
11	STOP+GO	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.

## Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
i - g e - a	De kookzone wordt gebruikt.
u	De <sup>STOP</sup> GO -functie werkt.
A	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
E	Er is een storing.
H	Een kookzone blijft heet (restwarmte).
L	Slot/kinderbeveiliging werkt.
-	De automatische uitschakeling is in werking getreden.



## Restwarmte-indicatie



### WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar door restwarmte!

## BEDIENINGSINSTRUCTIES

### In- en uitschakeling

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

### Automatisch uitschakelen

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.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie de tabel.

De tijden van automatisch uitschakelen

Temperatuurinstelling	,  -  2	3 -  4	5	6 -  9
De kookzone wordt uitgeschakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

### Temperatuurinstelling

aanraken om te verhogen. aanraken om te verlagen. Het display toont de kookstand. Raak en tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.

### In- en uitschakelen van de buitenste ringen




Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van het kookgerei.

Raak sensorveld / aan om de buitenste ring in te schakelen. Het controlelampje gaat branden. Voor meer buitenste ringen hetzelfde sensorveld opnieuw aanraken. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.

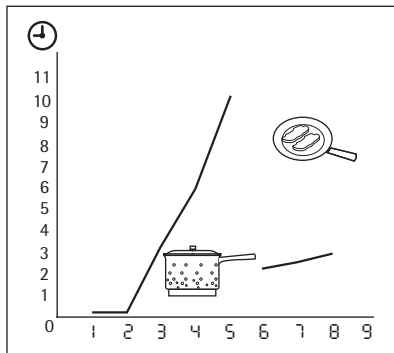
Voer de procedure opnieuw uit om de buitenste ring uit te schakelen. Het controlelampje dooft.

## Automatisch opwarmen

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

Om de functie Automatisch opwarmen te starten, dient de kookplaat koud te zijn (geen  in het display).  van de kookzone keer op keer aanraken totdat de gewenste kookstand wordt ingeschakeld. Na 3 seconden  verschijnt op de display.

Om de functie te stoppen, raakt u  aan.

















## Timer

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

Stel de timer in nadat u de kookzone hebt geselecteerd.

U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.


- **De kookzone instellen:** raak  herhaaldelijk aan totdat het controlelampje van een benodigde kookzone aan gaat.
- **De timer in- of uitschakelen:** raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen (  minuten). Als het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.
- **De timer uitschakelen:** stel de kookzone in met  en raak  aan om de timer uit te schakelen. De resterende tijd telt af tot . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert . De kookzone wordt uitgeschakeld.
- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van 


U kunt de timer gebruiken als kookwekker als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak  aan. Raak  of  aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert .




- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van 

## STOP+GO


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

Als  in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.



 stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen van deze functie,** raakt u  aan. Het symbool  gaat branden.
- **Raak voor het uitschakelen van deze functie**  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

## Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Raak om deze functie te starten  aan. Het symbool  verschijnt gedurende vier seconden. De timer blijft aan.





Raak om deze functie te stoppen  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.





## De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.



### De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met . Stel geen kookstand in.
- Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

### De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

### De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

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

## NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

### Kookgerei



- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

### Energie besparen



- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

## De voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
☐ 1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.
1-2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Meng het geheel van tijd tot tijd.
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden.
2-3	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.
3-4	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
7-8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd om-draaien
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet		

## Informatie over acrylamides

**Belangrijk!** Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

## ONDERHOUD EN REINIGING

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

**WAARSCHUWING!**

De scherpe voorwerpen en de schuurmiddelen kunnen het apparaat beschadigen. Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niettoegestaan.






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

Vuil verwijderen:

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


**PROBLEMEN OPLOSSEN**

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.</li> <li>• U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.</li> <li>• De kinderbeveiliging of toetsenblokkering of Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk Gebruiksaanwijzing.</li> <li>• Er zitten water- of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.</li> </ul>
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt. Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de ① gezet. Verwijder het voorwerp van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De kookzone geeft nog steeds restwarmte af. Laat de kookzone voldoende afkoelen.</li> <li>• De hoogste kookstand is ingesteld. De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.</li> <li>• U heeft de kookstand verlaagd van ⑦. Begin vanaf ⑦ en verhoog alleen de kookstand.</li> </ul>

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.	Schakel eerst de binnenste ring in.
De tiptoetsen worden warm.	De pan is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
 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  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

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 het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven. Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

## MILIEUBESCHERMING

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

### Verpakkingsmateriaal



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

## 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.

## ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...



Visit the webshop at:  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

## CONTENTS

- 17 Safety information
- 18 Installation instructions
- 20 Product description
- 21 Operating instructions
- 24 Helpful hints and tips
- 25 Care and cleaning
- 25 What to do if...
- 26 Environment concerns

The following symbols are used in this user manual:



Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice





## SAFETY INFORMATION



For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before the installation and use. Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it. The users must fully know the operation and safety functions of the appliance.

### Children and vulnerable people safety



#### **WARNING!**

Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.

- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or injury.
- Keep the children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.



#### **WARNING!**

Activate the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

### Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- The Risk of burns! Do not put cutlery or saucepan lids on the surface that you cook, as they can become hot.



#### **WARNING!**

Fire risk! Too hot fats and oils can occur with ignition very quickly.

### Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- The appliance is only for domestic use!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, easy fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let the electricity bonds to tangle.

### How to prevent a damage to the appliance

- If the objects or cookware fall on the glass ceramic, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can cause scratch of the glass ceramic. Do not move them on the surface.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

- Do not put the aluminium foil on the appliance.



### WARNING!

If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS



Before the installation, note down the serial number (Ser. Nr.) from the rating plate. The rating plate of the appliance is on its lower casing.

Modell HK634060XB	Prod.Nr. 949 595 009 00
Typ 58 HAD 47 AO	220-240 V 50-60-Hz
Made in Germany	Ser.Nr. .... 17,0 kW
AEG	CE

## The Safety Instructions



### WARNING!

You must read these!

Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.

Only an authorised servicing technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.

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

Do not change the specifications or change this product. Risk of injury and damage to the appliance.

Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!

Keep the minimum distances to other appliances and units!

Install shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!

Keep safe the cut surfaces of the worktop from moisture with a correct sealant!

Seal the appliance to the work top with no space between with a correct sealant!

Keep safe the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!

Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, when you open the doors or windows they can push off hot cookware from the appliance.



