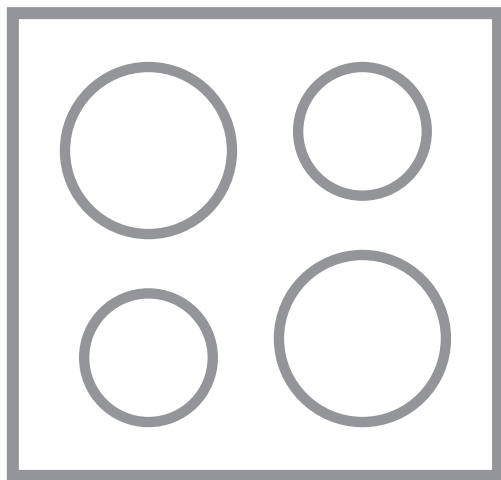


|    |                                                 |    |
|----|-------------------------------------------------|----|
| NL | <b>Gebruiksaanwijzing</b><br>Kookplaat          | 2  |
| FR | <b>Notice d'utilisation</b><br>Table de cuisson | 19 |
| DE | <b>Benutzerinformation</b><br>Kochfeld          | 36 |

# USER MANUAL



# INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....     | 5  |
| 3. MONTAGE .....                     | 7  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 8  |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 10 |
| 6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....         | 12 |
| 7. ONDERHOUD EN REINIGING.....       | 14 |
| 8. PROBLEEMOPLOSSING.....            | 14 |
| 9. TECHNISCHE GEGEVENS.....          | 17 |
| 10. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 17 |

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen. Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

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

## KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik.

Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

## **1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt te worden gehouden, mits ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- **WAARSCHUWING:** Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Zorg ervoor dat u onder het apparaat een scheidingspaneel installeert dat gemaakt is van triplex, keukenkastmateriaal of ander niet-brandbaar materiaal om te voorkomen dat hij de bodem raakt.
- Het afscheidingspaneel moet het volledige gebied onder de kookplaat bedekken.

### 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.

- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Leg geen bestek of pannendeckels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.

- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## 2.5 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.

# 3. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Voor montage

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

Serienummer .....

## 3.2 Ingebouwde kookplaten

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

## 3.3 Aansluitkabel

- Voor een eenfase- of tweefasenaansluiting gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.
- Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

## 2.6 Verwijdering

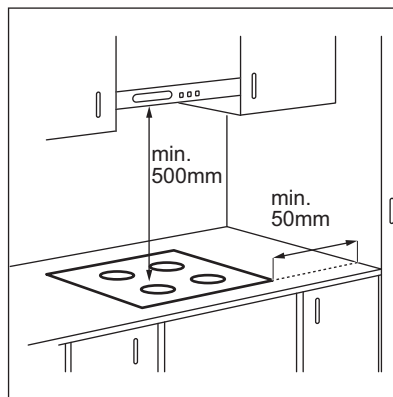


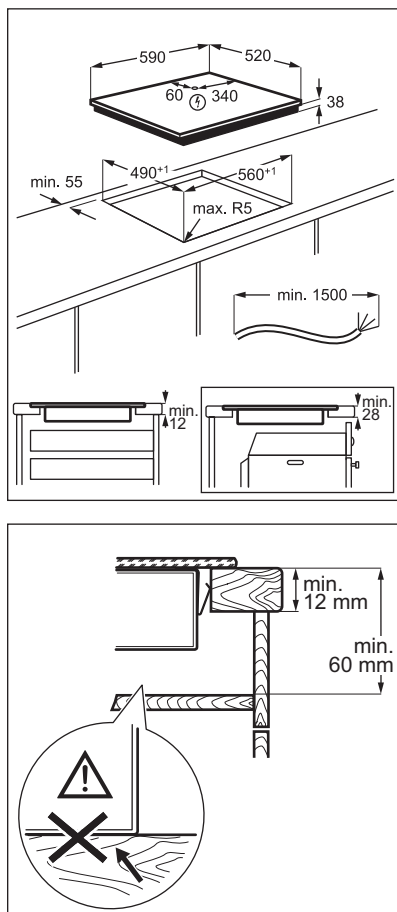
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

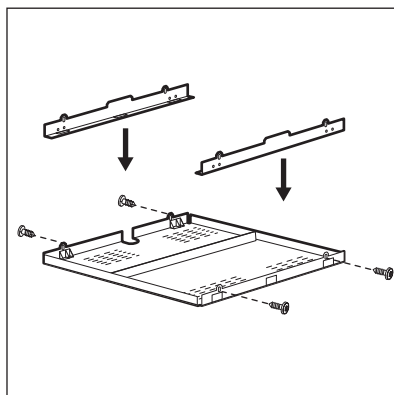
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3.4 Samenstellen





### 3.5 Beveiligingsdoos

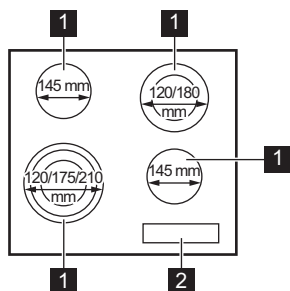


Als u een beveiligingsdoos (een additioneel toebehoren) gebruikt, is de beschermingsvloer onder het fornuis niet noodzakelijk. De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