### WARNING!

Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

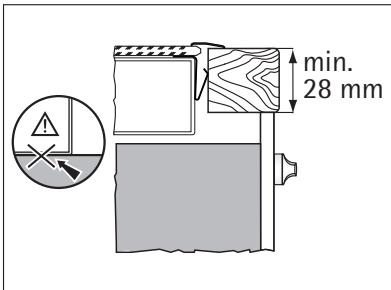
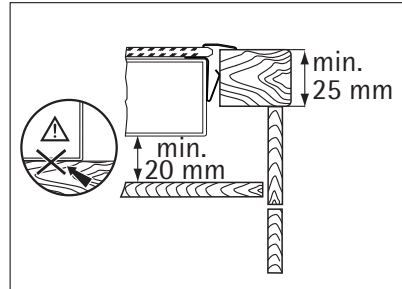
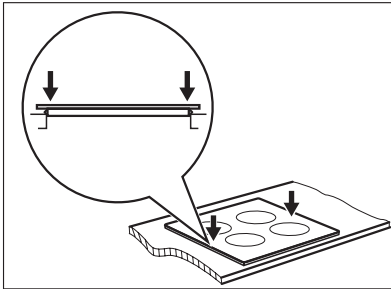
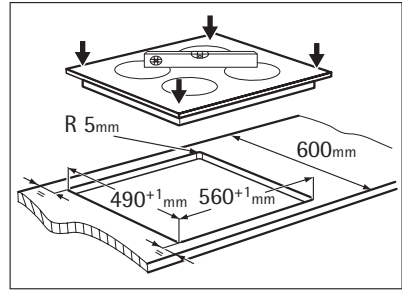
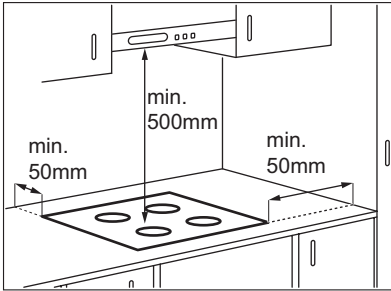
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the connections in the clamps correctly.

- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single phase or two phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak your local Service Centre.

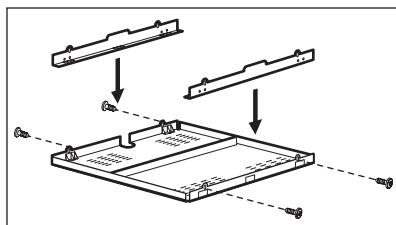
The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.

You must have correct devices to isolate: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

## Assembly

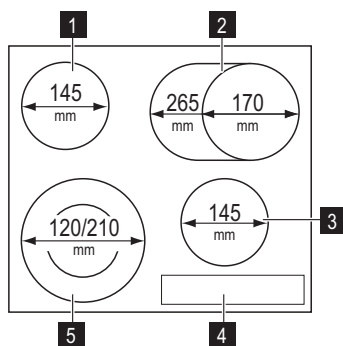


**i** If you use a protection box (the additional accessory), the protective floor directly below the appliance is not necessary.



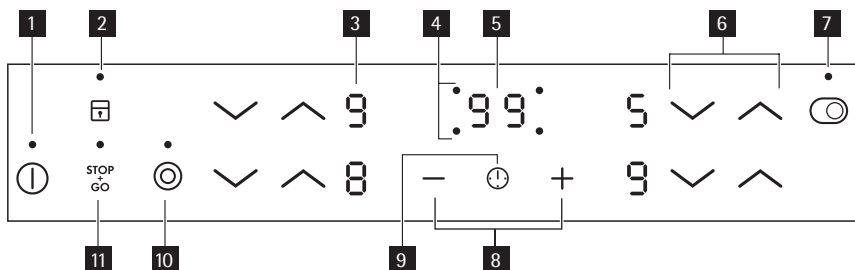
## PRODUCT DESCRIPTION

### General overview



- 1** Cooking zone 1200 W
- 2** Oval cooking zone 1500/2400 W
- 3** Cooking zone 1200 W
- 4** Control panel
- 5** Double cooking zone 750/2200 W

### Control panel layout



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

	sensor field	function
<b>1</b>	①	It activates and deactivates the appliance
<b>2</b>	🔒	It locks/unlocks the control panel
<b>3</b>	A heat setting display	It shows the heat setting
<b>4</b>	Cooking zones' indicators of timer	It shows for which cooking zone you set the time

	sensor field	function
5	The timer display	It shows the time in minutes
6	∧ / ∨	It increases or decreases the heat setting
7	⊙	It activates and deactivates the outer ring
8	+ / -	It increases or decreases the time
9	⊙	It selects the cooking zone
10	⊙	It activates and deactivates the outer ring
11	STOP + GO	It activates and deactivates the STOP+GO function


## Heat setting displays

Display	Description
⊙	The cooking zone is deactivated.
1 - 9 2 - 6	The cooking zone operates.
u	The STOP+GO function operates.
H	The Automatic Heat Up function operates.
E	There is a malfunction.
H	A cooking zone stays hot (residual heat).
L	Lock / the Child Safety Device operates.
-	The Automatic Switch Off operates.

## Residual heat indicator



### WARNING!

 The risk of burns from residual heat!


## OPERATING INSTRUCTIONS


### Activation and deactivation

Touch  for 1 second to activate or deactivate the appliance.









### 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.). The sound operates some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.

- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the appliance deactivates. See the table.

The times of Automatic Switch Off



Heat setting	 ,  - 	 - 		 - 
The cooking zone deactivates after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

## The heat setting

Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. The display shows the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.





## Activation and deactivation of the outer rings

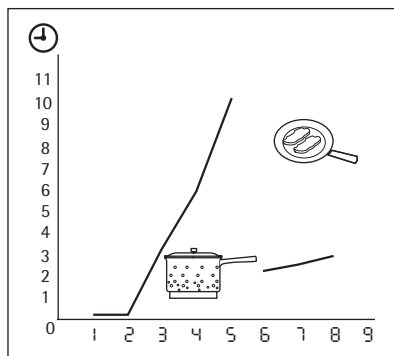
You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.

To activate the outer ring touch the sensor field  / . The indicator comes on. For more outer rings touch the same sensor field again. The subsequent indicator comes on. Do the procedure again to deactivate the outer ring. The indicator goes out.

## 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 illustration), and then decreases to the necessary heat setting.

To start the Automatic Heat Up function the cooking zone must be cold (no  in the display). Touch  of the cooking zone again and again until the necessary heat setting comes on. After 3 seconds  comes on in the display. To stop the function touch .