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

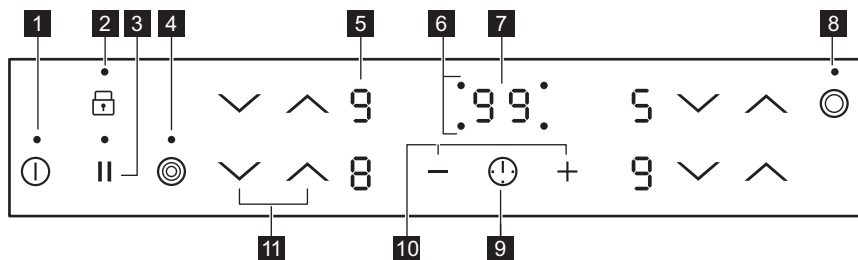
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling kookplaat



- 1** Kookzone
- 2** Bedieningspaneel

## 4.2 Indeling bedieningspaneel



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

| Tip-toets       | Functie                                       | Opmerking                                       |
|-----------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>1</b> ①      | AAN/UIT                                       | De kookplaat in- en uitschakelen.               |
| <b>2</b>        | Blokking / Kinderbeveiliging van de kookplaat | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen. |
| <b>3</b>        | Pauze                                         | De functie in- en uitschakelen.                 |
| <b>4</b>        | -                                             | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.  |
| <b>5</b> -      | Kookstanddisplay                              | De kookstand weergeven.                         |
| <b>6</b> -      | Timerindicatie voor de kookzones              | Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.    |
| <b>7</b> -      | Timerdisplay                                  | De tijd in minuten weergeven.                   |
| <b>8</b>        | -                                             | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.  |
| <b>9</b>        | -                                             | Om de kookzone te selecteren.                   |
| <b>10</b> + / - | -                                             | De tijd verlengen of verkorten.                 |
| <b>11</b> ∧ / ∨ | -                                             | Het instellen van de kookstand.                 |

## 4.3 Kookstanddisplays

| Display | Beschrijving                  |
|---------|-------------------------------|
|         | De kookzone is uitgeschakeld. |

| Display | Beschrijving                                                                                  |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | De kookzone wordt gebruikt.<br>De stip betekent een niveauverandering van half zoveel warmte. |
|         | Pauze werkt.                                                                                  |
|         | Automatisch opwarmen werkt.                                                                   |
|         | Er is een storing.                                                                            |
|         | Er is nog een kookzone heet (restwarmte).                                                     |
|         | Blokkering /Kinderbeveiliging van de kookplaat werkt.                                         |
|         | Automatisch uitschakelen werkt.                                                               |

## 4.4 Restwarmte-indicatie



### WAARSCHUWING!

Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u momenteel gebruikt. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 In- of uitschakelen

Raak 1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

### 5.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.

- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat 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 de kookplaat uitgeschakeld.

**De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:**

| Kookstand                                                                               | De kookplaat wordt uitgeschakeld na |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  1 - 2 | 6 uur                               |
| 3 - 4                                                                                   | 5 uur                               |
| 5                                                                                       | 4 uur                               |
| 6 - 9                                                                                   | 1,5 uur                             |

### 5.3 De kookstand

 aanraken om te verhogen.  aanraken om te verlagen. Raak  en  tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.

### 5.4 In- en uitschakelen van de buitenste ringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen.

Tiptoets gebruiken:  

**Om de buitenste ring in te schakelen:** raak de tiptoets aan. Het controlelampje gaat branden.

**Om meer buitenste ringen in te schakelen:** raak dezelfde tiptoets weer aan. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.

**Om de buitenste ring uit te schakelen:** raak de tiptoets aan tot het indicatielampje uit gaat.

 Als u de zone inschakelt maar niet de buitenste ring inschakelt, dan kan het licht van de zone de buitenste ring bedekken. Dit betekent niet dat de buitenste ring is ingeschakeld. Controleer het indicatielampje om te zien of de ring geactiveerd is.

### 5.5 Automatisch opwarmen

Als u deze functie activeert, kunt u in minder tijd een benodigde kookstand verkrijgen. De functie schakelt even de

hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de juiste kookstand.

 Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** raak  aan tot de correcte warmte-instelling gaat branden. Na 3 seconden gaat  branden.

**De functie uitschakelen:** Raak  aan.

### 5.6 Timer

#### Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

**Kookzone instellen:** raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

#### De functie inschakelen of de tijd

**wijzigen:** raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

**Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

#### De functie uitschakelen:

stel de kookzone in met  en raak  aan. De resterende tijd telt af naar 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

 Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

**Het geluidssignaal stopzetten:** Raak  aan.

#### Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet

werken. De warmtestand op het display toont .

**De functie inschakelen:** Raak  aan.

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

**Het geluidssignaal stopzetten:** Raak  aan.

**De functie uitschakelen:** raak  aan en daarna . De resterende tijd telt terug tot 00

 De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

## 5.7 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones die in werking zijn in op de laagste kookstand.

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

De functie stopt de timerfunctie niet.

Raak  aan om de functie in te schakelen.

 gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. De voorgaande warmte-instelling gaat aan.

## 5.8 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen

dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

**Stel eerst de kookstand in.**

**Om de functie in te schakelen:** raak  aan.  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

**Om de functie uit te schakelen:** raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.

 Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

## 5.9 Kinderbeveiliging van de kookplaat

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

**Om de functie in te schakelen:** schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**Om de functie uit te schakelen:** schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**De functie gedurende één kooksessie onderdrukken:** zet de kookplaat aan met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

# 6. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 Kookgerei

**i** De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.  
Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat ze op de kookplaat worden gezet.