## Timer

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

Set the Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- To activate or change the Timer: touch  or  of the timer to set the time ( minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts down.
- To deactivate the Timer: set the cooking zone with  and touch  to deactivate the Timer. The remaining time counts back to . The indicator of the cooking zone goes out.

- 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. When the time comes to an end, the sound operates and flashes. The cooking zone deactivates.
- To stop the sound: touch . You can use the Timer as a **minute minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch or to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and flashes
- To stop the sound: touch

## STOP+GO

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

## Lock

When the cooking zones operate, 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.

## The child safety device

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the child safety device

- Activate the appliance with . Do not set the heat settings.
- Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Deactivate the appliance with .

To deactivate the child safety device

- Activate the appliance with . Do not set the heat settings. Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Deactivate the appliance with .

To override the child safety device for only one cooking time

- Activate the appliance with . The symbol comes on.
- Touch for 4 seconds. Set the heat setting in 10 seconds. You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , the child safety device operates again.

## HELPFUL HINTS AND TIPS

### Cookware



- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.

### Energy saving



- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

### The Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time
1-2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
2-3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through
3-4	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid
4-5	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4-5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through
7-8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips		



## Information on acrylamides

**Important!** According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

## CARE AND CLEANING

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



### WARNING!

The sharp objects and abrasive cleaning agents can cause damage to the appliance. For your safety, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.









Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause 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.

## WHAT TO DO IF...


Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds.</li> <li>• You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field.</li> <li>• The Child Safety Device or the Lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating instruction.</li> <li>• There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.</li> </ul>
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the  . Remove object from the sensor field.

Problem	Possible cause and remedy
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• There is still residual heat on the cooking zone. Let the cooking zone become sufficiently cool.</li> <li>• The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.</li> <li>• You decreased the heat setting from . Start from  and only increase the heat setting.</li> </ul>
You cannot activate outer ring.	Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
 comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.
 and number comes on.	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  comes on again, speak to the service centre.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter, code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

### Packaging material



The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<, >PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

## ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

## SOMMAIRE

- 29 Consignes de sécurité
- 30 Instructions d'installation
- 33 Description de l'appareil
- 34 Notice d'utilisation
- 37 Conseils utiles
- 38 Entretien et nettoyage
- 39 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 40 En matière de protection de l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous venez à le déplacer ou à le vendre. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



#### AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure !
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.



#### AVERTISSEMENT

Activez la sécurité enfants pour empêcher les enfants ou animaux de compagnie d'activer accidentellement l'appareil.

### Sécurité d'utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.



#### AVERTISSEMENT

Risque 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.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en

contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

### Pour éviter d'endommager l'appareil

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique. Ils risqueraient de l'endommager.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Ne les faites pas glisser sur la surface vitrocéramique.
- Ne faites pas « brûler » les récipients et ne laissez pas leur contenu s'évaporer en totalité.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez pas du papier aluminium sur l'appareil.







#### AVERTISSEMENT

Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Avant l'installation, notez le numéro de série (Ser. Nr.) figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur son boîtier inférieur.

Modell HK634060XB		Prod.Nr. 949 595 009 00	
Typ 58 HAD 47 AO	220-240 V	50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....	7,0 kW	
AEG	  		

## Les consignes de sécurité



### AVERTISSEMENT

Lisez-les attentivement !

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si celui-ci est endommagé, contactez votre magasin vendeur.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

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

Ne modifiez pas et n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Si vous ne respectez pas cette consigne, l'appareil peut être endommagé et vous risquez vous-même d'être blessé.

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

Respectez l'espace 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 les surfaces de la découpe du plan de travail contre 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. Sinon, les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.



### AVERTISSEMENT

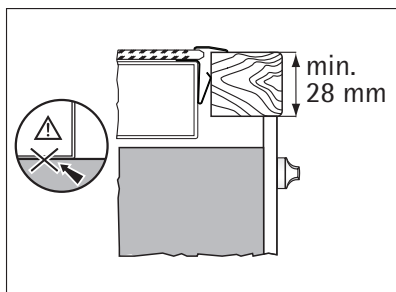
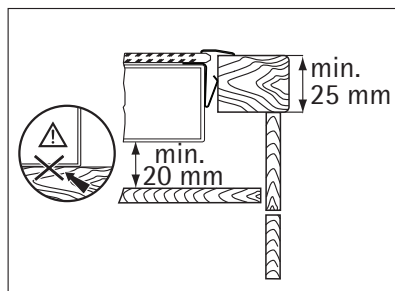
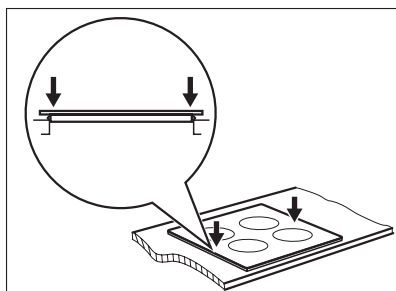
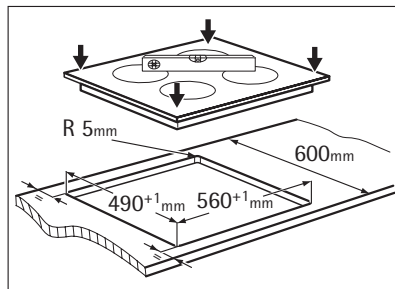
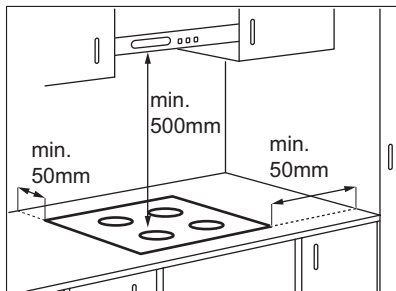
Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement ne doivent être réalisées que par un professionnel qualifié.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Installez l'appareil correctement de manière à le protéger contre tout choc électrique.
- 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.
- Poser un serre-câble anti-traction sur le câble.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ou de calibre supérieur). Adressez-vous au service après-vente de votre magasin vendeur.

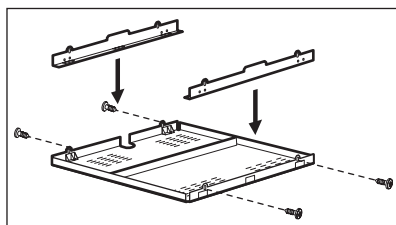
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

## Montage



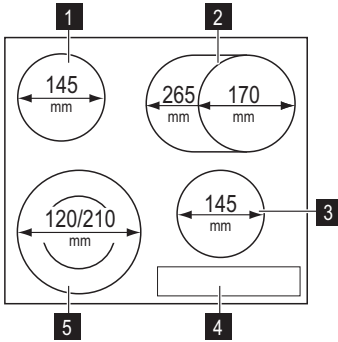
**i** Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option), la plaque de protection qui se fixe directement sous l'appareil n'est pas nécessaire.





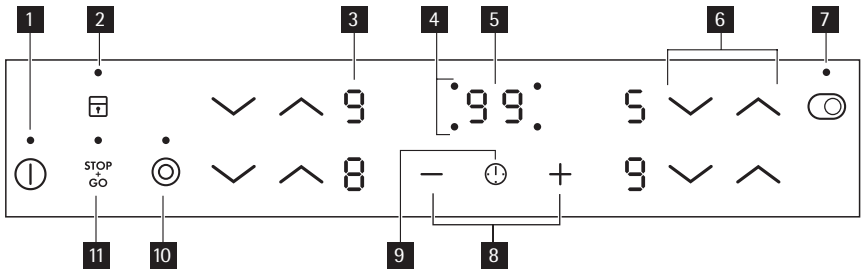
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Vue d'ensemble



- 1** Zone de cuisson 1200 W
- 2** Zone de cuisson ovale 1500/2400 W
- 3** Zone de cuisson 1200 W
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson à double circuit 750/2200 W

### Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de commander l'appareil. Les voyants et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	touche sensitive	fonction
<b>1</b>	ⓘ	Active et désactive l'appareil.
<b>2</b>	🔒	Verrouille/déverrouille le bandeau de commande
<b>3</b>	Indicateur du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson
<b>4</b>	Indicateurs du minuteur des zones de cuisson	Il indique la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
<b>5</b>	Affichage du minuteur	Indique la durée en minutes
<b>6</b>	^ / v	Il augmente ou diminue les niveaux de cuisson
<b>7</b>	🔌	Il active ou désactive le circuit extérieur.
<b>8</b>	+ / -	Il augmente ou diminue la durée
<b>9</b>	🕒	Il sélectionne une zone de cuisson

	touche sensitive	fonction
10		Il active ou désactive le circuit extérieur.
11		Il active ou désactive la fonction STOP+GO

## Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée
	La fonction  est activée.
	La fonction Chauffage automatique est activée.
	Il y a une anomalie.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Le verrouillage / le dispositif de sécurité enfants est activé.
	L'arrêt de sécurité automatique est activé.

## Voyant de chaleur résiduelle



### AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

## NOTICE D'UTILISATION

### Activation et désactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

### Mise à l'arrêt automatique

La fonction désactive automatiquement l'appareil si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir activé l'appareil.
- Vous renversez quelque chose ou placez un objet (une casserole, un chiffon, etc) sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentit pendant un court instant, et la table de cuisson se désactive. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- La zone de cuisson n'est pas désactivée ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, s'affiche et la table de cuisson se désactive. Voir tableau.

Durées de désactivation automatique

Niveau de cuisson	,  -	-		-

La zone de cuisson se désactive après	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures
---------------------------------------	----------	----------	----------	------------

## Niveau de cuisson

Appuyez sur  $\wedge$  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  $\vee$  pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur  $\wedge$  et  $\vee$  en même temps pour désactiver la zone de cuisson.

## Activation et désactivation du circuit extérieur.

Vous pouvez adapter la surface de cuisson à la dimension du récipient.

Pour activer le circuit de cuisson extérieur, appuyez sur la touche sensitive  $\odot / \ominus$ . Le voyant s'allume. Pour activer plusieurs circuits extérieurs, appuyez à nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant suivant s'allume.

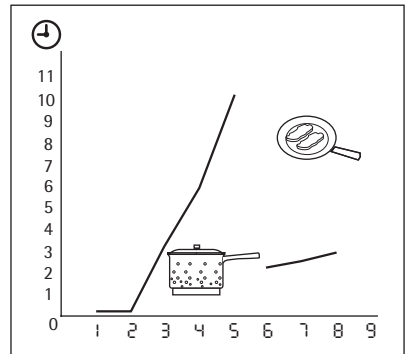
Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver le circuit extérieur. Le voyant s'éteint.

## Démarrage automatique

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le réglage de température souhaité. Cette fonction active la température la plus élevée pendant un certain temps (voir l'illustration) puis redescend à la température sélectionnée.

Pour démarrer la fonction de Démarrage automatique de la cuisson, la zone de cuisson doit être froide (pas de  $H$  dans l'affichage). Appuyez sur  $\wedge$  dans la zone de cuisson autant de fois que nécessaire pour atteindre le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes,  $H$  s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur  $\vee$ .



## Minuteur

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

Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.

Le réglage du niveau de cuisson peut être défini avant ou après celui du minuteur.

- Pour régler la zone de cuisson: appuyez sur  $\odot$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson nécessaire s'allume.
- Pour activer ou changer le minuteur : appuyez sur la touche  $+$  ou  $-$  du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.
- Pour désactiver le minuteur : réglez la zone de cuisson avec  $\odot$  et appuyez sur  $-$  pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

- **Vérification du temps restant** : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et clignote. La zone de cuisson se désactive.

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

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler la durée souhaitée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et clignote.

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

## STOP+GO

La fonction permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ().

Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours .

La fonction n'interrompt pas le minuteur.

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

## Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

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

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

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

## Sécurité enfants

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

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :



- Activez l'appareil avec . Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson. Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole s'allume.

- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

## CONSEILS UTILES

### Récipients de cuisson



- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.


### 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.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension du foyer de cuisson.

### Exemples de cuisson

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Heure	Conseils
 1	Pour conserver au chaud les plats que l'on vient de cuire	selon les besoins.	Mettre un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuer de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; 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.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajouter quelques cuillerées à soupe de liquide
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Heure	Conseils
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.  
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



### AVERTISSEMENT

Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.









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

Pour enlever les salissures :

- **Retirez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles plastique et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
  - **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
- Et enfin, essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.


## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.</li> <li>• Vous avez appuyé sur 2 touches sensibles ou plus en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensible à la fois.</li> <li>• La Sécurité enfants ou la fonction Stop+Go est activée. Reportez-vous au chapitre Utilisation de l'appareil.</li> <li>• Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.</li> </ul>
Un signal sonore retentit, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs zones sensibles. Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez posé un objet sur le  . Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a encore de la chaleur résiduelle sur la zone de cuisson. Laissez refroidir la zone de cuisson.</li> <li>• Le niveau de cuisson maximum est réglé. Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction de démarrage automatique de la cuisson.</li> <li>• Vous avez réduit le niveau de cuisson à partir de . Commencez à  et faites uniquement augmenter le niveau de cuisson.</li> </ul>
Il est impossible d'activer le circuit extérieur.	Activez le circuit intérieur d'abord.
Les touches sensibles commencent à chauffer.	Placez les récipients de cuisson de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
 s'allume	L'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis re-mettez-le en fonctionnement.
 et un chiffre s'affiche.	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si  s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.