**i** Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

## 6.2 Voorbeelden van kooktoepassingen

**i** De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

| Verwar-<br>mingsstand                                                                 | Gebruik om:                                                                                                                           | Tijd<br>(min)  | Tips                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Bereide gerechten warmhouden.                                                                                                         | zoals<br>nodig | Een deksel op het kookgerei doen.                                                                                |
| 1 - 2.                                                                                | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.                                                                                 | 5 - 25         | Van tijd tot tijd mengen.                                                                                        |
| 1 - 2.                                                                                | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.                                                                                         | 10 - 40        | Met deksel bereiden.                                                                                             |
| 2. - 3.                                                                               | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.                                   | 25 - 50        | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door. |
| 3. - 4.                                                                               | Stomen van groenten, vis en vlees.                                                                                                    | 20 - 45        | Voeg een paar eetlepels vocht toe.                                                                               |
| 4. - 5.                                                                               | Aardappelen stomen.                                                                                                                   | 20 - 60        | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.                                                                   |
| 4. - 5.                                                                               | Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.                                                                   | 60 - 150       | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten                                                                              |
| 5. - 7                                                                                | Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koeteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | zoals<br>nodig | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.                                                                          |
| 7 - 8                                                                                 | Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.                                                             | 5 - 15         | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.                                                                          |

| Verwar-<br>mingsstand | Gebruik om:                                                                                                | Tijd<br>(min) | Tips |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|
| 9                     | Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet. |               |      |

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 7.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

### 7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en

suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 8.1 Problemen oplossen

| Storing                                           | Mogelijke oorzaak                                                                  | oplossing                                                                                      |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram. |

| Storing                                                                                                                                     | Mogelijke oorzaak                                                                          | oplossing                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | De zekering is doorgeslagen.                                                               | Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur. |
|                                                                                                                                             | Stel gedurende 10 seconden geen kookstand in.                                              | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.                                                                        |
|                                                                                                                                             | U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.                                        | Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Pauze is in werking.                                                                       | Raadpleeg "Dagelijks gebruik".                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Er ligt water of er zitten vet-spatten op het bedieningspaneel.                            | Reinig het bedieningspaneel.                                                                                                                       |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld.<br>Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld. | U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.                                                    | Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.                                                                                                          |
| De kookplaat schakelt uit.                                                                                                                  | U hebt iets op de tiptoets ① geplaatst.                                                    | Verwijder het object van de tiptoets.                                                                                                              |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan.                                                                                                      | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor beschadigd is. | Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.                                       |
| Automatisch opwarmen werkt niet.                                                                                                            | De zone is heet.                                                                           | Laat de zone voldoende afkoelen.                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.                                                  | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U heeft de kookstand verlaagd naar 0.                                                      | Begin vanaf 0 en verhoog de kookstand.                                                                                                             |
| U kunt de buitenste ring niet inschakelen.                                                                                                  |                                                                                            | Activeer eerste de binnenste ring door de kookstand te wijzigen.                                                                                   |

| Storing                                                                                                                         | Mogelijke oorzaak                                                     | oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Er is een donker deel op de meervoudige zone. | Het is normaal dat er een donker deel is op de meervoudige zone.      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| De sensorvelden worden warm.                                                                                                    | Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel. | Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  gaat branden.                                 | Kinderbeveiliging van de kookplaat of Blokkering werkt.               | Raadpleeg "Dagelijks gebruik".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  en een getal gaat branden.                    | Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.                    | Schakel de kookplaat uit en na 30 seconden weer in. Als  weer aangaat, trek dan de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen neem dan contact op met een erkend servicecentrum. |
| U kunt een constant piepegeluid horen.                                                                                          | De elektrische aansluiting is onjuist.                                | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  gaat branden.                                 | De tweede fase van de stroomtoevoer ontbreekt.                        | Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Verwijder de zekering, wacht een minuut, en plaats de zekering weer terug.                                                                                                                                                                                                                              |

## 8.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driesijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

# 9. TECHNISCHE GEGEVENS

## 9.1 Typeplaatje

Model HK634030FB  
Type 60 HAD 53 AO

Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 492 125 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Vervaardigd in Roemenië  
6,4 kW



## 9.2 Specificatie kookzones

| Kookzone     | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | Diameter van de kookzone [mm] |
|--------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|
| Linksvoor    | 800 / 1600 / 2300                             | 120 / 175 / 210               |
| Linksachter  | 1200                                          | 145                           |
| Rechtsvoor   | 1200                                          | 145                           |
| Rechtsachter | 700 / 1700                                    | 120 / 180                     |

Gebruik voor optimale kookresultaten kookgerei dat niet groter is dan de diameter van de kookzone.

# 10. ENERGIEZUINIGHEID

## 10.1 Productinformatie volgens EU 66/2014

|                                                    |                      |               |
|----------------------------------------------------|----------------------|---------------|
| Modelidentificatie                                 | HK634030FB           |               |
| Type kooktoestel                                   | Ingebouwde kookplaat |               |
| Aantal kookzones                                   | 4                    |               |
| Verwarmingstechnologie                             | Stralingswarmte      |               |
| Diameter ronde kookzones (Ø)                       | Linksvoor            | 21,0 cm       |
|                                                    | Linksachter          | 14,5 cm       |
|                                                    | Rechtsvoor           | 14,5 cm       |
|                                                    | Rechtsachter         | 18,0 cm       |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Linksvoor            | 194,9 Wh / kg |
|                                                    | Linksachter          | 188,0 Wh / kg |
|                                                    | Rechtsvoor           | 188,0 Wh / kg |
|                                                    | Rechtsachter         | 191,6 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | 190,6 Wh / kg        |               |