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.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. 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.



## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

## ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

# INHALT

- 43 Sicherheitshinweise
- 44 Montageanleitung
- 47 Gerätebeschreibung
- 48 Gebrauchsanweisung
- 51 Praktische Tipps und Hinweise
- 52 Reinigung und Pflege
- 53 Was tun, wenn ...
- 54 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten



## SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

### Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen



#### **WARNUNG!**

Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.



#### **WARNUNG!**

Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

### Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Oberfläche, auf der Sie kochen, da diese heiß werden können.



#### **WARNUNG!**

**Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich sehr schnell entzünden.

### Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

## Vermeiden von Schäden am Gerät

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Schieben Sie sie nicht auf der Oberfläche hin und her.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie auf das Gerät.






### WARNUNG!

Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

## MONTAGEANLEITUNG



Notieren Sie vor der Montage die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.

Modell HK634060XB	Prod.Nr. 949 595 009 00
Typ 58 HAD 47 AO	220-240 V 50-60-Hz
Made in Germany	Ser.Nr. .... 7,0 kW
AEG	  

## Sicherheitshinweise



### WARNUNG!

Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.

Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

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

Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, elektrotechnische Sicherheitsregeln usw.) sind unbedingt einzuhalten.

Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Bodenschutz direkt unter dem Gerät installiert werden.

Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!

Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können.

Das Gerät darf nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern installiert werden! Andernfalls könnten Sie beim Öffnen der Tür oder des Fensters versehentlich heißes Kochgeschirr vom Gerät herunterstoßen.



### WARNUNG!

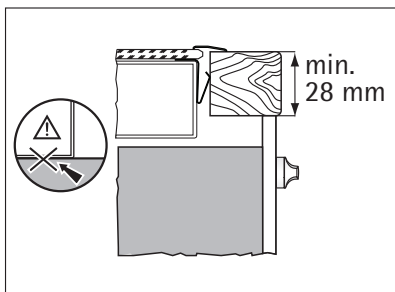
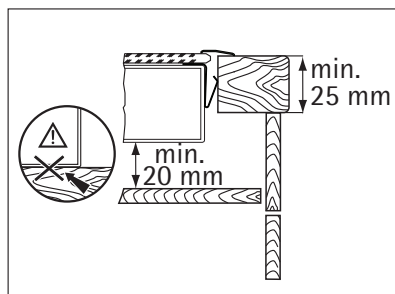
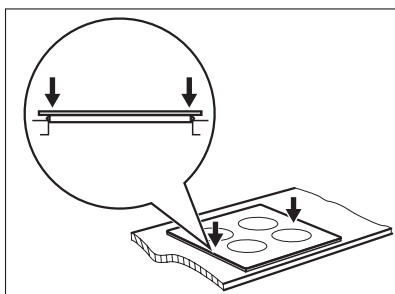
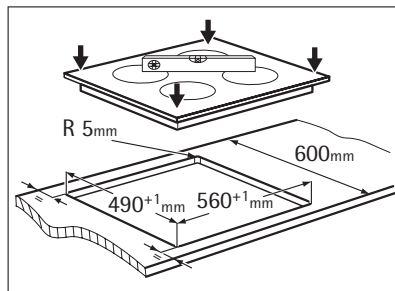
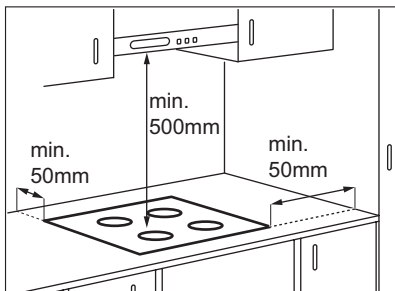
Es besteht Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom. Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90 °C (oder höher) verwendet werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

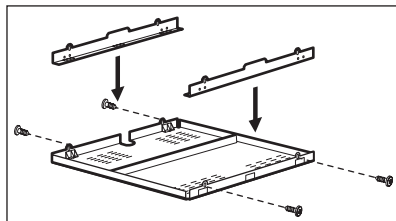
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.

Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

## Montage

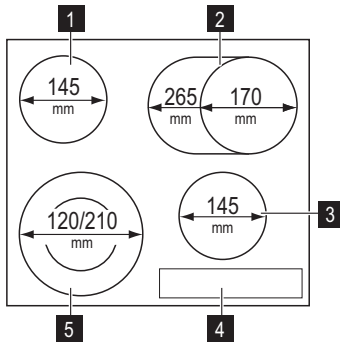


Wenn Sie einen Schutzkasten (zusätzliches Zubehör) verwenden, ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich.



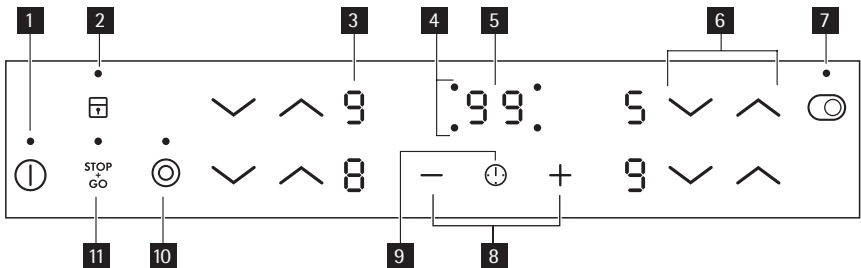
# GERÄTEBESCHREIBUNG

## Allgemeine Übersicht



- 1** Kochzone 1200 W
- 2** Ovale Kochzone 1500/2400 W
- 3** Kochzone 1200 W
- 4** Bedienfeld
- 5** Zweikreis-Kochzone 750/2200 W

## Bedienfeldanordnung



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

	Sensorfeld	Funktion
<b>1</b>	ⓘ	Ein- und Ausschalten des Geräts
<b>2</b>	🔒	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds
<b>3</b>	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an
<b>4</b>	Kochzonenanzeigen für den Timer	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt ist
<b>5</b>	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten
<b>6</b>	^ / v	Erhöht oder verringert die Kochstufe
<b>7</b>	ⓘ	Ein- und Ausschalten des äußeren Heizkreises
<b>8</b>	+ / -	Erhöht oder verringert die Zeit
<b>9</b>	⌚	Auswahl der Kochzone

	Sensordfeld	Funktion
10		Ein- und Ausschalten des äußeren Heizkreises
11		Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO

## Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion  ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
	Eine Kochzone ist noch warm (Restwärme).
	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.