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

## 10.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

# 11. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

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

# TABLE DES MATIÈRES

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....    | 19 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....       | 22 |
| 3. INSTALLATION.....                | 24 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....   | 25 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....     | 27 |
| 6. CONSEILS.....                    | 30 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....      | 31 |
| 8. DÉPANNAGE.....                   | 31 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 34 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....      | 34 |

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

### 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou

utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## **1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres

que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

## 3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

## 3.3 Câble d'alimentation

- Pour un raccordement monophasé ou biphasé, utilisez le type de câble d'alimentation suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

## 2.5 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.6 Mise au rebut



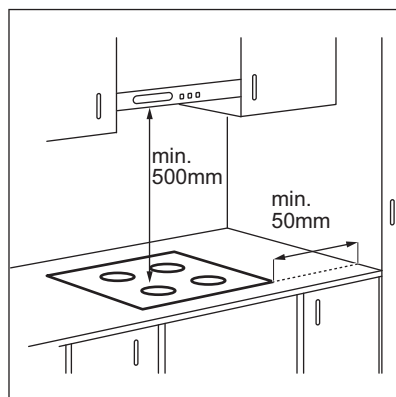
### AVERTISSEMENT!

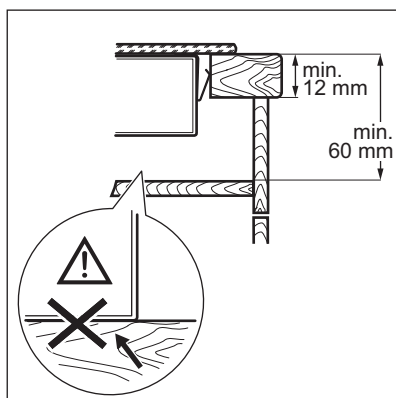
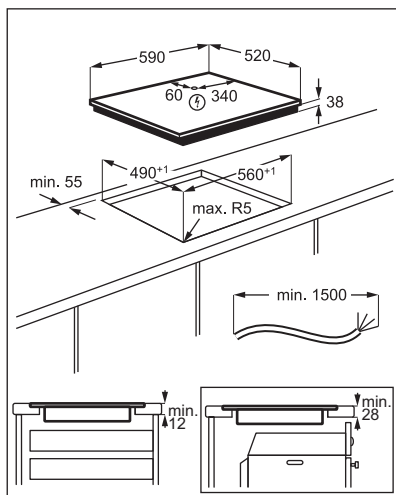
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

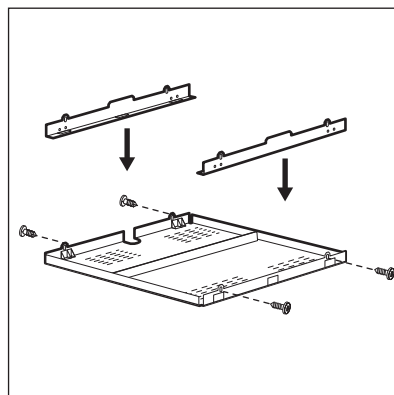
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

## 3.4 Montage





### 3.5 Enceinte de protection



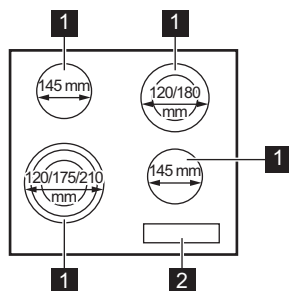
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est plus nécessaire. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.



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

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

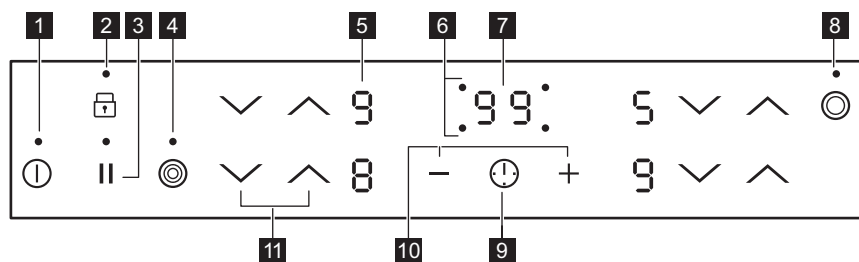
### 4.1 Description de la table de cuisson



**1** Zone de cuisson

**2** Bandeau de commande

## 4.2 Description du bandeau de commande



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

| Touche sensible | Fonction                                 | Commentaire                                                            |
|-----------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>        | MARCHE/ARRÊT                             | Pour allumer et éteindre la table de cuisson.                          |
| <b>2</b>        | Verrou. / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.              |
| <b>3</b>        | Pause                                    | Pour activer et désactiver la fonction.                                |
| <b>4</b>        | -                                        | Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson. |
| <b>5</b> -      | Indicateur du niveau de cuisson          | Pour indiquer le niveau de cuisson.                                    |
| <b>6</b> -      | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.      |
| <b>7</b> -      | Affichage du minuteur                    | Pour indiquer la durée, en minutes.                                    |
| <b>8</b>        | -                                        | Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson. |
| <b>9</b>        | -                                        | Pour choisir la zone de cuisson.                                       |
| <b>10</b>       | -                                        | Pour augmenter ou diminuer la durée.                                   |
| <b>11</b>       | -                                        | Pour sélectionner un niveau de cuisson.                                |

### 4.3 Indicateurs de niveau de cuisson

| Écran d'affichage | Description                                                                                      |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | La zone de cuisson est désactivée.                                                               |
| -  /  -           | La zone de cuisson est activée.<br>Le point indique que le niveau de cuisson a changé de moitié. |
|                   | Pause est activée.                                                                               |
|                   | Démarrage automatique de la cuisson est activée.                                                 |
| + chiffre         | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.                                                   |
|                   | Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).                                      |
|                   | Verrou. /Dispositif de sécurité enfants est activée.                                             |
|                   | Arrêt automatique est activée.                                                                   |

### 4.4 Voyant de chaleur résiduelle



#### AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### 5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau

de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

| Niveau de cuisson                                                                         | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 heures                                |
| 3 - 4                                                                                     | 5 heures                                |
| 5                                                                                         | 4 heures                                |
| 6 - 9                                                                                     | 1,5 heure                               |

### 5.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.

### 5.4 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de votre ustensile de cuisine.

Utilisez la touche sensitive : 

**Pour activer le circuit extérieur :** appuyez sur la touche sensitive. Le voyant s'allume.

**Pour activer plusieurs circuits extérieurs :** appuyez à nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant suivant s'allume.

**Pour désactiver le circuit extérieur :** appuyez sur la touche sensitive jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.



Lorsque vous activez la zone mais que vous n'activez pas le circuit extérieur, la lumière provenant de la zone peut recouvrir le circuit extérieur. Cela n'indique pas que le circuit extérieur est activé. Pour savoir si le circuit est activé, regardez le voyant.

### 5.5 Démarrage automatique de la cuisson

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



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur  jusqu'à ce que le niveau de cuisson réglé s'affiche.

Au bout de 3 secondes,  s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur .

### 5.6 Minuteur

#### Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

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

**Pour activer la fonction ou modifier la durée :** appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :**

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

**Pour désactiver la fonction :**

sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.



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

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

**Minuterie indépendante**

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie indépendante** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur

. Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

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

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  puis sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.



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

**5.7 Pause**

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

 apparaît. Le niveau de cuisson passe à 1.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

**5.8 Verrou.**

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

**Réglez d'abord le niveau de cuisson.**

**Pour activer la fonction :** appuyez sur

.  s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez

sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.



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

**5.9 Dispositif de sécurité enfants**

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

**Pour activer la fonction :** allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

**Pour désactiver la fonction :** allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume.

Appuyez sur  pendant 4 secondes.  
**Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous

éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

## 6. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients



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

Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

### 6.2 Exemples de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Niveau de cuisson                                                                     | Utilisation :                                                                                                                | Durée (min) | Conseils                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Conservez les aliments cuits au chaud.                                                                                       | au besoin   | Placez un couvercle sur le récipient.                                                                          |
| 1 - 2                                                                                 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.                                                                | 5 - 25      | Mélangez de temps en temps.                                                                                    |
| 1 - 2                                                                                 | Solidifier : omelettes, œufs coctte.                                                                                         | 10 - 40     | Couvrez pendant la cuisson.                                                                                    |
| 2. - 3.                                                                               | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.                                          | 25 - 50     | Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que le riz, mélangez les plats de lait à mi-chemin de la procédure. |
| 3. - 4.                                                                               | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.                                                                   | 20 - 45     | Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide.                                                                 |
| 4. - 5.                                                                               | Cuire des pommes de terre à la vapeur.                                                                                       | 20 - 60     | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.                                                         |
| 4. - 5.                                                                               | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.                                                            | 60 - 150    | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.                                                          |
| 5. - 7                                                                                | Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolètes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin   | Retournez à mi-cuisson.                                                                                        |

| Niveau de cuisson | Utilisation :                                                                                             | Durée (min) | Conseils                |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------|
| 7 - 8             | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.                               | 5 - 15      | Retournez à mi-cuisson. |
| 9                 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. |             |                         |

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de

plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 8. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème                                                                                                                      | Cause probable                                                                                                  | Solution                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.                                                       | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.          |
|                                                                                                                               | Le fusible a disjoncté.                                                                                         | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|                                                                                                                               | Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.                                                   | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.                                                   |
|                                                                                                                               | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.                                                 | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.                                                                                           |
|                                                                                                                               | Pause est activée.                                                                                              | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                           |
|                                                                                                                               | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.                                            | Nettoyez le bandeau de commande.                                                                                                                 |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.                                            | Retirez l'objet des touches sensibles.                                                                                                           |
| La table de cuisson s'éteint.                                                                                                 | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.                                                          | Retirez l'objet de la touche sensible.                                                                                                           |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.                                                                              | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.  | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.                                         |
| Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.                                                                        | La zone est chaude.                                                                                             | Laissez la zone de cuisson refroidir.                                                                                                            |
|                                                                                                                               | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.                                                                   | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.                                                                                  |

| Problème                                                                                                                       | Cause probable                                                            | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | Vous avez diminué le niveau de cuisson jusqu'à 0.                         | Commencez à 0 et augmentez le niveau de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Impossible d'activer le circuit extérieur.                                                                                     |                                                                           | Activez d'abord le circuit intérieur en modifiant le niveau de puissance.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Il y a une zone sombre sur la zone multiple. | Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Les touches sensibles sont chaudes.                                                                                            | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  s'allume.                                    | Dispositif de sécurité enfants ou Verrou. est activée.                    | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  et un chiffre s'affichent.                   | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.                       | Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche.                                                                                                  | Le branchement électrique n'est pas adapté.                               | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.                                                                                                                                                                                                                                            |
|  s'allume.                                  | Il manque la seconde phase de l'alimentation électrique.                  | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Retirez le fusible, attendez une minute, et remplacez le fusible.                                                                                                                                                                                          |