## Restwärmeanzeige



### WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

# GEBRAUCHSANWEISUNG

## Ein- und Ausschalten

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

## Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet .
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Pfanne, Tuch, usw.). Ein Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe Tabelle.

Zeiten der Abschaltautomatik

Kochstufe				



Die Kochzone schaltet sich aus nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden
-------------------------------------	-----------	-----------	-----------	-------------

## Kochstufe einstellen

Durch die Berührung von  $\wedge$ , erhöht sich die Kochstufe. Durch die Berührung von  $\vee$ , verringert sich die Kochstufe. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  $\wedge$  und  $\vee$  gleichzeitig.

## Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

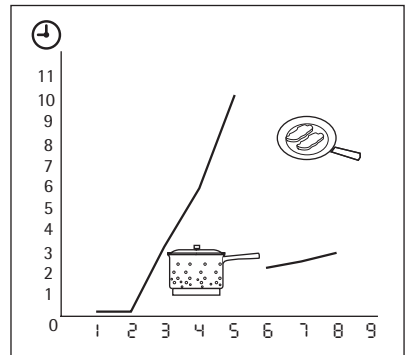
Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden. Berühren Sie das Sensorfeld  $\odot$  /  $\ominus$ , um den äußeren Heizkreis einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf. Wenn Sie weitere äußere Heizkreise einschalten möchten, berühren Sie das Sensorfeld nochmals. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf. Wiederholen Sie den Vorgang, um den äußeren Heizkreis auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

## Ankochautomatik

Mit der Ankochautomatik wird die erforderliche Kochstufe in kürzerer Zeit erreicht. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Abbildung) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

Um die Ankochautomatik starten zu können, muss die Kochzone kalt sein (auf dem Display wird nicht  $\text{H}$  angezeigt). Berühren Sie  $\wedge$  der Kochzone wiederholt, bis die gewünschte Kochstufe angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet  $\text{H}$  auf dem Display.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  $\vee$ .









## Timer

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

Stellen Sie den Timer ein, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben.

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

- **Auswahl der Kochzone:** Berühren Sie  $\odot$  wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone leuchtet.
- **Aktivieren oder Ändern des Timers:** Berühren Sie  $+$  oder  $-$ , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Deaktivieren des Timers:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\odot$  und berühren Sie  $-$ , um den Timer zu deaktivieren. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.


- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ist ein Signalton zu hören und  blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.
- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie . Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie **+** oder **-**, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Signalton zu hören und  blinkt.
- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

## STOP+GO


Mit der Funktion  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe () geschaltet.

Ist  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.



Die Funktion  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$  unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie zur **Aktivierung** dieser Funktion  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ . Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie zur **Deaktivierung** dieser Funktion  $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.


## Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie erst die Kochstufe ein.

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

Die Uhr läuft weiter.





Berühren Sie  zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.





## Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

**Aktivieren der Kindersicherung:**



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

**Deaktivieren der Kindersicherung**

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

**Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang**

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Das Symbol  leuchtet.

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

## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

### Kochgeschirr



- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlmaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

### Energie sparendes Kochen



- Verwenden Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit Deckel.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

### Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites		

## Informationen zu Acrylamiden

**Wichtig!** Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.  
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



### **WARNUNG!**

Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.  
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.



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

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:** Kalk- und Wasserländer, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Am Ende das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.


## WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.</li> <li>• Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld.</li> <li>• Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanweisung“.</li> <li>• Wasser oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Bedienfeld abwischen.</li> </ul>
Es wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät wird ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf <b>ⓘ</b> gestellt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In der Kochzone ist noch Restwärme vorhanden. Lassen Sie die Kochzone abkühlen.</li> <li>• Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.</li> <li>• Sie haben die Kochstufe beginnend bei <b>Ⓣ</b> verringert. Beginnen Sie bei <b>Ⓣ</b> und erhöhen Sie die Kochstufe, ohne sie zwischendurch zu verringern.</li> </ul>
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.	Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
<b>[-]</b> leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
<b>[E]</b> und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn <b>[E]</b> erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

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

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

## UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

### Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

## PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

## ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

En la página web de AEG, encontrará todo lo necesario para la perfecta limpieza y funcionamiento de todos sus electrodomésticos AEG. Junto con una amplia gama de accesorios diseñados y fabricados conforme a los elevados estándares de calidad característicos de la marca, desde utensilios de cocina especializados a cestos de cubiertos, desde portabotellas a bolsas para el lavado de prendas delicadas...



Visite la tienda web en  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

## ÍNDICE DE MATERIAS

- 57 Información sobre seguridad
- 58 Instrucciones de instalación
- 61 Descripción del producto
- 62 Instrucciones de uso
- 65 Consejos útiles
- 66 Mantenimiento y limpieza
- 67 Qué hacer si...
- 68 Aspectos medioambientales

En este manual de usuario se utilizan los símbolos siguientes:



Datos importantes referentes a su seguridad personal e información sobre la manera de evitar que el aparato sufra daños.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones





## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD



Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende. Es importante que los usuarios conozcan perfectamente el funcionamiento y las funciones de seguridad del aparato.

### Seguridad de niños y personas vulnerables



#### ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no debe ser usado por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni tampoco por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la persona responsable de su seguridad.

- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia o de lesiones.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante y después del funcionamiento, hasta que éste se enfríe.



#### ADVERTENCIA

Active el bloqueo de seguridad para niños para que no puedan poner en marcha el aparato de forma accidental.

### Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes del primer uso.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- ¡Riesgo de quemaduras! No coloque cubiertos ni tapaderas sobre la superficie de cocción, ya que podrían calentarse en exceso.



#### ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Las grasas y los aceites demasiado calientes pueden prenderse rápidamente.

### Funcionamiento correcto

- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ni guarde líquidos o materiales inflamables ni objetos que puedan fundirse fácilmente (por ejemplo, objetos hechos de plástico o aluminio) sobre el aparato ni cerca de éste.
- Tenga mucho cuidado cuando enchufe el aparato a las tomas de corriente. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes. Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

## Cómo evitar daños al aparato

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre la superficie vitrocerámica.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. No los arrastre sobre la superficie.
- No permita que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta que se agote el líquido, a fin de evitar daños en éstos y en la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción si la sartén o cacerola que están en dicha zona están vacías.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.