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

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique

(située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-

vente et aux conditions de garantie  
figurent dans le livret de garantie.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque de calibrage

Modèle HK634030FB  
Type 60 HAD 53 AO  
  
Numéro de série .....  
AEG

PNC 949 492 125 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabriqué en Roumanie  
6.4 kW  
 

### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Diamètre de la zone de cuisson [mm] |
|-----------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Avant gauche    | 800 / 1600 / 2300                               | 120 / 175 / 210                     |
| Arrière gauche  | 1200                                            | 145                                 |
| Avant droite    | 1200                                            | 145                                 |
| Arrière droite  | 700 / 1700                                      | 120 / 180                           |

Pour des résultats de cuisson optimaux,  
utilisez des récipients qui ne dépassent  
pas le diamètre de la zone de cuisson.

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

|                                               |                           |         |
|-----------------------------------------------|---------------------------|---------|
| Identification du modèle                      | HK634030FB                |         |
| Type de table de cuisson                      | Table de cuisson intégrée |         |
| Nombre de zones de cuisson                    | 4                         |         |
| Technologie de chauffage                      | Chauffage par rayonnement |         |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant gauche              | 21,0 cm |
|                                               | Arrière gauche            | 14,5 cm |
|                                               | Avant droite              | 14,5 cm |
|                                               | Arrière droite            | 18,0 cm |

|                                                                             |                                                                  |                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Consommation d'énergie<br>selon la zone de cuisson<br>(EC electric cooking) | Avant gauche<br>Arrière gauche<br>Avant droite<br>Arrière droite | 194,9 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>191,6 Wh / kg |
| Consommation d'énergie<br>de la table de cuisson (EC<br>electric hob)       |                                                                  | 190,6 Wh / kg                                                    |

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances

## 10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

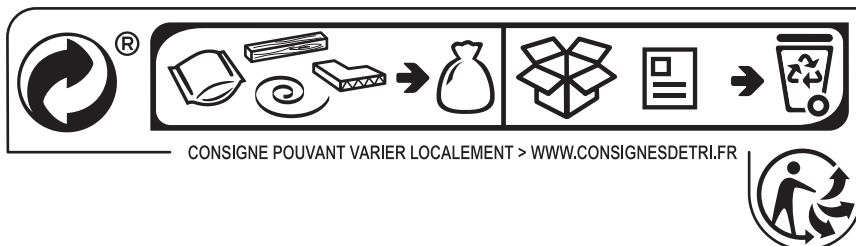
- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

# 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

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

**F** FRANCE ONLY



# INHALTSVERZEICHNIS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....    | 36 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 39 |
| 3. MONTAGE.....                | 41 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....     | 43 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....     | 45 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE.....     | 47 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....   | 48 |
| 8. FEHLERSUCHE.....            | 49 |
| 9. TECHNISCHE DATEN.....       | 51 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ.....      | 52 |

## 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. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



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

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage

oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

## **1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien

Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene

Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitsschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nicht entflammaren Material

unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

- Die Trennplatte muss den gesamten Bereich unter dem Kochfeld abdecken.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu

beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden

Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 2.6 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

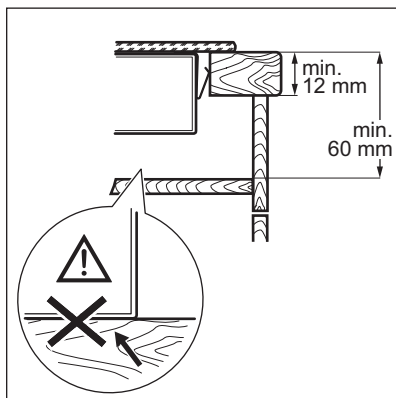
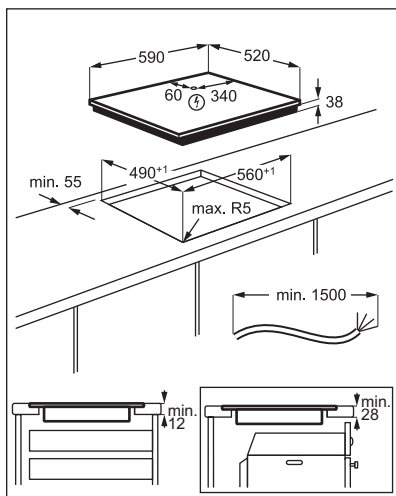
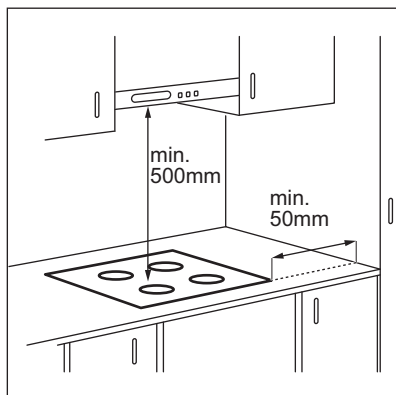
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte,

passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

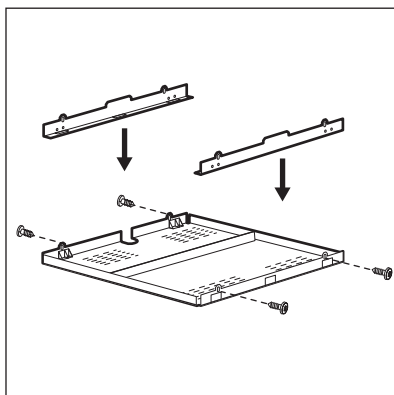
## 3.3 Anschlusskabel

- Verwenden Sie für einen ein- oder zweiphasigen Anschluss den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

### 3.4 Montage



### 3.5 Schutzboden



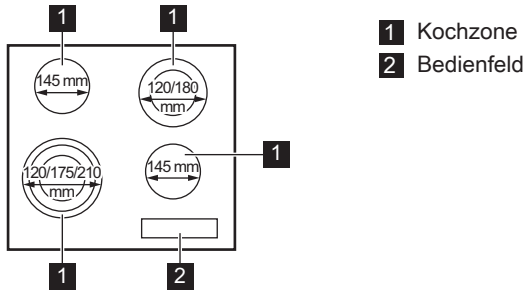
Falls Sie einen Schutzboden (optionales Zubehör) verwenden, ist die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig. Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.



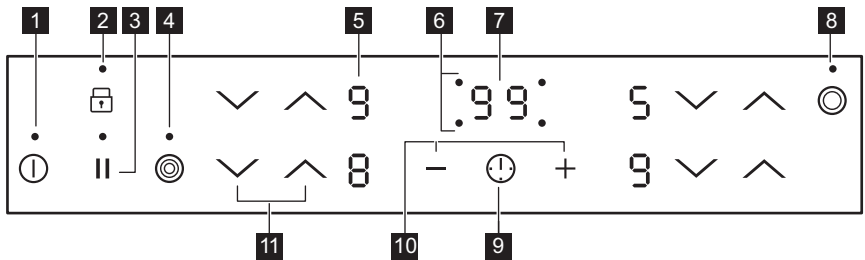
Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Kochfeldanordnung



### 4.2 Bedienfeldanordnung



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

| Sensorfeld | Funktion                        | Kommentar                                                 |
|------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1          | ① EIN/AUS                       | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.                      |
| 2          | 🔒 Verriegeln / Kindersicherung  | Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.                    |
| 3          | Pause                           | Ein- und Ausschalten der Funktion.                        |
| 4          | ⊙ -                             | Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.                 |
| 5          | - Kochstufenanzeige             | Zeigt die Kochstufe an.                                   |
| 6          | - Kochzonen-Anzeigen des Timers | Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde. |
| 7          | - Timer-Anzeige                 | Zeigt die Zeit in Minuten an.                             |

|    | Sen-<br>sor-<br>feld                                                              | Funktion | Kommentar                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------|
| 8  |  | -        | Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises. |
| 9  |  | -        | Auswählen der Kochzone.                   |
| 10 |  | -        | Erhöhen oder Verringern der Zeit.         |
| 11 |  | -        | Einstellen der Kochstufe.                 |

4.3 Anzeigen der Kochstufen

| Display                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Beschreibung                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Die Kochzone ist ausgeschaltet.                                                              |
|  -  /  -  | Die Kochzone ist eingeschaltet.<br>Der Punkt zeigt eine Änderung um eine halbe Kochstufe an. |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Pause ist aktiviert.                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Ankochautomatik ist aktiviert.                                                               |
|  + Zahl                                                                                                                                                                                                                                                      | Eine Störung ist aufgetreten.                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Verriegeln/Kindersicherung ist aktiviert.                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | Abschaltautomatik ist aktiviert.                                                             |

4.4 Restwärmeanzeige



**WARNUNG!**

 Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeigen zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden. Die Anzeigen der benachbarten Kochzonen können auch dann leuchten, wenn Sie sie nicht benutzen.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Ein- und Ausschalten

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

### 5.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

| Kochstufe | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-----------|--------------------------------------|
| 1 - 2     | 6 Stunden                            |
| 3 - 4     | 5 Stunden                            |
| 5         | 4 Stunden                            |
| 6 - 9     | 1,5 Stunden                          |

### 5.3 Einstellen der Kochstufe

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen.

Berühren Sie , um die

Kochstufeneinstellung zu verringern. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone und gleichzeitig.

### 5.4 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

Verwenden Sie das Sensorfeld:

**Einschalten des äußeren Heizkreises:**

Berühren Sie das Sensorfeld. Die Kontrolllampe leuchtet auf.

**Einschalten weiterer äußerer**

**Heizkreise:** Berühren Sie das Sensorfeld erneut. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf.

**Ausschalten des äußeren Heizkreises:**

Berühren Sie das Sensorfeld, bis die Kontrolllampe erlischt.



Wenn Sie die Kochzone ohne den äußeren Heizkreis einschalten, kann sich das Licht der Kochzone auf den äußeren Heizkreis ausbreiten. Dies bedeutet aber nicht, dass der äußere Heizkreis eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob die Kontrolllampe leuchtet, um zu sehen, ob der Heizkreis eingeschaltet ist.

### 5.5 Ankochautomatik

Durch Einschalten dieser Funktion lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung schneller erzielen. Bei Verwendung der Funktion wird eine bestimmte Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

**Einschalten der Funktion für eine**

**Kochzone:** Berühren Sie , bis die

erforderliche Kochstufeneinstellung angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie .

## 5.6 Timer

### Kurzzeitmesser

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion oder Ändern**

**der Zeit:** Berühren Sie  oder , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:**

Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit  und berühren Sie . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

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

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

### Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt  an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie .

Berühren Sie  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie .

und danach . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt.

 Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

## 5.7 Pause

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

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

 erscheint. Die Kochstufe wird auf 1 herunterschaltet.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Es wird wieder die vorherige Kochstufe eingeschaltet.