### ADVERTENCIA




Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



Antes de proceder a ejecutar la instalación, anote el número de serie (Ser. Nr.) que se indica en la placa de datos técnicos. Dicha placa puede encontrarse en la caja inferior.

Modell HK634060XB	Prod.Nr. 949 595 009 00
Typ 58 HAD 47 AO	220-240 V 50-60-Hz
Made in Germany	Ser.Nr. ....
AEG	7,0 kW

## Instrucciones de seguridad



### ADVERTENCIA

Lea atentamente estas instrucciones.

Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.

Este aparato sólo puede ser instalado, conectado o reparado por personal de servicio técnico homologado. Utilice sólo piezas de recambio originales.

Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

Siga rigurosamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas (de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde vaya a utilizar el aparato. Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

La instalación deberá disponer de la protección adecuada contra descargas eléctricas; por ejemplo, sólo podrán instalarse cajones bajo el aparato si éste cuenta con suelo protector. Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellador antihumedad.

Emplee el sellador correcto para fijar el aparato a la encimera sin dejar huecos.

Proteja la parte inferior del aparato de la acción del vapor y la humedad procedente, por ejemplo, de un lavavajillas o un horno.

No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De lo contrario, al abrir las puertas o ventanas, éstas podrían desplazar los utensilios calientes de la zona de cocción del aparato.



### ADVERTENCIA

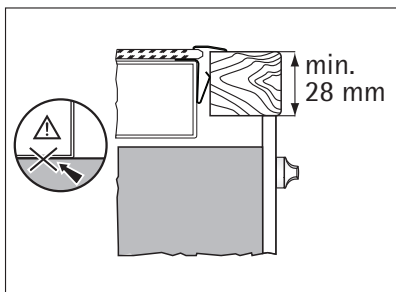
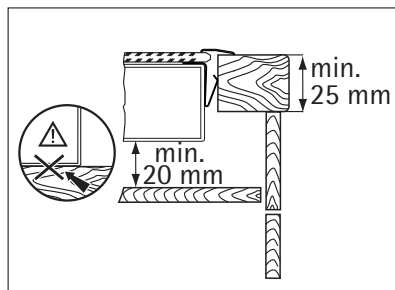
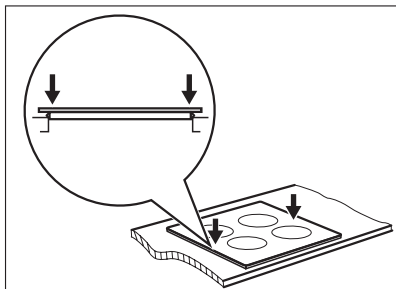
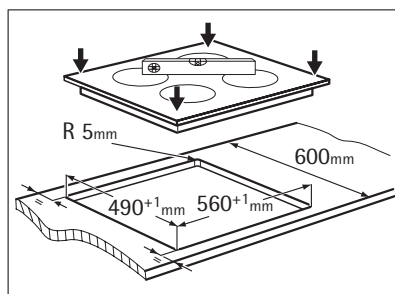
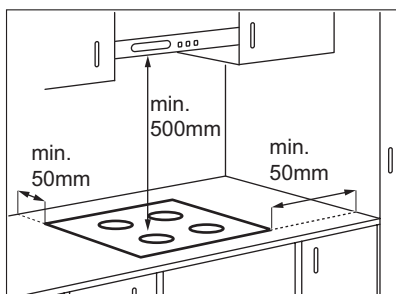
Peligro de lesiones por corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

- Las bornas de conexión eléctrica a la red tienen corriente.
- Desconecte de la tensión las bornas de conexión eléctrica a la red.
- Asegure la protección contra descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- Asegúrese de que las conexiones de los bornes las realiza un electricista homologado y en la forma correcta.
- Utilice una fijación de alivio de la tracción del cable.
- En el caso de que se produzca una conexión de una o dos fases, utilice el cable de alimentación que corresponda del tipo H05BB-F T<sub>máx</sub> 90 °C (o superior).
- Sustituya el cable dañado por uno especial (tipo H05BB-F T<sub>máx</sub> 90 °C o superior). Póngase en contacto con el centro de servicio técnico local.

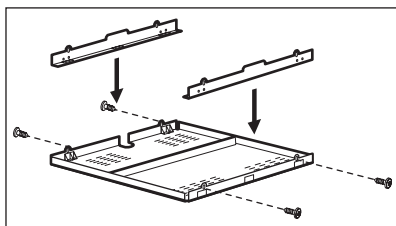
El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo del suministro de red en todos los polos y que al abrirse tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm.

Debe disponer de los dispositivos correctos para aislar: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

## Montaje

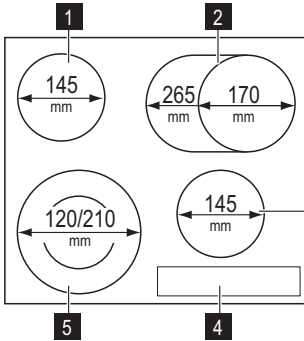


**i** Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional), el suelo de protección situado directamente bajo el aparato ya no será necesario.



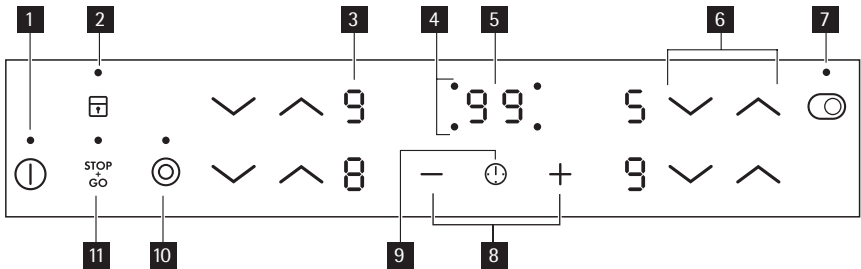
## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Descripción general



- 1** Zona de cocción de 1.200 W
- 2** Zona de cocción oval a 1.500/2.400 W
- 3** Zona de cocción de 1.200 W
- 4** Panel de control
- 5** Zona de cocción doble a 750/2.200 W

### Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y sonidos dicen qué funciones se han iniciado.

	sensor	función
<b>1</b>	ⓘ	Enciende y apaga el aparato.
<b>2</b>	🔒	Bloquea y desbloquea el panel de control
<b>3</b>	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor elegido
<b>4</b>	Indicadores del temporizador de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado el tiempo
<b>5</b>	Pantalla del temporizador	Muestra el tiempo en minutos
<b>6</b>	^ / v	Aumenta o reduce el ajuste de calor
<b>7</b>	🌀	Activa y desactiva el anillo exterior.
<b>8</b>	+ / -	Aumenta o reduce el tiempo
<b>9</b>	🕒	Selecciona la zona de cocción

	sensor	función
10		Activa y desactiva el anillo exterior.
11		Activa y desactiva la función STOP+GO

## Indicación de la temperatura en pantalla

Indicador	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	La función  está activada.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	Hay un fallo de funcionamiento.
	La zona de cocción sigue estando caliente (calor residual).
	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
	La función de desconexión automática está activada.