## 5.8 Verriegeln

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

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie .

 leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie .

Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

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

## 5.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4

Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

### Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:

Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet auf.

Berühren Sie  4 Sekunden lang.

**Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das

Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

## 6. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Kochgeschirr



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.



Kochgeschirr aus Stahlernaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

### 6.2 Anwendungsbeispiele für das Garen



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

| Kochstufe                                                                               | Verwendung:                                                        | Dauer (Min.) | Hinweise                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Warmhalten von gegarten Speisen.                                   | Nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.                                                           |
| 1 - 2.                                                                                  | Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.    | 5 - 25       | Gelegentlich umrühren.                                                                                 |
| 1 - 2.                                                                                  | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.                         | 10 - 40      | Mit Deckel garen.                                                                                      |
| 2. - 3.                                                                                 | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten. | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |

| Kochstufe | Verwendung:                                                                                                                             | Dauer (Min.) | Hinweise                                        |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------|
| 3. - 4.   | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.                                                                                                     | 20 - 45      | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.           |
| 4. - 5.   | Dampfgaren von Kartoffeln.                                                                                                              | 20 - 60      | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden. |
| 4. - 5.   | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.                                                                               | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.            |
| 5. - 7    | Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts. | Nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                |
| 7 - 8     | Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.                                                                                  | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                |
| 9         | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                        |              |                                                 |

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

### 7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige

Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## 8. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 8.1 Was tun, wenn...

| Störung                                                                                                                             | Mögliche Ursache                                                                                  | Abhilfe                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.                                                                          | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.         | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.                                   |
|                                                                                                                                     | Die Sicherung ist durchgebrannt.                                                                  | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
|                                                                                                                                     | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.                              | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.                                                                     |
|                                                                                                                                     | Sie haben mindestens 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt.                                         | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                     | Pause ist eingeschaltet.                                                                          | Siehe „Täglicher Gebrauch“.                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                     | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.                                       | Wischen Sie das Bedienfeld ab.                                                                                                                                        |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab.<br>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.                                                          | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.                                                                                                                   |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.                                                                                                    | Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.                                                    | Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.                                                                                                                          |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.                                                                                            | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt. | War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.                                                       |

| Störung                                                                                                                                        | Mögliche Ursache                                                                        | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ankochautomatik funktioniert nicht.                                                                                                            | Die Kochzone ist heiß.                                                                  | Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                | Die höchste Kochstufe ist eingestellt.                                                  | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                | Sie haben die Kochstufe auf 0 verringert.                                               | Beginnen Sie bei 0 und erhöhen Sie die Kochstufe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.                                                                                             |                                                                                         | Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis durch Ändern der Kochstufe ein.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  In der Mehrkreis-Kochzone befindet sich ein dunkler Bereich. | Es ist normal, dass sich in der Mehrkreis-Kochzone ein dunkler Bereich befindet.        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Die Sensorfelder werden heiß.                                                                                                                  | Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  leuchtet auf.                                                | Kindersicherung oder Verriegeln ist eingeschaltet.                                      | Siehe „Täglicher Gebrauch“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  und eine Zahl werden angezeigt.                              | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.                                              | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Verbinden Sie das Kochfeld nach 30 Sekunden wieder mit der Spannungsversorgung. Tritt das Problem weiterhin auf, rufen Sie den autorisierten Kundendienst an. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.                                                                                                        | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.                                                   | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Störung                                                                                         | Mögliche Ursache                                              | Abhilfe                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  leuchtet auf. | Die zweite Phase der Spannungsversorgung ist nicht vorhanden. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie die Sicherung heraus, warten Sie eine Minute und setzen Sie die Sicherung wieder ein. |

## 8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

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

und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

# 9. TECHNISCHE DATEN

## 9.1 Typenschild

Modell HK634030FB  
Typ 60 HAD 53 AO

Ser. Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 492 125 02  
220 - 240 V, 50 - 60 Hz

Made in Romania

6.4 kW



## 9.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone      | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | Durchmesser der Kochzone [mm] |
|---------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Vorne links   | 800 / 1600 / 2300                    | 120 / 175 / 210               |
| Hinten links  | 1200                                 | 145                           |
| Vorne rechts  | 1200                                 | 145                           |
| Hinten rechts | 700 / 1700                           | 120 / 180                     |

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr,

dessen Durchmesser größer als der der Kochzone ist.

## 10. ENERGIEEFFIZIENZ

### 10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

|                                                     |               |                                  |
|-----------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| Modellidentifikation                                |               | HK634030FB                       |
| Kochfeldtyp                                         |               | Einbau-Kochfeld                  |
| Anzahl der Kochzonen                                |               | 4                                |
| Heiztechnologie                                     |               | Kochzone mit Strahlungsbeheizung |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)         | Vorne links   | 21,0 cm                          |
|                                                     | Hinten links  | 14,5 cm                          |
|                                                     | Vorne rechts  | 14,5 cm                          |
|                                                     | Hinten rechts | 18,0 cm                          |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking) | Vorne links   | 194,9 Wh/kg                      |
|                                                     | Hinten links  | 188,0 Wh/kg                      |
|                                                     | Vorne rechts  | 188,0 Wh/kg                      |
|                                                     | Hinten rechts | 191,6 Wh/kg                      |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)    |               | 190,6 Wh/kg                      |

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

### 10.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte denselben Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## 11. UMWELTTIPPS

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

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







www.aeg.com/shop



867366556-A-082021

**AEG**