## Indicador de calor residual



### ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

## INSTRUCCIONES DE USO

### Activación y desactivación

Toque durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

### Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas .
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.) El aparato emite varias veces una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo y se apaga el aparato. Consulte la tabla.

Tiempos de desconexión automática

Ajuste de la temperatura	,  -	-		-
--------------------------	------	---	--	---

La zona de cocción se apaga después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas
--	---------	---------	---------	-----------

## Ajuste de temperatura

Toque  $\wedge$  para aumentar el nivel de calor. Toque  $\vee$  para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque  $\wedge$  y  $\vee$  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

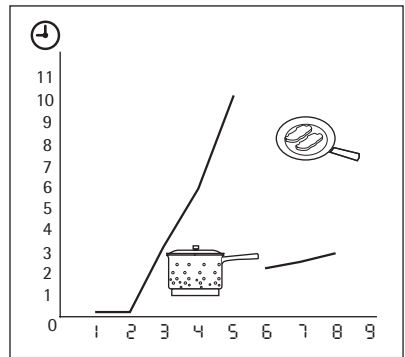
## Encendido y apagado de los anillos exteriores

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.

Para encender el anillo exterior, toque el sensor  $\odot$  /  $\ominus$ . Se enciende el indicador. Para más anillos exteriores, vuelva a tocar el mismo sensor. Se enciende el indicador siguiente. Repita el procedimiento para apagar el anillo exterior. El indicador se apaga.

## Calentamiento automático

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función de Calentamiento automático. Esta función ajusta la temperatura más alta durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación la reduce hasta el ajuste adecuado. Para activar la función de calentamiento automático, la zona de cocción debe estar fría (ningún indicador  $\text{H}$  iluminado). Toque  $\wedge$  de la zona de cocción repetidamente hasta que se ilumine el ajuste de temperatura necesario. Transcurridos 3 segundos,  $\text{A}$  aparece en la pantalla. Para detener la función, toque  $\vee$ .




## Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.





Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- Si desea seleccionar la zona de cocción: pulse  $\text{H}$  repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.
- Para activar o cambiar el temporizador: toque los sensores  $+$  o  $-$  del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- Para desactivar el temporizador: seleccione la zona de cocción con  $\text{H}$  y toque  $-$  para desactivar el temporizador. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.
- Para comprobar el tiempo restante: seleccione la zona de cocción con el sensor  $\text{H}$ . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear más rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y  parpadea. Se apaga la zona de cocción.


- Para detener la señal acústica: pulse .


Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque . Toque  o  para programar el tiempo que necesite. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y  parpadea.




- Para detener la señal acústica: toque .

## STOP+GO


La función  ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo ().

Cuando  está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.



La función  no detiene la función del temporizador.

- Para activar esta función, toque . Se encenderá el símbolo .
- Para desactivar esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.


## Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste primero la temperatura.

Para activar esta función, toque . Se encenderá el símbolo  durante 4 segundos.

El temporizador se mantiene activo.





Para detener esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.





## Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.





Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . No ajuste los niveles de calor.
- Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . No ajuste los niveles de calor. Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .
- Toque  durante 4 segundos. Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos. Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague la placa con .



## CONSEJOS ÚTILES

### Utensilios de cocina



- La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

### Ahorro energético



- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Apague las zonas de cocción antes de que se agote el tiempo para utilizar el calor residual.
- La base de los recipientes y las zonas de cocción deben tener el mismo diámetro.

### Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla se indican sólo a título orientativo.

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Hora	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes
1-2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min.	Remover periódicamente
1-2	Cuajar: tortilla francesa, huevos al horno	10 - 40 min.	Cocinar con tapa
2-3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min.	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; véase, sin embargo, el procedimiento para mezclar los componentes de los platos que lleven leche.
3-4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min.	Añadir varias cucharadas de líquido
4-5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min.	Utilice como máximo 1/4 l de agua para 750 g de patatas
4-5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min.	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes
6-7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Hora	Sugerencias
7-8	Freír a temperatura elevada bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min.	Dar la vuelta a media cocción
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

## Información sobre acrilamidas

**Importante** Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.  
Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



### ADVERTENCIA

Los objetos afilados y los productos de limpieza abrasivos pueden dañar el aparato. Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.









Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

- **Quite inmediatamente:** restos fundidos de plástico, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
- Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**


## QUÉ HACER SI...

Problema	Causa probable y solución
El aparato no se enciende o no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vuelva a encender el aparato y ajuste la temperatura en el plazo de 10 segundos.</li> <li>• Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. Pulse sólo un sensor.</li> <li>• Están activados el bloqueo de seguridad para niños o Stop+Go. Consulte el capítulo Instrucciones de uso.</li> <li>• Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control. Limpie el panel de mandos.</li> </ul>
El aparato emite una señal acústica y luego se desconecta. El aparato emite una señal acústica estando apagado.	Hay uno o más sensores cubiertos. Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se para.	Ha colocado algo sobre  . Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente. Si la zona de cocción debería estar caliente, consulte al centro de servicio.
La función de calentamiento automático no se activa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todavía hay calor residual en la zona de cocción. Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.</li> <li>• Se ha ajustado el nivel de calor más alto. El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.</li> <li>• Ha reducido la temperatura desde . Empiece en  y solo aumente la temperatura.</li> </ul>
No se puede encender el anillo exterior.	Encienda primero el anillo interior.
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
Se enciende el símbolo 	La función de desconexión automática está activada. Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
Se enciende el símbolo  seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento. Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de datos técnicos, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico

y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

### Material de embalaje



Los materiales de embalaje son ecológicos y se pueden reciclar. Los componentes plásticos se identifican por la marca: >PE<, >PS<, etc. Deshágase de los materiales de embalaje siguiendo la normativa sobre residuos urbanos vigente en su localidad.







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

892933721-B-452010

